

**Технологический паспорт пищеблока Муниципального
общеобразовательного учреждения «Щегловская средняя
общеобразовательная школа»**

ПАСПОРТ

пищеблока **МОУ «Щегловская СОШ»**

Адрес месторасположения 188676, Ленинградская область, Всеволожский район, д. Щеглово, д. 58

Телефон 8 (813-70) 68-421

Эл. почта: schegl@vsevobr.ru

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации:
 - численность обучающихся по возрастным группам,
 - в том числе численность льготной категории обучающихся
- 2.Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся
- 3.Модель предоставления услуги питания
 - оператор питания
 - длительность контракта
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции
5. Инженерное обеспечение пищеблока
 - водоснабжение
 - горячее водоснабжение
 - отопление
 - водоотведение
 - вентиляция помещений
6. Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока
7. Материально-техническое оснащение пищеблока
8. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
9. Характеристика бытовых помещений
10. Штатное расписание работников пищеблока
- 11.Форма организации питания обучающихся
- 12.Перечень нормативных и технологических документов

1. Общие сведения об образовательной организации:

Руководитель образовательной организации **Директор Троицкая Маргарита Леонидовна**

Ответственный за питание обучающихся **социальный педагог Сударева Елизавета Владимировна**

Численность педагогического коллектива 44 чел.

Количество классов по уровням образования 23

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	3	102	-
2	2 класс	3	95	-
3	3 класс	3	92	-
4	4 класс	3	77	-
5	5 класс	2	65	-
6	6 класс	2	71	-
7	7 класс	2	70	-
8	8 класс	1	35	-
9	9 класс	2	50	-
10	10 класс	1	11	-
11	11 класс	1	20	-

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	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	366	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
2	Учащиеся 5-8 классов	241	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	4	4	2%

3	Учащиеся 9-11 классов	81	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	688	4	0,6%
	в том числе льготных категорий	-	-	-

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	366	366	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	366	366	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	241	56	23%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	56	56	2%
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	3%
3	Учащиеся 9-11 классов	81	5	6%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	6%
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	688	436	63%
	в том числе льготных категорий	427	427	100%

3. Модель предоставления услуги питания

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Северная столица»
Адрес местонахождения	187000, Ленинградская область, г. Тосно, Московское шоссе, д. 33, лит. А, пом. 3
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Левин Дмитрий Александрович
Контактные данные: тел. / эл. почта	8-921-950-41-70 E-mail: s_stolitsa@bk.ru.
Дата заключения контракта	21.08.2021г.
Длительность контракта	До 31.12.2021г.

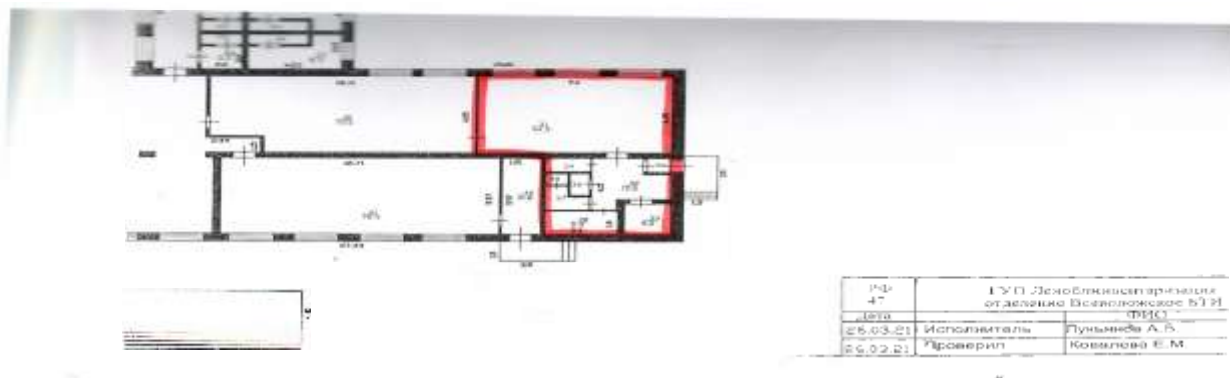
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции.

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации -транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений пищеблока)



7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м²

(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²	
			Столовые, работающие на сырье
1	Складские помещения	24	
2	Производственные помещения	54,5	
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Зона в производственном помещении	
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Зона в производственном помещении	

2.3	Мясо-рыбный цех	Зона в производственном помещении
2.4	Доготовочный цех	-
2.5	Горячий цех	Зона в производственном помещении
2.6	Холодный цех	Зона в производственном помещении
2.7	Мучной цех	Зона в производственном помещении
2.8	Раздаточная	Зона в производственном помещении
2.9	Помещение для резки хлеба	Зона в производственном помещении
2.10	Помещение для обработки яиц	Зона в производственном помещении
2.11	Моечная кухонной посуды	Зона в производственном помещении
2.12	Моечная столовой посуды	Зона в производственном помещении
2.13	Моечная и кладовая тары	Зона в производственном помещении
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	-

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
1.	Горячий цех	Шкаф жарочный	1			
		Плита электрическая	2	Май 2012		

		ЭП-4П				
		кипятильник	1			
		мармит	1	Февраль 2020	Август 2020	
		мармит	1			
2.	Холодное хранение	Шкаф холодильный МХМ Капри П-390С	1			
		Ларь морозильный «Снеж»	2	02.08.2012		
		Ларь морозильный МЛК 250	1	05.08.2020	Август 2020	
		холодильник	1	01.06.2019		
		Шкаф холодильный среднетемп. Капри-0,7М, 4 полки, 700 л	2	09.12.2019г.	Декабрь 2019	
3.	Сырой цех	Машина картофелеочистительная МОК-150М	1	26.06.2009		
		Слайсер	1	2017		
4.	Моечная	Посудомоечная машина купольная ELETTO 1000-02-D	1		Август 2020	
		Посудомоечная машина				
5.	Мучной цех	Тестомесильная машина HKN-20SN2V			Сентябрь 2020	
		Машина овощерезательная МПР-350М-02	1	20.11.2019	Август 2020	

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением А.**

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№	Наименование	Характеристика оборудования
---	--------------	-----------------------------

п/п	технологиче-ского оборудования	назнач ение	марка	производи-тельность	дата изготов ления	срок службы	сроки профилакти ческого осмотра
1	Тепловое						
1.1.	Шкаф жарочный	Пригото вление горячих блюд, выпечки	шжэ/3 Grill Master				
1.2.	Плита электрическая	Пригото вление горячих блюд,	ЭП-4П		Май 2012		
1.3.	кипятильник	Пригото вление горячей воды					
1.4.	мармит	Поддерж ание температ уры горячих блюд					
1.5.	Мармит	Поддерж ание температ уры горячих блюд	ЭМК-70М		Февраль 2020		
2	Механичес-кое						
2.1.	слайсер	Нарезка продук тов	Celme Family 220		2017		
2.2.	Посудомоечная машина купольная	Мытье посуды	ELETTO 1000-02-D				
2.3.	Посудомоечная машина	Мытье посуды					
2.4.	Тестомес	Пригото вление теста для выпечки	HKN-20SN2V				
2.5.	Машина картофелеочистите	Для чистки	МОК-150М		26.06. 2009		

	льная	картофеля					
2.6.	мясорубка	Измельчение продуктов					
2.7.	Машина овощерезательная	Измельчение овощей	МПР-350М-02		20.11.2019		
3	Холодильное						
3.1.	Шкаф холодильный	Хранение продуктов	МХМ Капри П-390С				
3.2.	Ларь морозильный	Хранение продуктов					
3.3.	Ларь морозильный «Снеж»	Хранение продуктов			02.08.2012		
3.4.	Ларь морозильный	Хранение продуктов	МЛК 250		05.08.2020		
3.5.	холодильник	Хранение продуктов					
3.6.	Шкаф холодильный среднетемп.	Хранение продуктов	Капри-0,7М, 4 полки, 700 л		09.12.2019г.		
3.7.	Шкаф холодильный среднетемп.	Хранение продуктов	Капри-0,7М, 4 полки, 700 л				
4	Весоизмерительное						
4.1.	весы	Измерение веса	Romitech ST-TCS-150				

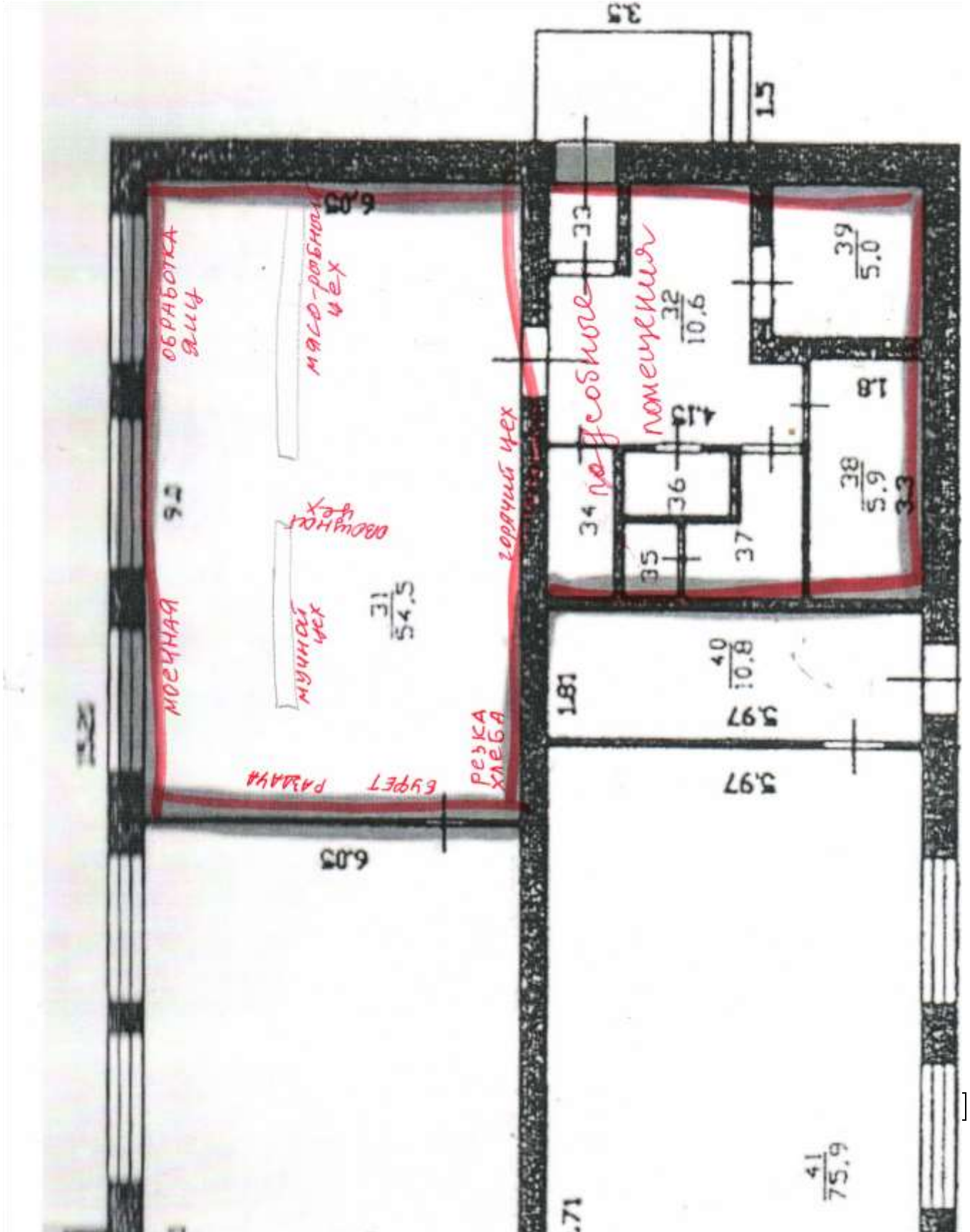
8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое						
	Шкаф жарочный	-	-	Исправно	Не требуется	Зам. по АХР ОУ и поставщик питания	Обеспечивает поставщик питания
	Плита электрическая	-	-	Исправно	Не требуется	Зам. по АХР ОУ и поставщик питания	Обеспечивает поставщик питания
	кипятильник	гарантия	-	Исправно	Не требуется	Зам. по АХР ОУ и поставщик питания	Обеспечивает поставщик питания
	мармит	-	-	Исправно	Не требуется	Зам. по АХР ОУ и поставщик питания	Обеспечивает поставщик питания
	Мармит	-	-	Исправно	Не требуется	Зам. по АХР ОУ и поставщик питания	Обеспечивает поставщик питания
2	Механическое						
	слайсер	-	-	Исправно	Не требуется	Зам. по АХР ОУ и поставщик питания	Обеспечивает поставщик питания
	Посудомоечная машина купольная	-	-	Исправно	Не требуется	Зам. по АХР ОУ и поставщик питания	Обеспечивает поставщик питания
	Посудомоечная машина	-	-	Исправно	Не требуется	Зам. по АХР ОУ и поставщик питания	Обеспечивает поставщик питания
	Тестомес	-	-	Исправно	Не	Зам. по	Обеспечивает

					требуется	АХР ОУ и поставщик питания	поставщик питания
	Машина картофелеочистительная	-	-	Исправно	Не требуется	Зам. по АХР ОУ и поставщик питания	Обеспечивает поставщик питания
	мясорубка	-	-	Исправно	Не требуется	Зам. по АХР ОУ и поставщик питания	Обеспечивает поставщик питания
	Машина овощерезательная	-	-	Исправно	Не требуется	Зам. по АХР ОУ и поставщик питания	Обеспечивает поставщик питания
3	Холодильное						
	Шкаф холодильный	-	-	Исправно	Не требуется	Зам. по АХР ОУ и поставщик питания	Обеспечивает поставщик питания
	Ларь морозильный	-	-	Исправно	Не требуется	Зам. по АХР ОУ и поставщик питания	Обеспечивает поставщик питания
	Ларь морозильный «Снеж»	-	-	Исправно	Не требуется	Зам. по АХР ОУ и поставщик питания	Обеспечивает поставщик питания
	Ларь морозильный	-	-	Исправно	Не требуется	Зам. по АХР ОУ и поставщик питания	Обеспечивает поставщик питания
	холодильник	-	-	Исправно	Не требуется	Зам. по АХР ОУ и поставщик питания	Обеспечивает поставщик питания
	Шкаф холодильный среднетемп.	-	-	Исправно	Не требуется	Зам. по АХР ОУ и поставщик питания	Обеспечивает поставщик питания
	Шкаф холодильный среднетемп.	-	-	Исправно	Не требуется	Зам. по АХР ОУ и поставщик питания	Обеспечивает поставщик питания
4	Весоизмерительное						

	вЕСЫ		Обеспечивает поставщик питания	Исправно	Не требуется	Зам. по АХР ОУ и поставщик питания	Обеспечивает поставщик питания
--	------	--	--------------------------------	----------	--------------	------------------------------------	--------------------------------

9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой



п/п	оборудования	количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	+	+	4	Более 10 лет	+
2	Повара	3	1	+	4	Более 10 лет	+
3	Рабочие кухни (помощники повара)	3	1	+	-	Более 3 лет	+
4	Буфетчица	1	-	+	-	Более 3 лет.	+

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- График приема пищи,
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году

- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания

Приложение А

Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организующих по разным моделям питание обучающихся в общеобразовательных организациях*

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Комбинат школьного питания	Столовые, работающие на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	2	3	4	5	6
1	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)
		Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	
		Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)
		Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные
		Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	
		Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные
		Контейнеры передвижные для гастроемкостей			Контейнеры передвижные для

					гастроёмкостей
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)		
		Производственные столы	Производственные столы		
		Картофелеочистительная машина	Картофелеочистительная машина		
		Овощерезательная машина	Овощерезательная машина		
		Моечные ванны	Моечные ванны		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Универсальный привод	Универсальный привод	Универсальный привод	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.3	Мясо-рыбный цех	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)		
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный		
		Холодильный шкаф низкотемпературный (при необходимости)			
		Электромясорубка	Электромясорубка		
		Универсальный привод	Универсальный привод		

		Колода для разрубки мяса	Колода для разрубки мяса		
		Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)	Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)		
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование		
		Фаршемешалка (при необходимости)			
		Котлетоформовочный аппарат (при необходимости)			
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.4	Доготовочный цех			Производственные столы	
				Холодильные шкафы среднетемпературные	
				Овощерезательная машина	
				Моечные ванны	
				Стеллаж передвижной	
				Раковина для мытья рук	
2.5	Горячий цех	При наличии зала: Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	
		Сковорода электрическая	Сковорода электрическая		
		Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	
		Плита электрическая	Плита электрическая	Плита электрическая	
		Привод универсальный или протирочная машина	Привод универсальный или протирочная машина	Привод универсальный или протирочная машина	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Холодильный шкаф	Холодильный	Холодильный	

		среднетемпературный	шкаф среднетемпературный	шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.6	Холодный цех	Производственные столы (не менее 2-х)	Производственные столы (не менее 2-х)	Производственные столы (не менее 2-х)	
		Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)	Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)	Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)	
		Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ	Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	
		Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
2.7	Мучной цех	Производственные столы (с деревянным покрытием)	Производственные столы (с деревянным покрытием)	Совмещается с горячим цехом: Производственные столы (с деревянным покрытием)	
		Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	
		Просеиватель муки (при необходимости)	Просеиватель муки (при необходимости)		
		Привод универсальный	Привод универсальный		
		Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	
		Стеллажи	Стеллажи	Стеллажи	

		передвижные	передвижные	передвижные	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.8	Раздаточная	При наличии зала: Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)
		Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)
			Касса	Касса	Касса
2.9	Помещение для резки хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Совмещается с холодным цехом: Шкафы для хранения хлеба	
		Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Хлеборезательная машина	Хлеборезательная машина		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.10	Помещение для обработки яиц	Производственный стол	Производственный стол	Совмещается с доготовочным цехом	
		Моечные ванны (по санитарным требованиям)	Моечные ванны (по санитарным требованиям)		
		Емкость для обработки яиц	Емкость для обработки яиц		
		Овоскоп	Овоскоп		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.11	Моечная кухонной посуды	Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	

2.12	Моечная столовой посуды	При наличии зала: Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	
		Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)	
		Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (2-хсекционные)	
		Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.13	Моечная и кладовая тары	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	
		Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной				Производственные столы (не менее двух)
					Электроплита
					Микроволновая печь
					Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух)
					Раковина для мытья рук
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной				Моечные ванны для мытья посуды (3 шт.)
					Двухсекционная ванна (для стеклянной посуды и приборов
					Стеллаж стационарный или Шкаф для хранения

					посуды
					Раковина для мытья рук
3	Комната для приема пищи (персонал)	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	Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук

* Тип, марка и количество оборудования зависят от количества обучающихся в общеобразовательной организации