

Вариант норм укомплектования столовых (на сырье и полуфабрикатах) дошкольных образовательных организаций оборудованием

Наименование оборудования	Срок эксплуатации, лет.	количество питающихся от 51 до 100 человек	количество питающихся от 101 до 200 человек	количество питающихся от 201 до 300 чел.
Немеханическое оборудование				
стеллажи	16	2	2	4
стеллаж (шкаф) сушки для посуды	16	6	15	20
подтоварники	16	1	1	1
столы производственные *	16	13	22	27
ванна моечная 1 секционная	12	4	4	4
ванна моечная 2 секционная	12	9	18	23
раковина для мытья рук	12	15	24	29
шкаф для хранения хлеба	12	1	1	1
Холодильное оборудование				
холодильник бытовой	12	4	4	4
шкаф холодильный среднетемпературный объемом менее 800 л **	8	2	3	5
ларь морозильный объемом до 400 л	8	1	1	0
ларь морозильный объемом более 400 л	8	0	0	1
Весомерительное оборудование				
весы товарные	10	1	1	1
весы контрольные	10	5	5	5
Оборудование для обработки продуктов				
машина картофелеочистительная производительность до 125 кг/ч включительно	5	1	1	1
хлеборезательная машина	10	0	1	1
машина универсальная (электропривод)	10	1	1	1
тестомес	10	1	1	1
машина овощерезательная производительностью до 60 кг/ч включительно	6	1	1	1
мясорубка электрическая производительностью до 80 кг/ч включительно	10	1	1	1
Тепловое оборудование				
плита электрическая на 4 комфорки	12	0	1	2
плита электрическая на 6 комфорок	12	1	1	1
сковорода электрическая с площадью пода чаши 0,25-0,27 м2 ****	12	1	1	1
шкаф жарочный (духовой) односекционный	12	1	0	0
шкаф жарочный (духовой) двухсекционный	12	0	1	0
шкаф жарочный (духовой) трехсекционный и более	12	0	0	1
котел электрический до 100 л	12	1	1	1
пароконвектомат 10-12 уровней	10	1	0	0
пароконвектомат 20 уровней	10	0	1	1
электрокипятильник	10	1	1	1
шкаф пекарский односекционный	12	1	1	1
шкаф расстоечный	12	1	1	1
печь СВЧ	4	2	2	2
Мармиты и элементы линии раздачи пищи				
мармит 1 и 2 блюд универсальный	12	1	1	1
Посудомоечное оборудование				
машина посудомоечная бытовая более 12 комплектов	8	6	15	20
Прочее оборудование и имущество				

установка бактерицидная	3	1	1	1
колода для разруба мяса ***	3	1	1	1
ёмкость для обработанного яйца	3	1	1	1
устройство душирующее	3	2	2	2
психрометр	8	1	1	1
ёмкость моечная	3	3	3	3

Примечание: * столы производственные в овощном цехе (первичной обработки) в столовых до 1000 чел. могут быть 1 при недостатке площади цеха

* столы производственные в овощном цехе (вторичной обработки) в столовых до 1500 чел. могут быть 1 при недостатке площади цеха

* столы производственные в холодном цехе могут быть 1 при недостатке площади цеха

* столы производственные в мясо-рыбной цехе могут быть 1-2 при недостатке площади цеха

** шкаф холодильный среднетемпературный объемом до 0,8 м3 в овощном цехе (вторичной обработки) может быть 0 при недостатке площади цеха

*** колода для рубки мяса может быть 0 при использовании бескостного мяса

Вариант норм укомплектования столовых (на полуфабрикатах НСГ) дошкольных образовательных организаций оборудованием

Наименование оборудования	Срок эксплуатации, лет.	количество питающихся от 51 до 100 человек	количество питающихся от 101 до 200 человек	количество питающихся от 201 до 300 чел.
Наименование оборудования				
немеханическое оборудование				
стеллажи	16	2	2	4
стеллаж (шкаф) сушки для посуды	16	6	15	20
подтоварники	16	1	1	1
столы производственные *	16	12	21	26
ванна моечная 1 секционная	12	3	3	3
ванна моечная 2 секционная	12	8	17	22
раковина для мытья рук	12	13	22	27
шкаф для хранения хлеба	12	1	1	1
холодильное оборудование				
холодильник бытовой	12	4	4	4
шкаф холодильный среднетемпературный объемом менее 800 л **	8	2	2	4
ларь морозильный объемом до 400 л	8	1	1	0
ларь морозильный объемом более 400 л	8	0	0	1
весозмерительное оборудование				
весы товарные	10	1	1	1
весы контрольные	10	4	4	4
оборудование для обработки продуктов				
хлебрезательная машина	10	0	1	1
машина универсальная (электропривод)	10	1	1	1
тестомес	10	1	1	1
машина овощерезательная производительностью до 60 кг/ч включительно	6	1	1	1
тепловое оборудование				
плита электрическая на 4 комфорки	12	0	1	2
плита электрическая на 6 комфорок	12	1	1	1
сковорода электрическая с площадью пода чаши 0,25-0,27 м2 ****	12	1	1	1
шкаф жарочный (духовой) односекционный	12	1	0	0
шкаф жарочный (духовой) двухсекционный	12	0	1	0
шкаф жарочный (духовой) трехсекционный и более	12	0	0	1
котел электрический до 100 л	12	1	1	1
котел электрический более 100 л	12	0	0	0
пароконвектомат 10-12 уровней	10	1	0	0
пароконвектомат 20 уровней	10	0	1	1
электрокипятильник	10	1	1	1
шкаф пекарский односекционный	12	1	1	1
шкаф расстоечный	12	1	1	1

печь СВЧ	4	2	2	2
мармиты и элементы линии раздачи пищи				
мармит 1 и 2 блюд универсальный	12	1	1	1
посудомоечное оборудование				
машина посудомоечная бытовая более 12 комплектов	8	6	15	20
прочее оборудование и имущество				
установка бактерицидная	3	1	1	1
ёмкость для обработанного яйца	3	1	1	1
устройство душирующее	3	2	2	2
психрометр	8	1	1	1
ёмкость моечная	3	3	3	3

Примечание: * столы производственные в овощном цехе (превичной обработки) в столовых до 1000 чел. могут быть 1 при недостатке площади цеха

* столы производственные в овощном цехе (вторичной обработки) в столовых до 1500 чел. могут быть 1 при недостатке площади цеха

* столы производственные в холодном цехе могут быть 1 при недостатке площади цеха

* столы производственные в мясо-рыбной цехе могут быть 1-2 при недостатке площади цеха

** шкаф холодильный среднетемпературный объемом до 0,8 м3 в овощном цехе (вторичной обработки) может быть 0 при недостатке площади цеха

*** колода для рубки мяса может быть 0 при использовании бескостного мяса

Вариант норм укомплектования столовых (на полуфабрикатах ВСГ) дошкольных образовательных организаций оборудованием

Наименование оборудования	Срок эксплуатации, лет.	количество питающихся от 51 до 100 человек	количество питающихся от 101 до 200 человек	количество питающихся от 201 до 300 чел.
Наименование оборудования				
немеханическое оборудование				
стеллажи	16	2	2	4
стеллаж (шкаф) сушки для посуды	16	6	15	20
подтоварики	16	1	1	1
столы производственные *	16	10	19	24
ванна моечная 1 секционная	12	1	1	1
ванна моечная 2 секционная	12	7	16	21
раковина для мытья рук	12	11	20	25
шкаф для хранения хлеба	12	1	1	1
холодильное оборудование				
холодильник бытовой	12	2	2	2
шкаф холодильный среднетемпературный объемом менее 800 л **	8	1	2	5
ларь морозильный объемом до 400 л	8	1	1	0
ларь морозильный объемом более 400 л	8	0	0	1
весозмерительное оборудование				
весы товарные	10	1	1	1
весы контрольные	10	3	3	3
оборудование для обработки продуктов				
хлеборезательная машина	10	0	1	1
машина универсальная (электропривод)	10	1	1	1
тестомес	10	1	1	1
машина овощерезательная производительностью до 60 кг/ч включительно	6	1	1	1
тепловое оборудование				
плита электрическая на 4 комфорки	12	0	1	2
плита электрическая на 6 комфорок	12	1	1	1
сковорода электрическая с площадью пода чаши 0,25-0,27 м2 ****	12	1	1	1
шкаф жарочный (духовой) односекционный	12	1	0	0
шкаф жарочный (духовой) двухсекционный	12	0	1	0
шкаф жарочный (духовой) трехсекционный и более	12	0	0	1
котел электрический до 100 л	12	1	1	1
пароконвектомат 10-12 уровней	10	1	0	0
пароконвектомат 20 уровней	10	0	1	1
электрокипяtilьник	10	1	1	1
шкаф пекарский односекционный	12	1	1	1
шкаф расстоечный	12	1	1	1
печь СВЧ	4	2	2	2
мармиты и элементы линии раздачи пищи				
мармит 1 и 2 блюд универсальный	12	1	1	1
посудомоечное оборудование				

машина посудомоечная бытовая более 12 комплектов	8	6	15	20
прочее оборудование и имущество				
установка бактерицидная	3	1	1	1
ёмкость для обработанного яйца	3	1	1	1
устройство душирующее	3	2	2	2
психрометр	8	1	1	1
ёмкость мочная	3	3	3	3

Примечание: * столы производственные в овощном цехе (первичной обработки) в столовых до 1000 чел. могут быть 1 при недостатке площади цеха *

столы производственные в овощном цехе (вторичной обработки) в столовых до 1500 чел. могут быть 1 при недостатке площади цеха

* столы производственные в холодном цехе могут быть 1 при недостатке площади цеха

* столы производственные в мясо-рыбном цехе могут быть 1-2 при недостатке площади цеха

** шкаф холодильный среднетемпературный объемом до 0,8 м3 в овощном цехе (вторичной обработки) может быть 0 при недостатке площади цеха

*** колода для рубки мяса может быть 0 при использовании бескостного мяса