

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

Срок эксплуатации, лет.	количество единиц оборудования									
	до 100 человек (количество питающихся до 50 человек в одну смену) (малоконтактная школа)	количество питающихся от 51 до 100 человек в одну смену	количество питающихся от 101 до 200 человек в одну смену	количество питающихся в одну смену от 201 до 300 чел.	количество питающихся в одну смену от 301 до 500 чел.	количество питающихся в одну смену от 501 до 750 чел.	количество питающихся в одну смену от 751 до 1000 чел.	количество питающихся в одну смену от 1001 до 1500 чел.	количество питающихся в одну смену более 1500 чел.	
Механическое оборудование										
стеллаж	16	1	2	2	4	5	6	7	9	11
стеллаж (шкаф) сушки для посуды	16	1	1	1	2	2	3	4	5	6
подтоварник	16	1	1	1	1	1	1	1	1	1
стола производственные *	16	1	8	8	9	9	9	10	13	13
ванна моечная 1 секционная	12	2	4	4	4	4	4	4	4	5
ванна моечная 2 секционная	12	2	2	2	2	2	2	2	2	2
ванна моечная 3 секционная	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1
раковина для мытья рук	12	1	2	2	2	2	2	2	2	2
шкаф для хранения хлеба	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1
стеллаж передвижной (пшылка)	12	1	0	0	0	1	1	2	3	4
Холодильное оборудование										
холодильник бытовое	12	1	3	3	3	2	2	2	2	2
шкаф холодильный среднетемпературный объемом менее 800 л ***	8	1	1	1	1	3	4	4	2	2
шкаф холодильный среднетемпературный объемом 800 л и более	8	0	0	0	1	1	1	0	2	2
шкаф холодильный низкотемпературный объемом менее 800 л	8	0	0	0	0	0	0	0	1	0
шкаф холодильный низкотемпературный объемом 800 л и более	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ларь морозильный объемом до 400 л	8	1	1	1	1	0	1	1	0	1
ларь морозильный объемом более 400 л	8	0	0	0	1	0	0	0	0	1
камера холодильная объемом до 6 м3	10	0	0	0	0	0	0	1	1	1
камера холодильная объемом более 6 м3	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0
камера морозильная объемом до 6 м3	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0
камера морозильная объемом более 6 м3	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Бесконтактное оборудование										
весы товарные	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1
весы контрольные	10	1	4	4	5	5	5	7	7	8
Оборудование для обработки продуктов										
машина картофлечистильная производительностью до 125 кг/ч включительно	5	1	1	1	1	1	0	0	0	0
машина картофлечистильная производительностью более 125 кг/ч	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0
хлебозернотерная машина	10	0	1	1	1	1	1	1	1	1
машина универсальная (электропривод)	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1
тестомес	10	0	0	0	1	1	1	1	1	1
машина овощерезательная производительностью до 150 кг/ч включительно	6	2	2	2	2	1	1	0	0	0
машина овощерезательная производительностью более 150 кг/ч	6	0	0	0	0	1	1	2	2	2
мисоруба электрическая производительностью до 80 кг/ч	10	1	1	1	1	1	1	0	0	0
мисоруба электрическая производительностью более 80 кг/ч	10	0	0	0	0	0	0	1	1	1
котлетоформовочная машина	10	0	0	0	0	0	0	0	0	1
фаршемшалка	10	0	0	0	0	0	0	0	1	1
комбайн кухонный	6	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Тепловое оборудование										
плита электрическая на 2 конфорки	12	1	0	0	0	0	0	1	1	1
плита электрическая на 4 конфорки	12	1	1	1	2	2	1	0	0	0
плита электрическая на 6 конфорок	12	0	1	0	0	0	1	2	3	4
сковорода электрическая с площадью поджарки 0,25-0,27 м2 ****	12	1	1	1	1	1	0	0	0	0
сковорода электрическая с площадью поджарки 0,45-0,47 м2	12	0	0	0	0	0	1	1	1	1
шкаф жарочный (духовой) односекционный	12	1	1	1	1	0	0	0	0	0
шкаф жарочный (духовой) двухсекционный	12	0	0	0	0	1	1	0	0	2
шкаф жарочный (духовой) трехсекционный и более	12	0	0	0	0	0	0	1	1	0
котел электрический до 100 л	12	1	1	1	0	1	1	0	1	1
котел электрический более 100 л	12	0	0	0	0	1	1	2	2	3
пароконвектомат 6 уровней	10	1	1	1	1	0	0	0	0	0
пароконвектомат 10-12 уровней	10	0	0	0	0	1	0	0	1	0
пароконвектомат 20 уровней	10	0	0	0	0	0	1	1	1	2
электропечь	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1
шкаф пекарский односекционный	12	0	0	0	1	1	1	1	0	0
шкаф пекарский двухсекционный	12	0	0	0	0	0	0	1	1	1
шкаф пекарский трехсекционный	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0
шкаф расстоечный	12	0	0	0	1	1	1	1	1	1
печь СВЧ	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Мармиты и элементы линии раздачи пищи										
мармит настольный 1 бл	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0
мармит настольный 2 бл	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0
мармит 1 и 2 бл/д универсальный	12	1	1	1	1	0	0	0	0	0
прилавок (витрина, секция) холодильный	8	1	1	1	1	1	1	1	2	2
прилавок (секция) мармит 1 бл	12	0	0	0	0	1	1	1	2	2
прилавок (секция) мармит 2 бл	12	0	0	0	0	1	1	1	2	2
прилавок (секция) нейтральный	16	0	0	0	1	1	1	1	2	2
прилавок (модуль) для приборов	16	0	0	0	1	1	1	1	1	1
Посудомоечное оборудование										
машина посудомоечная производительностью до 700 1/ч включительно	8	1	1	1	1	1	1	0	0	0
машина посудомоечная производительностью до 1500 1/ч	8	0	0	0	0	0	0	1	1	1
Прочее оборудование и имущество										
овоскоп	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
термометр бесконтактный	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
термометр универсальный	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
установка бактерицидная	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1
колеса для разуба мяса ***	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1
ёмкость для обработанного яйца	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1
устройство душирующее	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2
нехрометр	8	1	1	1	1	1	1	1	1	1
ёмкость моечная	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

Примечание: * столы производственные в овощном цехе (вторичной 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 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

***** колесо для рубки мяса может быть 0 при использовании бесконтактного мяса

***** электрическая может быть 0 в столовых до 300 чел., так как достаточно возможностей жарочного шкафа и пароконвектомата

***** мундир цех не является обязательным при централизованной поставке выпеченных изделий

*** сковороды

Вариант норм укомплектования столовых на полуфабрикатах НСГ общеобразовательных организаций оборудованием

	Срок эксплуатации, лет.	до 100 человек (количество питающихся до 50 человек в одну смену) (малоконтактная школа)	количество питающихся от 51 до 100 человек в одну смену	количество питающихся от 101 до 200 человек в одну смену	количество питающихся от 201 до 300 чел.	количество питающихся в одну смену от 301 до 500 чел.	количество питающихся в одну смену от 501 до 750 чел.	количество питающихся в одну смену от 751 до 1000 чел.	количество питающихся в одну смену от 1001 до 1500 чел.	количество питающихся в одну смену более 1500 чел.	количество единиц оборудования										
Механическое оборудование																					
стеллажи	16	1	2	2	3	4	5	6	8	10											
стеллаж (шкаф) сушилки для посуды	16	1	1	1	2	2	3	4	5	6											
подтоварники	16	1	1	1	1	1	1	1	1	1											
столы производственные *	16	1	12	12	13	14	14	15	17	17											
ванна моечная 1 секционная	12	2	5	5	6	6	6	6	6	7											
ванна моечная 2 секционная	12	2	2	2	2	2	2	2	2	2											
ванна моечная 3 секционная	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1											
раковина для мытья рук	12	1	8	8	9	9	9	9	9	9											
шкаф для хранения хлеба	12	1	1	1	1	1	1	1	1	2											
стеллаж передвижной (пшшлька)	12	0	0	0	1	1	1	2	3	4											
Холодильное оборудование																					
холодильник бытовое	12	3	3	3	3	2	2	2	2	2											
шкаф холодильный среднетемпературный объемом менее 800 л ***	8	1	1	1	2	2	5	5	3	2											
шкаф холодильный среднетемпературный объемом 800 л и более	8	0	0	0	1	0	0	1	4	2											
шкаф холодильный низкотемпературный объемом менее 800 л	8	0	0	0	0	1	1	0	0	0											
шкаф холодильный низкотемпературный объемом 800 л и более	8	0	0	0	0	0	0	1	1	1											
ларь морозильный объемом до 400 л	8	1	2	2	1	1	1	0	0	0											
ларь морозильный объемом более 400 л	8	0	0	1	0	0	0	1	1	1											
камера холодильная объемом до 6 м3	10	0	0	0	0	0	0	0	0	1											
камера холодильная объемом более 6 м3	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0											
камера морозильная объемом до 6 м3	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0											
камера морозильная объемом более 6 м3	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0											
Бесконтактное оборудование																					
весы товарные	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1											
весы контрольные	10	1	4	4	5	5	5	7	7	8											
Оборудование для обработки продуктов																					
машина картофелеочистительная производительностью до 125 кг/ч включительно	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0											
машина картофелеочистительная производительностью более 125 кг/ч	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0											
хлеборезательная машина	10	0	1	1	1	1	1	1	1	1											
машина универсальная (электропривод)	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1											
тестомес	10	0	0	1	1	1	1	1	1	1											
машина овоцеразрезательная производительностью до 150 кг/ч включительно	6	2	2	2	2	1	1	0	0	0											
машина овоцеразрезательная производительностью более 150 кг/ч	6	0	0	0	0	1	1	2	2	2											
мисорубка электрическая производительностью до 80 кг/ч	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0											
мисорубка электрическая производительностью более 80 кг/ч	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0											
когелдотформовочная машина	10	0	0	0	0	0	0	0	0	1											
фаршменалка	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0											
комбайн кухонный	6	1	0	0	0	0	0	0	0	0											
Тепловое оборудование																					
плита электрическая на 2 конфорки	12	1	0	0	0	0	0	1	1	1											
плита электрическая на 4 конфорки	12	1	0	0	2	2	1	0	0	0											
плита электрическая на 6 конфорок	12	0	1	0	0	0	1	2	3	4											
сковорода электрическая с площадью поджарки 0,25-0,27 м2 *****	12	1	1	1	1	1	0	0	0	0											
сковорода электрическая с площадью поджарки 0,45-0,47 м2	12	0	0	0	0	0	1	1	1	1											
шкаф жарочный (духовой) односекционный	12	1	1	1	1	0	0	0	0	0											
шкаф жарочный (духовой) двухсекционный	12	0	0	0	0	1	1	0	0	2											
шкаф жарочный (духовой) трехсекционный и более	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0											
котел электрический до 100 л	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1											
котел электрический более 100 л	12	0	0	0	0	1	1	2	2	3											
пароконвектомат 6 уровней	10	1	1	1	0	0	0	0	0	0											
пароконвектомат 10-12 уровней	10	0	0	0	0	1	0	0	1	0											
пароконвектомат 20 уровней	10	0	0	0	0	0	1	1	1	2											
электропечь гильевая	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1											
шкаф некасерный односекционный	12	0	0	1	1	1	1	0	0	0											
шкаф некасерный двухсекционный	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0											
шкаф некасерный трехсекционный	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0											
шкаф расстоечный	12	0	0	1	1	1	1	1	1	1											
печь СВЧ	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2											
Мармиты и элементы линии раздачи пищи																					
мармит настольный 1 бл	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0											
мармит настольный 2 бл	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0											
мармит 1 и 2 бл универсальный	12	1	1	1	0	0	0	0	0	0											
прилавок (внутренняя секция) холодильный	8	1	1	1	1	1	1	1	1	2											
прилавок (секция) мармит 1 бл	12	0	0	0	0	1	1	1	2	2											
прилавок (секция) мармит 2 бл	12	0	0	0	0	1	1	1	2	2											
прилавок (секция) нейтральный	16	0	0	1	1	1	1	1	2	2											
прилавок (модуль) для приборов	16	0	0	0	1	1	1	1	1	1											
Посудомоечное оборудование																					
машина посудомоечная производительностью до 700 т/ч включительно	8	1	1	1	1	1	1	0	0	0											
машина посудомоечная производительностью до 1500 т/ч	8	0	0	0	0	0	0	1	1	1											
Прочее оборудование и имущество																					
овоскоп	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0											
термометр бесконтактный	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0											
термометр универсальный	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0											
установка бактерицидная	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1											
колеса для разуба мяса ***	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0											
ёмкость для обработанного яйца	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1											
устройство дущирующее	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2											
исхрометр	8	1	1	1	1	1	1	1	1	1											
ёмкость моечная	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3											

Примечание: * столы производственные в овощном цехе (вторичной 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

*** колесо для рубки мяса может быть 0 при использовании бесконтактного мяса

**** электрическая может быть 0 в столовых до 300 чел., так как достаточно возможностей жарочного шкафа и пароконвектомата

***** мойный цех не является обязательным при централизованной поставке вымытых изделий

**** сковорода

Вариант норм укомплектования столовых на подукомплектованных ВСГ общеобразовательных организаций оборудованием

	Срок эксплуатации, лет.	до 100 человек	количество	количество	количество	количество	количество	количество	количество	количество	количество
		(количество питающихся в одну смену) (малокомплектная школа)	питающихся от 51 до 100 человек в одну смену	питающихся от 101 до 200 человек в одну смену	питающихся в одну смену от 201 до 300 чел.	питающихся в одну смену от 301 до 500 чел.	питающихся в одну смену от 501 до 750 чел.	питающихся в одну смену от 751 до 1000 чел.	количество питающихся в одну смену от 1001 до 1500 чел.	количество питающихся в одну смену более 1500 чел.	
Немеханическое оборудование											
количество единиц оборудования											
стеллажи	16	1	2	2	4	4	5	5	6	8	
стеллаж (шкаф) сушки для посуды	16	1	1	1	2	2	3	4	5	6	
подтоварник	16	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
стола производственные *	16	1	9	9	10	11	11	12	14	14	
ванна моечная 1 секционная	12	2	3	3	4	4	4	4	4	5	
ванна моечная 2 секционная	12	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
ванна моечная 3 секционная	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
раковина для мытья рук	12	1	7	7	8	8	8	8	8	8	
шкаф для хранения хлеба	12	1	1	1	1	1	1	1	2	3	
стеллаж передвижной (пшылка)	12	0	0	0	0	1	1	2	3	4	
Холодильное оборудование											
холодильник бытовое	12		3	3	3	2	2	2	2	2	
шкаф холодильный среднетемпературный объемом менее 800 л ***	8	1	1	1	1	3	4	5	2	2	
шкаф холодильный среднетемпературный объемом 800 л и более	8		0	0	1	1	1	1	4	2	
шкаф холодильный низкотемпературный объемом менее 800 л	8		0	0	0	1	1	0	0	0	
шкаф холодильный низкотемпературный объемом 800 л и более	8		0	0	0	0	0	1	1	1	
ларь морозильный объемом до 400 л	8	1	2	2	1	1	1	0	1	0	
ларь морозильный объемом более 400 л	8		0	0	1	0	0	1	1	2	
камера холодильная объемом до 6 м3	10		0	0	0	0	0	0	0	1	
камера холодильная объемом более 6 м3	10		0	0	0	0	0	0	0	0	
камера морозильная объемом до 6 м3	10		0	0	0	0	0	0	0	0	
камера морозильная объемом более 6 м3	10		0	0	0	0	0	0	0	0	
Бесконтактное оборудование											
весы товарные	10		1	1	1	1	1	1	1	1	
весы контрольные	10	1	4	4	5	5	5	5	7	8	
Оборудование для обработки продуктов											
машина картофлечистильная производительностью до 125 кг/ч включительно	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
машина картофлечистильная производительностью более 125 кг/ч	5		0	0	0	0	0	0	0	0	
хлебозерезательная машина	10		0	1	1	1	1	1	1	1	
машина универсальная (электропривод)	10		1	1	1	1	1	1	1	1	
тестомес	10		0	0	1	1	1	1	1	1	
машина овошережетельная производительностью до 150 кг/ч	6		1	1	1	1	1	0	0	0	
машина овошережетельная производительностью более 150 кг/ч	6		0	0	0	0	0	1	1	1	
мисуробка электрическая производительностью до 80 кг/ч	10		0	0	0	0	0	0	0	0	
мисуробка электрическая производительностью более 80 кг/ч	10		0	0	0	0	0	0	0	0	
котлетоформовочная машина	10		0	0	0	0	0	0	0	0	
фаршемалка	10		0	0	0	0	0	0	0	0	
комбайн кухонный	6	1	0	0	0	0	0	0	0	0	
Тепловое оборудование											
плита электрическая на 2 конфорки	12	1	0	0	0	0	0	1	1	1	
плита электрическая на 4 конфорки	12		1	0	2	2	1	0	0	0	
плита электрическая на 6 конфорок	12		0	1	0	0	1	2	3	4	
сковорода электрическая с площадью под чаши 0,25-0,27 м2 ****	12		1	1	1	1	0	0	0	0	
сковорода электрическая с площадью под чаши 0,45-0,47 м2	12		0	0	0	0	1	1	1	1	
шкаф жарочный (духовой) односекционный	12		1	1	1	0	0	0	0	0	
шкаф жарочный (духовой) двухсекционный	12		0	0	0	1	1	0	0	2	
шкаф жарочный (духовой) трехсекционный и более	12		0	0	0	0	0	1	1	0	
котел электрический до 100 л	12		1	1	1	0	1	0	1	1	
котел электрический более 100 л	12		0	0	0	1	1	2	2	3	
пароконвектомат 6 уровней	10		1	1	1	0	0	0	0	0	
пароконвектомат 10-12 уровней	10		0	0	0	1	0	0	1	0	
пароконвектомат 20 уровней	10		1	0	0	0	1	1	1	2	
электропечь	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
шкаф пекарский односекционный	12		0	0	1	1	1	0	1	0	
шкаф пекарский двухсекционный	12		0	0	0	0	1	1	1	1	
шкаф пекарский трехсекционный	12		0	0	0	0	0	0	0	0	
шкаф расстоечный	12		0	0	1	1	1	1	1	1	
печь СВЧ	4		2	2	2	2	2	2	2	2	
Мрамриты и элементы линии раздачи пиши											
мрамрит настольный 1 бл	8		0	0	0	0	0	0	0	0	
мрамрит настольный 2 бл	8		1	0	0	0	0	0	0	0	
мрамрит 1 и 2 бл/д универсальный	12		1	1	1	1	1	1	1	1	
прилавок (всприная, секция) колониальный	8		1	1	1	1	1	1	2	2	
прилавок (секция) мрамрит 1 бл	12		0	0	1	1	1	1	2	2	
прилавок (секция) мрамрит 2 бл	12		0	0	0	1	1	1	2	2	
прилавок (секция) нейтральный	16		0	0	1	1	1	1	2	2	
прилавок (модуль) для приборов	16		0	0	0	1	1	1	1	1	
Посудомоечное оборудование											
машина посудомоечная производительностью до 700 т/ч включительно	8		1	1	1	1	1	0	0	0	
машина посудомоечная производительностью до 1500 т/ч	8		0	0	0	0	0	1	1	1	
Прочее оборудование и имущество											
овоскоп	3		0	0	0	0	0	0	0	0	
термометр бесконтактный	3		0	0	0	0	0	0	0	0	
термометр универсальный	3		0	0	0	0	0	0	0	0	
установка бактерицидная	3		1	1	1	1	1	1	1	1	
козла для рубки мяса ***	3		0	0	0	0	0	0	0	0	
емкость для обработанного яйца	3		1	1	1	1	1	1	1	1	
устройство дущирующее	3		2	2	2	2	2	2	2	2	
психрометр	8		1	1	1	1	1	1	1	1	
емкость моечная	3		3	3	3	3	3	3	3	3	

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

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

* столы производственные в колониальном 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 омовном цехе (вторичной обработки) может быть 0 при недостатке площади цеха

**** козла для рубки мяса может быть 0 при использовании бесконтактного мяса

**** сковорода

электрическая может быть 0 в столовых до 300 чел., так как достаточно возможности жарочного шкафа и пароконвектомата

***** мрамрит цех не является обязательным при централизованной поставке выпечки изделий

