

СОГЛАСОВАНО  
Заместитель главы администрации  
Центрального района  
Санкт-Петербурга

  
\_\_\_\_\_/А.А.Радзинская/  
«02» ноября 2022г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБОУ школы № 189 «Шанс»  
Центрального района  
Санкт-Петербурга

  
\_\_\_\_\_/Терасименко А.С./  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г.



**ПАСПОРТ СТОЛОВОЙ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА  
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя  
общеобразовательная школа № 189 «Шанс» Центрального района Санкт-Петербурга**

Адрес месторасположения: Санкт - Петербург, ул. Пестеля, д. 16-б, литер Б  
телефон +7(812)272-47-14 эл. почта sch189@center-edu.spb.ru

Дата составления паспорта 31 октября 2022 года.

СОГЛАСОВАНО  
Заместитель главы администрации  
Центрального района  
Санкт-Петербурга

\_\_\_\_\_ /А.А.Радзинская/

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБОУ школы № 189 «Шанс»  
Центрального района  
Санкт-Петербурга

\_\_\_\_\_ /Герасименко А.С./

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г.

**ПАСПОРТ СТОЛОВОЙ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА  
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя  
общеобразовательная школа № 189 «Шанс» Центрального района Санкт-Петербурга**

Адрес месторасположения: Санкт - Петербург, ул. Пестеля, д. 16-б, литер Б

телефон +7(812)272-47-14 эл. почта sch189@center-edu.spb.ru

**Дата составления паспорта 31 октября 2022 года.**

## Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации.....	4
1.1. Типы столовых.....	6
1.2. Количество классов по уровням образования.....	7
1.3. Численность обучающихся по уровням образования .....	7
2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся .....	8
2.1. Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся.....	8
2.2. Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся.....	9
2.3. Охват питанием обучающихся по возрастным группам, получающих полдник .....	9
3. Сведения об организаторе питания/поставщике в образовательной организации .....	10
4. Инженерное обеспечение столовой .....	10
5. Материально-техническое оснащение столовой .....	11
5.1. Перечень помещений и их площадь м <sup>2</sup> .....	11
6. Оборудование столовой .....	14
6.1. Характеристика оборудования столовой, находящегося на балансовых и забалансовых счетах образовательной организации.....	14
6.1. 1. Характеристика оборудования столовой, находящегося на балансовых и забалансовых счетах организатора питания .....	16
6.2. Потребность в приобретении необходимого теплового, механического, холодильного и иного оборудования к установке в столовой .....	18
6.3. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования .....	34
7. Характеристика помещения и оборудования столовой (обеденного зала).....	34
8. Характеристика помещения и оборудования буфета (дополнительное питание) .....	35
9. Характеристика помещения для организации питания обучающихся, нуждающихся в диетическом и лечебном питании .....	35
10. Укомплектованность штата работников столовой .....	36
11. Приложения к паспорту столовой.....	36

## 1. Общие сведения об образовательной организации

Наименование образовательной организации	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 189 «Шанс» Центрального района Санкт-Петербурга
ИНН образовательной организации	7825014590
Адрес юридический	191028, г. Санкт-Петербург, ул. Пестеля, дом 16-б, литер Б,
Адрес фактический	191028, г. Санкт-Петербург, ул. Пестеля, дом 16-б, литер Б,
Кадастровый номер здания образовательной организации	<b><u>78:31:0001195:2005</u></b>
Сайт образовательной организации	<b><u>www.sch189.spb.ru</u></b>
Ссылка на электронное меню с сайта	
Расчетная мощность образовательной организации (чел.)	<b><u>360</u></b>
Фактическая численность обучающихся (чел.)	<b><u>305</u></b>
Год постройки	<b><u>1936</u></b>
Год проведения капитального ремонта столовой	<b><u>2009</u></b>
Предполагаемый год проведения капитального ремонта столовой	
Год проведения косметического ремонта столовой	<b><u>2017</u></b>
Предполагаемый год проведения косметического ремонта столовой	<b><u>2023-2025</u></b>
Руководитель образовательной организации (ФИО полностью)	<b><u>Герасименко Анна Сергеевна</u></b>
- контактный номер	<b><u>+7(812)272-47-13</u></b>
- электронная почта	<b><u>sch189@center-edu.spb.ru</u></b>
Ответственный за организацию питания (ФИО полностью)	<b><u>Бараковских Ирина Карловна</u></b>
- должность	<b><u>Социальный педагог</u></b>
- контактный номер	<b><u>8 812 272 47 13</u></b>
- электронная почта	<b><u>barakovskih2309@yandex.ru</u></b>
- документ-основание	Приказ № 272-од от 31.08.2022

Форма организации питания  
(самостоятельно/услуга )

---

услуга

---

## 1.1. Типы столовых

<b><u>Тип столовой</u></b>	<b><u>A1</u></b>	Столовая школьная базовая (в том числе производство кулинарной продукции и снабжение столовых иных общеобразовательных организаций)	
	<b><u>A2</u></b>	Сырьевая, работающая на сырье -столовая полного цикла (в том числе работа с неочищенными овощами)	
	<b><u>B1</u></b>	Доготовочная на полуфабрикатах - столовая, работающая на следующих видах полуфабрикатов, требующих перед тепловой обработкой дополнительно выполнения отдельных видов операций по первичной обработке: очищенные овощи, филе рыбы и мясо бескостное, возможны фарши, тесто охлажденное, замороженное	
	<b><u>B2</u></b>	Доготовочная на полуфабрикатах высокой степени готовности- столовая, работающая на следующих видах полуфабрикатов: овощи очищенные и нарезанные в готовности к тепловой обработке и заправке (возможно только очищенные овощи), готовые сформированные изделия из мясного и рыбного фарша, порционно нарезанное мясо и рыба и т.п., то есть не требующих перед тепловой обработкой дополнительно выполнения отдельных видов операций по первичной обработке	
	<b><u>B1</u></b>	Буфет-раздаточная горячих блюд – поставляются готовые горячие блюда со сроком реализации до 2 часов, а также незаправленные салаты	<b><u>да</u></b>
	<b><u>B2</u></b>	Буфет- раздаточная охлажденных блюд-поставляются готовые охлажденные или замороженные блюда с длительным сроком годности	
	<b><u>Основные характеристики столовой</u></b>		Площадь обеденного зала (м2)
		Количество посадочных мест обеденного зала	<b><u>96</u></b>
		Наличие буфета (Да/Нет)	<b><u>да</u></b>
		Площадь буфета в зоне обеденного зала (м2)	<b><u>48,7</u></b>
		Площадь буфета вне обеденного зала (м2)	

### 1.2. Количество классов по уровням образования

№ п\п	Классы	Кол-во классов	в т.ч. кадетские классы	в т.ч. спортивные классы	Кол-во групп продленного дня
1	2	3	4	5	6
1	1 класс	1			1
2	2 класс	1			1
3	3 класс	1			1
4	4 класс	1			1
Итого:		4			4
5	5 класс	1			1
6	6 класс	1			
7	7 класс	1			
8	8 класс	1			
9	9 класс	1			
Итого:		5			1
10	10 класс	1			
11	11 класс	1			
Итого:		2			
ВСЕГО:		11			5

### 1.3. Численность обучающихся по уровням образования

№ п\п	Классы	Численность обучающихся, всего чел.	в т.ч. кадетские классы, чел.	в т.ч. спортивные классы, чел.	в т.ч. численность льготной категории, чел.	в т.ч. численность детей, нуждающихся в лечебном диетическом питании, чел.
1	2	3	4	5	6	7
1	1 класс	19			19	
2	2 класс	25			25	
3	3 класс	32			32	
4	4 класс	27			27	
Итого:		103			103	
5	5 класс	32			5	
6	6 класс	31			3	
7	7 класс	32			5	

8	8 класс	30			4	
9	9 класс	31			3	
Итого:		156			20	
10	10 класс	15			3	
11	11 класс	26			5	
Итого:		41			8	
ВСЕГО:		300			131	

## 2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

### 2.1. Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием (Завтрак)		Охвачено горячим питанием (Обед)	
			Кол-во, чел.	% от числа обучающихся	Кол-во, чел.	% от числа обучающихся
1	Обучающиеся 1-4 классов	103				
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	103	103	100	15	15,89
2	Обучающиеся 5-9 классов	156				
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	20			20	12,00
	в т.ч. за родительскую плату	132			132	87,33
3	Обучающиеся 10-11 классов	41				
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	8			8	18,75
	в т.ч. за родительскую плату	31			31	79,17
	<b>Общее количество обучающихся</b>	300				
	<b>в т.ч. льготных категорий</b>	132			44	33,8
	<b>в т.ч. за родительскую плату</b>	163			163	100



## 2.2. Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием (Завтрак+Обед)	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Обучающиеся 1-4 классов	103		
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	103	15	100
2	Обучающиеся 5-9 классов	156		
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	20	20	12,82
	в т.ч. за родительскую плату	132	132	84,62
3	Обучающиеся 10-11 классов	41		
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	8	8	21,95
	в т.ч. за родительскую плату	31	31	75,61
	<b>Общее количество обучающихся</b>	300		
	<b>в т.ч. льготных категорий</b>	132	44	
	<b>в т.ч. за родительскую плату</b>	169	163	

## 2.3. Охват питанием обучающихся по возрастным группам, получающих полдник

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено питанием (Полдник)	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Обучающиеся 1-4 классов	0		
2	Обучающиеся 5-9 классов	0		
3	Обучающиеся 10-11 классов	0		
	<b>Общее количество обучающихся</b>	0		

### 3. Сведения об организаторе питания/поставщике в образовательной организации

Организатор питания/ поставщик продуктов (указать)	Общество с ограниченной ответственностью «Северная Столица»
Наименование	Общество с ограниченной ответственностью «Северная Столица»
ИНН организатора питания/поставщика продуктов питания	7840476380
Адрес местонахождения	187002, г. Тосно, Московское шоссе, д. 33, лит. А, пом. 3
Телефон	+7 (921) 950-41-70
Электронная почта	s_stolitsa@bk.ru
ФИО руководителя организатора питания/поставщика продуктов питания	Левин Дмитрий Александрович
Контактное лицо (ФИО) организатора питания/поставщика продуктов питания	Левин Дмитрий Александрович
Дата заключения контракта	01.09.2021
Дата окончания контракта	31.12.2023
Дата начала оказания услуг (поставки)	01.09.2021
Дата окончания оказания услуг (поставки)	31.12.2023
№ действующего контракта	Контракт № 189-ОП-21/23
Наличие заключенных дополнительных соглашений к контракту	Да

### 4. Инженерное обеспечение столовой

Инженерная система	Характеристика системы	Наличие договора на поставку ресурса/обслуживание (Да/Нет)	Ресурсоснабжающая/обслуживающая организация	Заказчик услуг по ресурсоснабжению/обслуживанию (Образовательная организация/ Организатор питания)	Потребность в ремонте (Да/Нет)
Водоснабжение	централизованное	Да/Нет	ГУП "ВОДОКАНАЛ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА"/нет	ГБОУ школа № 189 «Шанс»/Нет	нет

<b>Горячее водоснабжение</b>	Водонагреватели	Нет/Нет	Нет/ООО «Ветро»	ГБОУ школа № 189 «Шанс»/Нет	нет
<b>Отопление</b>	Централизованное	Да/Нет	ПАО "ТГК-1"/нет	ГБОУ школа № 189 «Шанс»/Нет	нет
<b>Водоотведение</b>	Централизованное	Да/Нет	ГУП "ВОДОКАНАЛ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА"/Нет	ГБОУ школа № 189 «Шанс»/Нет	нет
<b>Вентиляция помещений</b>	комбинированная	Нет/ДА	Нет/ ООО «Ветро»	ГБОУ школа № 189 «Шанс»/Нет	нет
<b>Электроэнергия</b>	(выделенная мощность на столовую в кВт)	40	Акционерное общество "ПЕТЕРБУРГСКАЯ СБЫТОВАЯ"/нет	ГБОУ школа № 189 «Шанс»/Нет	нет
<b>Газоснабжение</b>	Нет				
в том числе оборудование, подключенное к системе газоснабжения (кол-во)	(плиты газовые четырех, шести конфорочные, стационарные плиты на кирпичной кладке, шкафы духовые, шкафы жарочные, пароконвектомат газовый,				

## 5. Материально-техническое оснащение столовой

### 5.1. Перечень помещений и их площадь м2

№ п/п	Наименование цехов/зон и помещений	Площадь помещений м <sup>2</sup>				Потребность в ремонте (текущий/ капитальный/ реконструкция)
		Столовые школьные базовые	Сырьевая (столовые, работающие на сырье полного цикла)	Догоготовочная (столовые, работающие на п/ф)	Буфет-раздаточная	
		A1	A2	Б1, Б2	В1,В2	
1		Складские помещения				

1.1	Загрузочная (в случае отсутствия указать)					
1.2	Кладовая сухих продуктов					
1.3	Кладовая овощей (в случае отсутствия указать, где происходит)					
1.4	Помещение с холодильными камерами (в случае отсутствия указать, где установлены холодильные)				16,14	
1.5	Инвентарная кладовая					
1.6	Кладовая моющих и дезинфицирующих средств					
2.	Производственные помещения					
2.1	Горячий цех				16,8	
2.2	Холодный цех					
2.2.1	Зона в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)					
2.3	Мучной цех					
2.3.1	Зона в горячем цехе					
2.4	Помещение для нарезки хлеба					
2.4.1	Зона в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)					
2.5	Мясо-рыбный цех					
2.5.1	Зона в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)					
2.6	Помещение для обработки яиц					

2.6.1	Зона в мясо-рыбном цехе (или ином цехе, указать каком)					
2.7	Овощной цех (первичной обработки овощей)					
2.7.1	Зона в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)					
2.8	Овощной цех (вторичной обработки овощей)					
2.8.1	Зона в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)					
2.9	Доготовочный цех				14,2	нет
3.	Моечные помещения					
3.1	Моечная кухонной посуды					
3.2	Моечная столовой посуды					
3.3	Совмещенная моечная для мытья кухонной и столовой посуды				17,7	
3.4	Моечная оборотной тары и кладовая тары					
4.	Буфет-раздаточная					
4.1	Производственное помещение буфета-раздаточной					
4.2	Посудомоечная буфета-раздаточной					
5	Помещения для персонала /иные административные и бытовые помещения					
5.1	Комната для приема пищи (персонал столовой)					
5.2	Место приема пищи персонала (указать где)					

5.3	Комната/кабинет для персонала						
5.4	Гардероб персонала						
5.5	Душевая персонала						
5.6	Санузел персонала					3,9	
5.7	Помещение уборочного инвентаря					3,88	
5.8	Помещение для временного хранения отходов						
6	Площадь помещения для организации питания обучающихся, нуждающихся в диетическом и лечебном питании						
7	Обеденный зал					97,4	
8	Буфет						
9	Раздаточная					7,67	

## 6. Оборудование столовой

### 6.1. Характеристика оборудования столовой, находящегося на балансовых и забалансовых счетах образовательной организации

№ п/п	Характеристика оборудования столовой							
	Наименование цехов/зон и помещений	Тип оборудования	Марка	Мощность (кВт)	Год выпуска	Год начала эксплуатации	% износа оборудования	Качественная характеристика оборудования
1	Кладовая суточного запаса	Стеллаж	СК – 800/500		2012	2012	5%	исправно

2	Кладовая суточного запаса	Холодильный шкаф	ШХ-1,4	8,4	2012	2012	5%	исправно
3	Помещение для персонала	Шкаф металлический	М		2014	2014	5%	исправно
4	Моечная	Машина посудомоечная машина	МПК - 700 К	2,4	2022	2022	5%	исправна
5	Моечная	Моечная ванна двухсекционная	ВМ 530		2012	2012	5%	исправно
6	Моечная	Электрический водонагреватель	ТЕРМЕКС RZL 150 VS	5	2019	2012	5%	исправно
7	Моечная	Стеллаж для тарелок	СКТ 101		2012	2012	5%	исправно
8	Догоготовительный цех	Моечная ванна двухсекционная	ВМ 530		2012	2012	5%	исправно
9	Догоготовительный цех	Стол с бортиком закрыты, с нижней полкой и дверцами – купе	СРПЗ/К		2012	2012	5%	исправно
10	Догоготовительный цех	Стеллаж	СК - 1000/500		2012	2012	5%	исправно
11	Догоготовительный цех	Холодильный шкаф	ШХ-0,7	1,4	2012	2012	30%	исправно
12	Горячий цех	Пароконвекционная печь	FCSE-101	2,4	2012	2012	10%	исправно
13	Горячий цех	Плита электрическая 4-х	ПЭ-47 ЖШ-Ч	2,8	2012	2012	10%	исправно

		конфорочная с жарочным шкафом						
14	Горячий цех	Зонт вытяжной пристенный	ЭВП	1,8	2012	2012	10%	исправно
15	Горячий цех	Стеллаж	СК - 1000/500		2012	2012	5%	исправно
16	Горячий цех	Стол разделочный пристенный	СРПН 1000/600		2012	2012	5%	исправно
	Раздаточная	Мармит электрический для первых блюд	МЭ1-2/11- А	2,2	2012	2012	40%	исправно
17	Раздаточная	Мармит электрический для вторых блюд МЭ2-14 В-А	МЭ2-14 В-А	2,2	2012	2012	40%	исправно
18	Раздаточная	Шкаф среднетемпературный ШС 0,38-32 (УС 400)	ШС 0,38-32 (УС 400)	2,2	2012	2012	30%	исправно

**6.1. 1. Характеристика оборудования столовой, находящегося на балансовых и забалансовых счетах организатора питания**

	<b>Характеристика оборудования столовой</b>
--	---



№ п/п	Наименование цехов/зон и помещений	Тип оборудования	Марка	Мощность (кВт)	Качественная хар-ка оборудования
1					
2					
3					
4					
5					

**6.2. Потребность в приобретении необходимого теплового, механического, холодильного и иного оборудования к установке в столовой**

Код	Наименование цехов/зон и помещений	Перечень теплового, механического, холодильного и иного оборудования по типу столовой							
		Столовые школьные базовые	Кол-во	Столовые, работающие на сырье	Кол-во	Столовые, работающие на п/ф	Кол-во	Буфеты-раздаточные	Кол-во
		A1		A2		B1, B2		B1,B2	
<b>1</b>		<b>Складские помещения</b>							
1.2	Кладовая сухих продуктов	Стеллажи		Стеллажи		Стеллажи		Стеллажи	
		Подтоварники		Подтоварники		Подтоварники		Подтоварники	
1.3	Кладовая овощей	Камера холодильная		Камера холодильная		Камера холодильная			
		Холодильные шкафы среднетемпературные		Холодильные шкафы среднетемпературные		Холодильные шкафы среднетемпературные		Холодильные шкафы среднетемпературные	
		Стеллажи		Стеллажи		Стеллажи		Стеллажи	
		Подтоварники		Подтоварники		Подтоварники		Подтоварники	
1.4	Помещение с холодильными камерами	Камера холодильная		Камера холодильная		Камера холодильная			

		Холодильные шкафы низкотемпературные		Холодильные шкафы низкотемпературные		Холодильные шкафы низкотемпературные			
		Холодильные шкафы среднетемпературные		Холодильные шкафы среднетемпературные		Холодильные шкафы среднетемпературные			
		Холодильный ларь низкотемпературный		Холодильный ларь низкотемпературный		Холодильный ларь низкотемпературный			
		Холодильный ларь среднетемпературный		Холодильный ларь среднетемпературный		Холодильный ларь среднетемпературный			
		Стеллажи		Стеллажи		Стеллажи			
		Подтоварники		Подтоварники		Подтоварники			
1.5	Инвентарная кладовая	Стеллажи		Стеллажи		Стеллажи		Стеллажи	
		Подтоварники		Подтоварники		Подтоварники		Подтоварники	
1.6	Кладовая моющих и дезинфицирую- щих средств	Шкаф для хранения		Шкаф для хранения		Шкаф для хранения		Шкаф для хранения	
		Стеллажи		Стеллажи		Стеллажи		Стеллажи	
		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук	

2	<b>Производственные помещения</b>									
2.1	Горячий цех	Котел электрический		Котел электрический						
		Котел газовый		Котел газовый						
		Сковорода электрическая		Сковорода электрическая						
		Сковорода газовая		Сковорода газовая						
		Духовой (жарочный) шкаф электрический		Духовой (жарочный) шкаф электрический						
		Духовой (жарочный) шкаф подключение газ		Духовой (жарочный) шкаф подключение газ						
		Пароконвектомат электрический		Пароконвектомат электрический						
		Пароконвектомат газовый		Пароконвектомат газовый						
		Плита электрическая		Плита электрическая						
		Плита газовая		Плита газовая						

	Электропривод (для готовой продукции)		Электропривод (для готовой продукции)					
	Контрольные весы		Контрольные весы					
	Производственный стол		Производственный стол					
	Холодильный шкаф среднетемпературный		Холодильный шкаф среднетемпературный					
	Кипятильник электрический непрерывного действия		Кипятильник электрический непрерывного действия					
	Стеллажи		Стеллажи					
	Моечная ванна односекционная		Моечная ванна односекционная					
	Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук					

2.2	Холодный цех	Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол			
		Производственный стол с охлаждаемой поверхностью	Производственный стол с охлаждаемой поверхностью	Производственный стол с охлаждаемой поверхностью			
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный			
		Универсальный механический привод или овощерезательная машина	Универсальный механический привод или овощерезательная машина	Универсальный механический привод или овощерезательная машина			
		Моечная ванна двухсекционная	Моечная ванна двухсекционная	Моечная ванна двухсекционная			
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха			
		Контрольные весы	Контрольные весы	Контрольные весы			

		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук			
2.3	Мучной цех	Производственный стол		Производственный стол		Производственный стол			
		Стол кондитерский		Стол кондитерский		Стол кондитерский			
		Тестомесильная машина		Тестомесильная машина		Тестомесильная машина			
		Просеиватель муки (при необходимости)		Просеиватель муки (при необходимости)					
		Пекарский шкаф		Пекарский шкаф		Пекарский шкаф			
		Печь конвекционная		Печь конвекционная		Печь конвекционная			
		Шкаф расстоечный		Шкаф расстоечный		Шкаф расстоечный			
		Тестораскаточная машина		Тестораскаточная машина		Тестораскаточная машина			
		Тестоделитель		Тестоделитель					
		Планетарный миксер		Планетарный миксер		Планетарный миксер			

		Стеллажи		Стеллажи		Стеллажи			
		Контрольные весы		Контрольные весы		Контрольные весы			
		Моечная ванна двухсекционная		Моечная ванна двухсекционная		Моечная ванна двухсекционная			
		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук			
2.4	Помещение для резки хлеба	Шкаф для хранения хлеба		Шкаф для хранения хлеба		Шкаф для хранения хлеба		Шкаф для хранения хлеба	
		Производственный стол		Производственный стол		Производственный стол		Производственный стол	
		Хлеборезательная машина		Хлеборезательная машина		Хлеборезательная машина		Хлеборезательная машина	
		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук	
2.5	Мясо-рыбный цех	Производственные столы		Производственные столы		Производственные столы			
		Холодильные шкафы среднетемпературные		Холодильные шкафы среднетемпературные		Холодильные шкафы среднетемпературные			



		Холодильный шкаф низкотемпературный (при необходимости)		Холодильный шкаф низкотемпературный (при необходимости)		Холодильный шкаф низкотемпературный (при необходимости)			
		Электромясорубка		Электромясорубка		Электромясорубка			
		Колода (стол) для разрубки мяса		Колода (стол) для разрубки мяса					
		Моечная ванна (для мяса и птицы; рыбы)		Моечная ванна (для мяса и птицы; рыбы)		Моечная ванна (для мяса и птицы; рыбы)			
		Контрольные весы		Контрольные весы		Контрольные весы			
		Фаршемешалка (при необходимости)		Фаршемешалка (при необходимости)					
		Котлетоформовочный аппарат (при необходимости)		Котлетоформовочный аппарат (при необходимости)					
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха			
		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук			
2.6		Производственный стол		Производственный стол		Производственный стол			

	Помещение для обработки яиц	Моечная ванна трехсекционные		Моечная ванна трехсекционные		Моечная ванна трехсекционные			
		Бактерицидная лампа		Бактерицидная лампа		Бактерицидная лампа			
		Овоскоп		Овоскоп		Овоскоп			
		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук			
2.7	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллажи		Стеллажи		Стеллажи			
		Подтоварники (при необходимости)		Подтоварники (при необходимости)		Подтоварники (при необходимости)			
		Производственные столы		Производственные столы		Производственные столы			
		Картофелеочистительная машина		Картофелеочистительная машина		Картофелеочистительная машина			
		Моечная ванна двухсекционная		Моечная ванна двухсекционная		Моечная ванна двухсекционная			
		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук			
2.8	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы		Производственные столы		Производственные столы			
		Моечная ванна двухсекционная		Моечная ванна двухсекционная		Моечная ванна двухсекционная			
		Овощерезательная машина		Овощерезательная машина		Овощерезательная машина			

		Холодильные шкафы среднетемпературные		Холодильные шкафы среднетемпературные		Холодильные шкафы среднетемпературные			
		Контрольные весы		Контрольные весы		Контрольные весы			
		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук			
2.9	Догоготовочный цех					Производственные столы		Производственные столы	
						Холодильные шкафы среднетемпературные		Электроплита	
						Овощерезательная машина		Холодильные шкафы среднетемпературные	
						Котел электрический		Контрольные весы	
						Котел газовый		Пароконвектомат	
						Сковорода электрическая		Раковина для мытья рук	
						Сковорода газовая		Моечная ванна односекционная	
						Духовой (жарочный) шкаф электрический			

						Духовой (жарочный) шкаф подключение газ			
						Пароконвектомат электрический			
						Пароконвектомат газовый			
						Плита электрическая			
						Плита газовая			
						Электропривод (для готовой продукции)			
						Контрольные весы			
						Производственные столы			
						Моечная ванна			
						Стеллажи			
						Раковина для мытья рук			
<b>3</b>	<b>Моечные помещения</b>								
3.1	Моечная кухонной посуды	Производственный стол		Производственный стол		Производственный стол		Производственный стол	
		Котломоечная машина		Котломоечная машина		Котломоечная машина		Котломоечная машина	
		Моечная ванна двухсекционная		Моечная ванна двухсекционная		Моечная ванна двухсекционная		Моечная ванна двухсекционная	

		Стеллажи перфорированные		Стеллажи перфорированные		Стеллажи перфорированные		Стеллажи перфорированные	
		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук	
3.2	Моечная столовой посуды	Производственный стол		Производственный стол		Производственный стол		Производственный стол	
		Посудомоечная машина		Посудомоечная машина		Посудомоечная машина		Посудомоечная машина	
		Моечная ванна трехсекционная		Моечная ванна трехсекционная		Моечная ванна трехсекционная		Моечная ванна трехсекционная	
		Моечная ванна двухсекционная		Моечная ванна двухсекционная		Моечная ванна двухсекционная		Моечная ванна двухсекционная	
		Стеллаж для сушки посуды (для тарелок и стаканов)		Стеллаж для сушки посуды (для тарелок и стаканов)		Стеллаж для сушки посуды (для тарелок и стаканов)		Стеллаж для сушки посуды (для тарелок и стаканов)	
		Шкаф или стеллаж для хранения посуды		Шкаф или стеллаж для хранения посуды		Шкаф или стеллаж для хранения посуды		Шкаф или стеллаж для хранения посуды	
3.2	Моечная столовой посуды	Стол для сбора отходов		Стол для сбора отходов		Стол для сбора отходов		Стол для сбора отходов	
		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук	
3.4	Моечная оборотной тары	Стеллажи		Стеллажи		Стеллажи			
		Стеллажи перфорированные		Стеллажи перфорированные		Стеллажи перфорированные			

		Моечная ванна двухсекционная		Моечная ванна двухсекционная		Моечная ванна двухсекционная			
		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук			
<b>5</b>	<b>Помещения для персонала/иные административные и бытовые помещения</b>								
5.1	Комната для приема пищи (персонал столовой)	Производственные столы		Производственные столы		Производственные столы		Производственные столы	
		Электроплита		Электроплита		Электроплита		Электроплита	
		Микроволновая печь		Микроволновая печь		Микроволновая печь		Микроволновая печь	
		Холодильник бытовой		Холодильник бытовой		Холодильник бытовой		Холодильник бытовой	
		Моечная ванна односекционная		Моечная ванна односекционная		Моечная ванна односекционная		Моечная ванна односекционная	
		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук	
5.4	Гардероб для персонала	Шкаф для верхней одежды		Шкаф для верхней одежды		Шкаф для верхней одежды		Шкаф для верхней одежды	
		Шкаф для санитарной одежды		Шкаф для санитарной одежды		Шкаф для санитарной одежды		Шкаф для санитарной одежды	
5.7	Помещение для уборочного инвентаря	Ванна моповая для уборочного инвентаря		Ванна моповая для уборочного инвентаря		Ванна моповая для уборочного инвентаря		Ванна моповая для уборочного инвентаря	
		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук	

5.8	Помещение для временного хранения отходов	Холодильные шкафы среднетемпературные		Холодильные шкафы среднетемпературные		Холодильные шкафы среднетемпературные		Холодильные шкафы среднетемпературные	
		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук	
6	<b>Помещения для организации питания обучающихся, требующих диетическое и лечебное питание</b>	Холодильник		Холодильник		Холодильник		Холодильник	
		Микроволновая печь		Микроволновая печь		Микроволновая печь		Микроволновая печь	
		Столы обеденные		Столы обеденные		Столы обеденные		Столы обеденные	
		Стулья		Стулья		Стулья		Стулья	
7	<b>Обеденный зал</b>	Столы обеденные		Столы обеденные		Столы обеденные		Столы обеденные	
		Стулья		Стулья		Стулья		Стулья	
		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук	
		Электрополотенца		Электрополотенца		Электрополотенца		Электрополотенца	
		Дозатор для мыла		Дозатор для мыла		Дозатор для мыла		Дозатор для мыла	
		Дозатор для дезинфицирующих средств		Дозатор для дезинфицирующих средств		Дозатор для дезинфицирующих средств		Дозатор для дезинфицирующих средств	
		Тележка-шпилька		Тележка-шпилька		Тележка-шпилька		Тележка-шпилька	

		Сервировочная тележка		Сервировочная тележка		Сервировочная тележка		Сервировочная тележка	
8	Буфет	Буфетная стойка		Буфетная стойка		Буфетная стойка		Буфетная стойка	
		Торговый прилавок		Торговый прилавок		Торговый прилавок		Торговый прилавок	
		Витрины открытые		Витрины открытые		Витрины открытые		Витрины открытые	
		Витрины закрытые		Витрины закрытые		Витрины закрытые		Витрины закрытые	
9	Раздаточная	Мармиты для первых блюд		Мармиты для первых блюд		Мармиты для первых блюд		Мармиты для первых блюд	
		Мармиты для вторых блюд		Мармиты для вторых блюд		Мармиты для вторых блюд		Мармиты для вторых блюд	
		Мармиты для третьих блюд		Мармиты для третьих блюд		Мармиты для третьих блюд		Мармиты для третьих блюд	
		Холодильный прилавок (витрина, секция)		Холодильный прилавок (витрина, секция)		Холодильный прилавок (витрина, секция)		Холодильный прилавок (витрина, секция)	
		Прилавок нейтральный		Прилавок нейтральный		Прилавок нейтральный		Прилавок нейтральный	
		Прилавок для столовых приборов		Прилавок для столовых приборов		Прилавок для столовых приборов		Прилавок для столовых приборов	
		Прилавок-витрина холодильный		Прилавок-витрина холодильный		Прилавок-витрина холодильный		Прилавок-витрина холодильный	



		Прилавок для подогрева тарелок		Прилавок для подогрева тарелок		Прилавок для подогрева тарелок		Прилавок для подогрева тарелок	
		Шкаф или стеллаж для хранения посуды		Шкаф или стеллаж для хранения посуды		Шкаф или стеллаж для хранения посуды		Шкаф или стеллаж для хранения посуды	
		Контрольные весы		Контрольные весы		Контрольные весы		Контрольные весы	
		Бактерицидная лампа		Бактерицидная лампа		Бактерицидная лампа		Бактерицидная лампа	
10	<b>Дополнительные источники горячего водоснабжения</b>	Электрический водонагреватель		Электрический водонагреватель		Электрический водонагреватель		Электрический водонагреватель	
12	<b>Вентиляционные системы</b>	Зонт приточно-вытяжной пристенный		Зонт приточно-вытяжной пристенный		Зонт приточно-вытяжной пристенный		Зонт приточно-вытяжной пристенный	
		Зонт приточно-вытяжной островной		Зонт приточно-вытяжной островной		Зонт приточно-вытяжной островной		Зонт приточно-вытяжной островной	

### 6.3. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Наличие договора на обслуживания (Да/Нет)	Заказчик по договору	Исполнитель по договору
1	Тепловое	ла	ГБОУ школа № 189 «Шанс»	ООО «Ветро»
2	Механическое	да	ГБОУ школа № 189 «Шанс»	ООО «Ветро»
3	Холодильное	да	ГБОУ школа № 189 «Шанс»	ООО «Ветро»
4	Весомизмерительное	да	ГБОУ школа № 189 «Шанс»	ООО «Ветро»

### 7. Характеристика помещения и оборудования столовой (обеденного зала)

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой (обеденного зала)	
		Количество единиц оборудования	Год его приобретения
1	Линии раздачи:		
1.1	Тепловое	2	2012
1.2	Нейтральное	1	2022
1.3	Холодильное	1	2012
2	Стол обеденные	21	2014
3	Стулья	96	2014
4	Умывальные раковины	5	2012
5	Электрополотенца	1	2017
6	Дозаторы для мыла	0	0
7	Дозаторы для дезинфицирующих средств	2	2021

**8. Характеристика помещения и оборудования буфета (дополнительное питание)**

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования буфета (дополнительное питание)	
		Количество единиц оборудования	Год его приобретения
1	Мебель буфета:		
1.1	Буфетная стойка	1	2012
1.2	Торговый прилавок		
1.3	Витрины открытые	1	2022
1.4	Витрины закрытые	1	2022
2	Тепловое	2	2012
3	Механическое		
4	Холодильное	1	2012
5	Вендинговый аппарат		

**9. Характеристика помещения для организации питания обучающихся, нуждающихся в диетическом и лечебном питании**

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования помещения для организации питания обучающихся, нуждающихся в диетическом и лечебном питании	
		Количество единиц оборудования	Год его приобретения
1	Холодильник		
2	Микроволновая печь		
3	Стол обеденные		
4	Стулья		

### 10. Укомплектованность штата работников столовой

№ п/п	Наименование должностей	Кол-во ставок	Кол-во занятых ставок	Фактическое кол-во работников, чел.
1	Заведующий производством			
2	Технолог			
3	Повар			
4	Кондитер			
5	Буфетчик			1
6	Официант			
7	Рабочие кухни (помощники повара, мойщики посуды, уборщицы производственных помещений)			2
	ИТОГО:			3

### 11. Приложения к паспорту столовой

1 План-схема расположения помещений столовой на \_\_1\_\_ лист.

2 Сведения о проведенных, планируемых ремонтных работах на \_\_1\_\_ лист.