

СОГЛАСОВАНО

Представитель исполнительного
органа государственной власти
Ю.В. Ступак.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ СОШ № 386
Кировского района Санкт-Петербурга
Ю.А. Цымбаленко

«01» сентября 2025 г.

**ПАСПОРТ СТОЛОВОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
(Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней
общеобразовательной школы № 386 Кировского района Санкт - Петербурга)**

(площадка образовательной организации)

Адрес месторасположения: 198152, Санкт-Петербург г, Зайцева ул, д 14, литер А

телефон: 8(812) 246-12-44 эл почта: sc386@kirov.spb.ru

Дата составления паспорта 01.09.2025

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации.....	3
1.1. Типы столовых.....	4
1.2. Количество классов по уровням образования.....	5
1.3. Численность обучающихся по уровням образования	5
2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся	6
2.1. Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся.....	6
2.2. Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся	6
2.3. Охват питанием обучающихся по возрастным группам, получающих полдник	7
3. Сведения об организаторе питания/поставщике в образовательной организации	7
4. Инженерное обеспечение столовой	8
5. Материально-техническое оснащение столовой	9
5.1. Перечень помещений и их площадь м ²	9
6. Оборудование столовой	12
6.1. Характеристика оборудования столовой, находящегося на балансовых и забалансовых счетах образовательной организации.....	12
6.1. 1. Характеристика оборудования столовой, находящегося на балансовых и забалансовых счетах организатора питания	13
6.2. Потребность в приобретении необходимого теплового, механического, холодильного и иного оборудования к установке в столовой	14
6.3. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования	30
7. Характеристика помещения и оборудования столовой (обеденного зала).....	30
8. Характеристика помещения и оборудования буфета (дополнительное питание)	31
9. Характеристика помещения для организации питания обучающихся, нуждающихся в диетическом и лечебном питании	31
10. Укомплектованность штата работников столовой	32
11. Приложения к паспорту столовой.....	32

1. Общие сведения об образовательной организации
(указывается следующая информация):

Наименование образовательной организации (полное по ЕГРЮЛ)	Государственное бюджетное учреждение средняя общеобразовательная школа №386 Кировского района Санкт - Петербурга
ИНН образовательной организации	7805149366
Адрес юридический	198152, Санкт-Петербург г, Зайцева ул, д 14, литер А
Адрес фактический	198152, Санкт-Петербург г, Зайцева ул, д 14, литер А
Кадастровый номер здания образовательной организации	78:15:0008205:2014
Сайт образовательной организации	https://sc386.ru/
Ссылка на электронное меню с сайта	https://sc386.ru/food/
Расчетная мощность образовательной организации (чел.)	500
Фактическая численность обучающихся (чел.)	574
Год постройки	1954
Год проведения капитального ремонта столовой	-
Предполагаемый год проведения капитального ремонта столовой	-
Год проведения косметического ремонта столовой	2023
Предполагаемый год проведения косметического ремонта столовой	-
Руководитель образовательной организации (ФИО полностью)	Цымбаленко Юлия Александровна
- контактный номер	8(812)246-12-44
- электронная почта	sc386@kirov.spb.ru
Ответственный за организацию питания (ФИО полностью)	Шишулина Новелла Сергеевна
- должность	Воспитатель ГПД
- контактный номер	8-911-160-21-30
- электронная почта	shishulinavella@mail.ru
- документ-основание	Приказ № 77.22 от 01.09.2025 г.
Форма организации питания (самостоятельно/услуга)	услуга

1.1. Типы столовых

<u>Тип столовой</u>	<u>A1</u>	Столовая школьная базовая (в том числе производство кулинарной продукции и снабжение столовых иных общеобразовательных организаций)	
	<u>A2</u>	Сырьевая, работающая на сырье -столовая полного цикла (в том числе работа с неочищенными овощами)	
	<u>Б1</u>	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	
	<u>Б2</u>	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	
	<u>В1</u>	Буфет-раздаточная горячих блюд – поставляются готовые горячие блюда со сроком реализации до 2 часов, а также незаправленные салаты	да
	<u>В2</u>	Буфет- раздаточная охлажденных блюд-поставляются готовые охлажденные или замороженные блюда с длительным сроком годности	
<u>Основные характеристики столовой</u>		Площадь обеденного зала (м2)	68,3
		Количество посадочных мест обеденного зала	90
		Наличие буфета (Да/Нет)	Да
		Площадь буфета в зоне обеденного зала (м2)	12,2
		Площадь буфета вне обеденного зала (м2)	-

1.1 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	2	0	0	1
2	2 класс	2	0	0	1
3	3 класс	2	0	0	1
4	4 класс	2	0	0	1
Итого:		8	0	0	4
5	5 класс	2	0	0	0
6	6 класс	2	0	0	0
7	7 класс	2	0	0	0
8	8 класс	2	0	0	0
9	9 класс	2	0	0	0
Итого:		10	0	0	0
10	10 класс	1	0	0	0
11	11 класс	1	0	0	0
Итого:		2	0	0	0
ВСЕГО:		20	0	0	4

1.3. Численность обучающихся по уровням образования

№ п/п	Классы	Численность обучающихся, всего чел.	в т.ч. численность кадетские классы, чел.	в т.ч. численность 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	61	0	0	12	1
2	2 класс	57	0	0	13	0
3	3 класс	60	0	0	17	0
4	4 класс	57	0	0	7	0
Итого:		235	0	0	49	0
5	5 класс	60	0	0	10	0
6	6 класс	60	0	0	17	0
7	7 класс	58	0	0	12	2
8	8 класс	56	0	0	12	0
9	9 класс	55	0	0	10	1
Итого:		289	0	0	61	4
10	10 класс	27	0	0	2	0
11	11 класс	23	0	0	2	0
Итого:		50	0	0	4	0
ВСЕГО:		574	0	0	114	4

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	235	106	45,1	0	0
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	49	0	0	0	0
2	Обучающиеся 5-9 классов	289	0	0	111	38,4
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	61	0	0	61	21,1
	в т.ч. за родительскую плату	50	0	0	50	17,3
3	Обучающиеся 10-11 классов	50	0	0	16	32,0
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	4	0	0	4	8,0
	в т.ч. за родительскую плату	12	0	0	12	24,0
	Общее количество обучающихся	574	106	18,5	127	22,1
	в т.ч. льготных категорий	114	0	0	65	11,3
	в т.ч. за родительскую плату	62	0	0	62	10,8

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	235	129	54,9
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	49	49	20,8
2	Обучающиеся 5-9 классов	289	0	0
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	0	0	0

	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Обучающиеся 10-11 классов	0	0	0
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество обучающихся	574	129	22,5
	в т.ч. льготных категорий	49	49	8,5
	в т.ч. за родительскую плату	80	80	14,0

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	235	56	23,8
2	Обучающиеся 5-9 классов	289	0	0
3	Обучающиеся 10-11 классов	50	0	0
	Общее количество обучающихся	574	56	9,7

3. Сведения об организаторе питания/поставщике в образовательной организации

Организатор питания/ поставщик продуктов (указать)	Акционерное общество «Комбинат питания «Кировский»
Наименование	АО «Комбинат питания «Кировский»
ИНН организатора питания/поставщика продуктов питания	7805396573
Адрес местонахождения	198255, г. Санкт-Петербург, пр. Маршала Жукова, д. 60, корп. 1, лит. А
Телефон	8(812)759-27-84; 8(812)759-11-22
Электронная почта	kspkirov@mail.ru
ФИО руководителя организатора питания/поставщика продуктов питания	Генеральный директор – Жданова Е. Е..
Контактное лицо (ФИО) организатора питания/поставщика продуктов питания	Жданова Евгения Евгеньевна

Дата заключения контракта	20.08.2024
Дата окончания контракта	10.07.2025
Дата начала оказания услуг (поставки)	02.09.2024
Дата окончания оказания услуг (поставки)	31.05.2025
№ действующего контракта	0172200002524000342-386
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	Ресурсоснабжающая - ГУП Водоканал Санкт-Петербурга	Образовательная организация	Да
Горячее водоснабжение	водонагреватель	Нет	Нет	Нет	Нет
Отопление	централизованное	Да	Ресурсоснабжающая - ПАО «ТГК-1»	Образовательная организация	Нет
Водоотведение	централизованное	Да	Ресурсоснабжающая - ГУП Водоканал Санкт-Петербурга	Образовательная организация	Да
Вентиляция помещений	естественная	Да	Обслуживающая организация – ИП Гирса С.В.	Образовательная организация	Нет

Электроэнергия	10Квт	Да	Ресурсоснабжающая - АО «ПСК»	Образовательная организация	Да
Газоснабжение	Нет	Нет	Нет	Нет	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,	Нет	Нет	Нет	Нет

5. Материально-техническое оснащение столовой

5.1. Перечень помещений и их площадь м2

№ п/п	Наименование цехов/зон и помещений	Площадь помещений м ²				Потребность в ремонте (текущий/ капитальный/ реконструкция)
		Столовые школьные базовые	Сырьевая (столовые, работающие на сырье полного цикла)	Доготовочная (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)					
1.5	Инвентарная кладовая					

1.6	Кладовая моющих и дезинфицирующих средств					
2.	Производственные помещения					
2.1	Горячий цех					
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					

3.	Моечные помещения					
3.1	Моечная кухонной посуды					
3.2	Моечная столовой посуды					
3.3	Совмещенная моечная для мытья кухонной и столовой посуды					
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					
5.7	Помещение уборочного инвентаря					
5.8	Помещение для временного хранения отходов					
6	Площадь помещения для организации питания обучающихся, нуждающихся в диетическом и лечебном питании					
7	Обеденный зал					

8	Буфет					
9	Раздаточная					

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	Раздаточная	ванна моечная двухсекционная	-		2009	2009	80	Исправно
2	Раздаточная	ванна моечная двухсекционная – 2 шт.	ВМ-2/530		2009	2009	80	Исправно
3	Раздаточная	ванна моечная односекционная	ВМ-1/530		2009	2009	80	Исправно
4	Раздаточная	весы электронные	AD-5		2009	2009	80	Исправно
5	Раздаточная	водонагреватель проточный	ЭВПЗ-15	1,5	2009	2009	80	Исправно
6	Раздаточная	Зонт вытяжной пристенный – 2 шт.	ЗВП		2009	2009	80	Исправно
7	Раздаточная	Кипятильник электрический	КНЭ-50/100	9	2015	2015	80	Исправно
8	Раздаточная	мармит электрический для вторых блюд	ЭМК-70КМ-01	3	2009	2009	80	Исправно
9	Раздаточная	мармит электрический для первых блюд	ПМЭС-70КМ	2,141	2009	2009	80	Исправно
10	Раздаточная	Плита электрическая 4-х конфорочная	ЭПК-47ЖШ	16	2009	2009	80	Исправно
11	Раздаточная	подставка для кипятильника	ПКИ		2009	2009	80	Исправно
12	Раздаточная	Подтоварник Рада – 3 шт.			2008	2008	80	Исправно
13	Раздаточная	полка настенная открытая – 3 шт.	ПК 600/300		2009	2009	80	Исправно
14	Раздаточная	посудомоечная машина купольного типа	МПК 700К	10,5	2019	2019	28	Исправно
15	Раздаточная	стеллаж кухонный Рада – 3 шт.	СК-800/500		2009	2009	80	Исправно
16	Раздаточная	стойка для подносов и			2009	2009	80	Исправно

		столовых приборов						
17	Раздаточная	Стол для сбора отходов -3 шт			2008	2008	80	Исправно
18	Раздаточная	стол закрытый двери-купе			2009	2009	80	Исправно
19	Раздаточная	Стол пластиковый – 15 шт.			2004	2004	80	Исправно
20	Раздаточная	стол производственный пристенный	СРПН		2009	2009	80	Исправно
21	Раздаточная	Табурет пластмассовый - 90шт			2005	2005	80	Исправно
22	Раздаточная	Холодильник	"Стин ол	0,15	2006	2006	80	Исправно
23	Раздаточная	Шкаф трехстворчатый			2004	2004	80	Исправно
24	Раздаточная	шкаф холодильный	ШХ-0,7 Polair	0,35	2009	2009	80	Исправно
25	Раздаточная	Прилавок нейтральный	МН-70КМ	0,3	2009	2009	80	Исправно
26	Раздаточная	Облучатель-рециркулятор воздуха ультрафиолетовый бактерицидный	«Дезар - Кронт»-802	88 Вт	2020	2021	80	Исправно

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

№ п/п	Характеристика оборудования столовой				
	Наименование цехов/зон и помещений	Тип оборудования	Марка	Мощность (кВт)	Качественная хар-ка оборудования
1	Раздаточная	Микроволновая печь	gorenje	1,2	Исправно
2	Раздаточная	Электрический чайник	Redmond	2,2	Исправно
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	
1	Складские помещения								
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	Производственные помещения							

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		-
		Производственный стол		Производственный стол		Производственный стол		-
		Хлебoreзательная машина		Хлебoreзательная машина		Хлебoreзательная машина		-
		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	Помещение для обработки яиц	Производственный стол		Производственный стол		Производственный стол		-
		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	Доготовочный 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			-
3	Моечные помещения								
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			-
5	Помещения для персонала/иные административные и бытовые помещения								
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	Помещения для организации питания обучающихся, требующих диетическое и лечебное питание	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	Обеденный зал	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	Дополнительные источники горячего водоснабжения	Электрический водонагреватель		Электрический водонагреватель		Электрический водонагреватель		Электрический водонагреватель	-

12	Вентиляционные системы	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	Да	Образовательная организация	ООО «Авангард»
2	Механическое	Да	Образовательная организация	ООО «Авангард»
3	Холодильное	Да	Образовательная организация	ООО «Авангард»
4	Весомизмерительное	Да	Организатор питания	ООО «Эталон»

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	2009
1.2	Нейтральное	1	2009
1.3	Холодильное	1	2022
2	Столы обеденные	15	2004
3	Стулья	90	2023; 2024
4	Умывальные раковины	-	
5	Электрополотенца	-	
6	Дозаторы для мыла	-	
7	Дозаторы для дезинфицирующих средств	1	2020

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	-	-
1.2	Торговый прилавок	-	-
1.3	Витрины открытые	-	-
1.4	Витрины закрытые	-	-
2	Тепловое	-	-
3	Механическое	-	-
4	Холодильное	-	-
5	Вендинговый аппарат	-	-

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

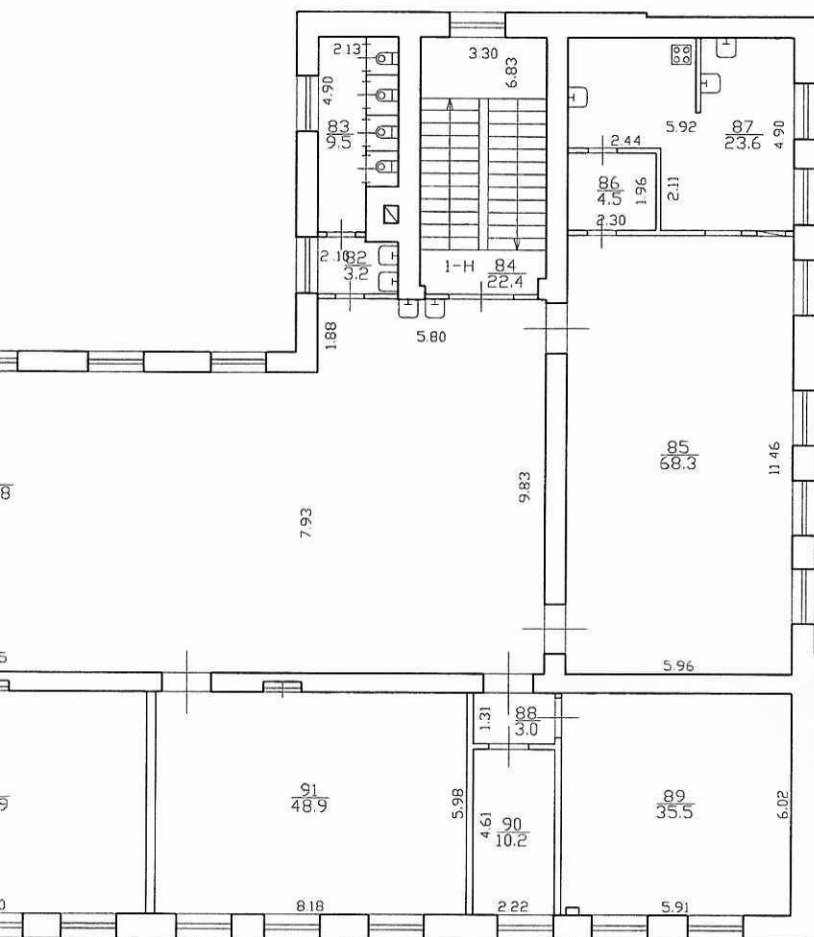
№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования помещения для организации питания обучающихся, нуждающихся в диетическом и лечебном питании	
		Количество единиц оборудования	Год его приобретения
1	Холодильник	-	-
2	Микроволновая печь	-	-
3	Столы обеденные	-	-
4	Стулья	-	-

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	1	1
6	Официант			
7	Рабочие кухни (помощники повара, мойщики посуды, уборщицы производственных помещений)	2	2	2
	ИТОГО:	3	3	3

11. Приложения к паспорту столовой

1. План-схема расположения помещений столовой на 2 лист.

$$h = 3.55$$


90)
материал
12
Школы 3.А. З.А.

Филиал ГУП "ГУИОН"- проектно-инвентаризационное бюро Кировского района			Инв.№
Лист № 3 из 5	по улице Зайцева дом 14 литера А План 2 этажа		Масштаб 1:200
Дата	Должность	Ф.И.О.	Подпись
24.10.2012	Исполнил	Исполнитель	Халикова З.Н.
	Проверил	Руководитель группы	Новик Л.М.
		Начальник филиала	Быкова В.Е.

	53	тамбур	4.4	3.65
	54	электрощитовая	6.2	3.65
	55	коридор	3.4	3.65
	56	раздевалка	7.9	3.65
	57	кладовая	0.8	3.65
	58	кладовая	1.9	3.65
	59	кабинет	9.4	3.65
	60	кладовая	1.9	3.65
	61	кладовая	0.9	3.65
	62	кладовая	0.9	3.65
	63	зал спортивный	158.7	3.65
	64	раздевалка	4.7	3.65
	65	коридор	33.8	3.65
	66	лестница	16.4	3.65
	67	умывальная	1.9	3.65
	68	туалет	1.5	3.65
	69	подсобное помещение	7.7	3.65
	70	тамбур	4.4	3.65
	71	кабинет	14.1	3.65
	72	кабинет	19.3	3.65
	73	кабинет	12.7	3.65
	74	гардеробная	67.0	3.65
	75	кабинет	14.2	3.65
	76	кабинет	8.3	3.65
	77	кабинет	9.8	3.65
2	78	лестница	23.0	3.55
	79	холл	249.8	3.55
	80	умывальная	5.7	3.55
	81	туалет	8.9	3.55
	82	умывальная	3.2	3.55
	83	туалет	9.5	3.55
	84	лестница	22.4	3.55
	85	столовая	68.3	3.55
	86	коридор	4.5	3.55
	87	кухня	23.6	3.55
	88	тамбур	3.0	3.55
	89	кабинет	35.5	3.55
	90	приемная	10.2	3.55
	91	кабинет	48.9	3.55
	92	кабинет	48.9	3.55
	93	кабинет	49.2	3.55
	94	кабинет	49.1	3.55
	95	кабинет	46.7	3.55
	96	кабинет	50.0	3.55
3	97	лестница	22.0	3.45
	98	холл	249.6	3.45
	99	умывальная	5.6	3.45
	100	туалет	8.9	3.45
	101	умывальная	3.4	3.45
	102	туалет	9.5	3.45
	103	лестница	22.7	3.45
	104	кабинет	50.3	3.45
	105	кабинет	47.4	3.45
	106	кабинет	48.6	3.45
	107	кабинет	49.3	3.45
	108	кабинет	49.1	3.45
	109	кабинет	49.2	3.45
	110	кабинет	31.0	3.45
	111	кабинет	47.0	3.45
	112	лаборатория	16.2	3.45
	113	кабинет	49.6	3.45
4	114	лестница	21.9	4.10
	115	коридор	41.0	4.10
	116	коридор	2.5	4.10
	117	коридор	5.8	4.10
	118	кабинет	8.5	4.10
	119	зал актовый	160.3	4.10
	120	коридор	41.9	4.10
	121	коридор	2.4	4.10