

ПАСПОРТ

пищеблока МОБУ «Сертоловская средняя общеобразовательная школа №3»
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения

Ленинградская область, Всеволожский район,
Сертоловское городское поселение, г. Сертолово,
мкр. Сертолово-2, Кореловский пер., д. 4

Телефон: 8 (981) 879-24-46

Эл. почта: new_sertolovososh3@mail.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, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации Константинов Ярослав Сергеевич

Ответственный за питание обучающихся Тропина Надежда Юрьевна

Численность педагогического коллектива чел.

Количество классов по уровням образования:

начальное общее образование - 10 кл.

основное общее образование – 8 кл.

среднее общее образование - 0 кл.

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	4	118	
2	2 класс	2	81	
3	3 класс	2	66	
4	4 класс	2	52	
	Итого 1-4 кл.: 317			
5	5 класс	2	66	
6	6 класс	2	49	
7	7 класс	2	41	
8	8 класс	2	37	
	Итого 5-8 кл.:193			
9	9 класс	0	0	
10	10 класс	0	0	
11	11 класс	0	0	
	Итого 9-11: 0			
	Всего по школе:		510	

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	-		

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-		
2	Учащиеся 5-8 классов	-		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-		
	в т.ч. за родительскую плату	-		
3	Учащиеся 9-11 классов	-		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-		
	в т.ч. за родительскую плату	-		
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	-		
	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	317	317	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	53	53	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	193	150	90%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	24	24	100%
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов	0		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0		
	в т.ч. за родительскую плату	0		
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	510		
	в том числе льготных категорий	24 ⁴		

3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфетно-раздаточная)

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	Директор Левин Дмитрий Александрович
Контактные данные: тел. / эл. почта	8-921-756-21-27 s_stolitsa@bk.ru
Дата заключения контракта	01.04.2022г. № ВС-39,5
Длительность контракта	21.04.2022г.

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

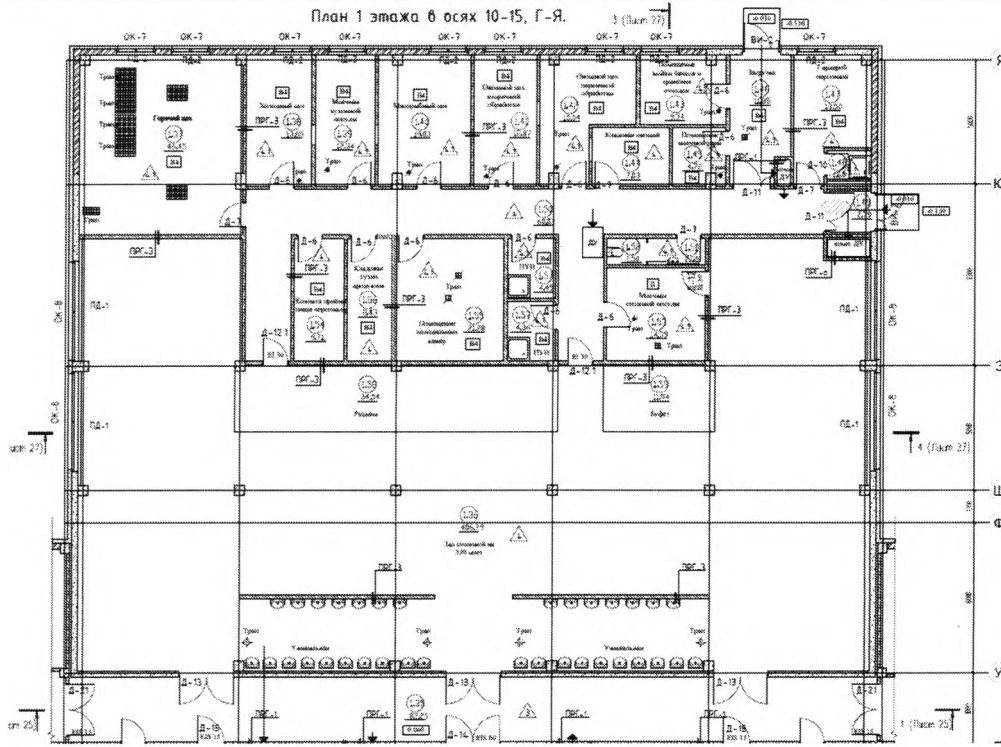
Вид транспорта	Грузовой автомобиль
Принадлежность транспорта	Транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	Перевозка продуктов

5. Инженерное обеспечение пищеблока

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

6. Проектная мощность

(план-схема расположения помещений пищеблока)



Экспликация помещений		
1.35	Шкафы	42,25
1.36	Зона столовой	406,79
1.37	Торговый зал	46,43
1.38	Кладовый зал	13,65
1.39	Кладовый зал	12,24
1.40	Минеральный зал	19,03
1.41	Специальный зал технологического оборудования	12,67
1.42	Специальный зал технологического оборудования	35,04
1.43	Зона приема заказов и хранения	5,34
1.44	Кладовый зал	7,03
1.45	Специальный зал хранения тары	4,72
1.46	Кладовый зал	11,43
1.47	Кладовый зал	12,56
1.48	Кладовый зал	1,86
1.49	Кладовый зал	2,79
1.50	Кладовый зал	40,02
1.51	Кладовый зал	2,44
1.52	Кладовый зал	1,50
1.53	Минеральный зал	1,67
1.54	Кладовый зал хранения тары	9,73
1.55	Специальный зал технологического оборудования	21,28
1.56	Кладовый зал хранения тары	8,47
1.57	Кладовый зал	8,81
1.58	Кладовый зал	34,34
1.59	Кладовый зал	11,94
1.60	Кладовый зал	19,97
1.61	Кладовый зал	53,66
1.62	Кладовый зал	11,51
1.63	Кладовый зал	10,40
1.64	Специальный зал технологического оборудования	12,51
1.65	Специальный зал технологического оборудования	19,10
1.66	Кладовый зал	14,60
1.67	Кладовый зал хранения тары	9,12
1.68	Кладовый зал хранения тары	42,83
1.69	Кладовый зал хранения тары	34,51
1.70	Кладовый зал хранения тары	13,17
1.71	Кладовый зал хранения тары	13,17
1.72	Кладовый зал хранения тары	1,76
1.73	Кладовый зал хранения тары	1,76
1.74	Кладовый зал хранения тары	1,54
1.75	Кладовый зал хранения тары	1,54
1.76	Кладовый зал хранения тары	9,35
1.77	Кладовый зал хранения тары	9,35
1.78	Кладовый зал хранения тары	991,51
1.79	Кладовый зал хранения тары	36,12
1.80	Кладовый зал хранения тары	17,58

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 школьные базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		8.43		
2	Производственные помещения		12.4		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		15 .04		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		12,87		
2.3	Мясо-рыбный цех		19,03		
2.4	Доготовочный цех		-		
2.5	Горячий цех		46,45		
2.6	Холодный цех		13,65		
2.7	Мучной цех		7		
			-		

2.8	Раздаточная		34,54		
2.9	Помещение для резки хлеба		9,71		
2.10	Помещение для обработки яиц		4,72		
2.11	Моечная кухонной посуды		12,34		
2.12	Моечная столовой посуды		4,39		
2.13	Моечная и кладовая		-		
2.14	Производственное помещение		4,94		
2.15	Посудомоечная буфетно-раздаточной		-		
3	Комната для приема пищи персонала		-		

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	процент изношенности оборудования
1	Овощной цех первичной обработки	Овощерезка	3	2021 г	17.01.2022 г.	0%
		Весы электронные порционные ПВ-15	3	2021 г	17.01.2022 г.	0%
		Картофелеочистная машина	1	2021 г	17.01.2022 г.	0%
		Овощерезка	1	2021 г	17.01.2022 г.	0%
		Стеллаж для хранения	4	2021 г		0%
2	Овощной цех вторичной обработки овощей	Весы электронные порционные ПВ-15	3	2021 г	17.01.2022 г.	0%
		МПР-350 М	1	2021 г	17.01.2022 г.	0%
		Стеллаж для хранения	4	2021 г	17.01.2022 г.	0%
3	Мясо-рыбный цех	Мясорубка МИМ	5	2021 г	17.01.2022 г.	0%
		Весы электронные 9	3	2021 г	17.01.2022 г.	0%

		Стеллаж для хранения	4	2021 г		0%
4	Горячий цех	Котел пищеварочный 150	1	2021 г	17.01.2022 г.	0%
		Котел пищеварочный 90	1	2021 г	17.01.2022 г.	0%
		Котел пищеварочный 120	1	2021 г	17.01.2022 г.	0%
		Весы электронные порционные ПВ-15	3	2021 г	17.01.2022 г.	0%
		Аппарат для расстойки теста	2	2021 г	17.01.2022 г.	0%
		Электрическая плита	2	2021 г	17.01.2022 г.	0%
		Электрическая сковорода	2	2021 г	17.01.2022 г.	0%
		Духовой шкаф	1	2021 г	17.01.2022 г.	0%
		Пароконвектомат	2	2021 г	17.01.2022 г.	0%
		Стеллаж для хранения	4	2021 г	17.01.2022 г.	0%
5	Моечная столовой посуды	Посудомоечная машина	2	2021 г	17.01.2022 г.	0%
		Электроводонагреватель 100 л	2	2021 г	17.01.2022 г.	0%
		Стеллаж для хранения	6	2021 г	17.01.2022 г.	0%
6	Зал	Электроводонагреватель 150л.	4	2021 г	17.01.2022 г.	0%
		Холодильный шкаф со стеклом 500л	2	2021 г	17.01.2022 г.	0%
		Холодильный шкаф со стеклом 470л	1	2021 г	17.01.2022 г.	0%
		Весы электронные порционные ПВ-15	5	2021 г	17.01.2022 г.	0%
7	Складские по-	Стеллаж для хранения	8	2021 г	17.01.2022 г.	0%

	мещения					
		Холодильная камера	3	2021 г	17.01.2022 г.	0%
		Тележка грузовая	2	2021 г	17.01.2022 г.	0%

Указание на несоответствие оборудования требованиям
8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмерительное						

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче- ского оборудо- вания	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмот р	наличие договора на прове- дение метро- логиче- ских	проведе- ние ре- монта	план приоб- рете- ния нового и за- мена старого	ответ- ствен- ный за состоя- ние обору- дования	график сани- тарной обра- ботки обору- дования
1	Тепловое			По усло- виям кон- тракта № ИС 01/03/2022			
2	Механическое			По усло- виям кон- тракта № ИС 01/03/2022			
3	Холодильное			По усло- виям кон- тракта № ИС 01/03/2022			
4	Весоизмери- тельное			По усло- виям кон- тракта № ИС 01/03/2022			

8.4 Характеристика помещения и оборудования столовой

(площадь 406,79 м)

№ п/п	Наименование оборудования	Количество единиц оборудования	Дата его приобретения	Процент изношенности	Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	Комплект для столовой (стол 4-х местный +4 табуретки)	7	2021 г.	0%	
2	Комплект для столовой (стол 6 местный +6 табуреток)	46	2021 г.	0%	
3	Тумба с раковиной	34	2021 г.	0%	
4	Огнетушитель	4	2022 г.	0%	
5	Полотенцедержатель	3	2021 г.	0%	
6	Сушилка для рук	12	2021 г.	0%	
7	Дозатор для мыла	17	2021 г.	0%	
8	Стол для сбора пищи	4	2021 г.	0%	
9	Дезинфектор для рук	2	2021 г.	0%	
10	Водонагреватель	2	2021 г.	0%	

9. Штатное расписание пищеблока

Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей						
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	100%	Высшее	4	5	Есть
2	Технолог	-					
3	Повар	1	100%	Среднее	4	10	Есть
4	Помощник повара	1	100%	Среднее	-	5	Есть
5	Кухонный работник	1	100%	Высшее	-	1	Есть
6	Работник по залу	1	100%	Среднее		5	Есть
7	Буфетчик	1	100%	Среднее	-	-	Есть

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- меню по выбору

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара
- Накопительная ведомость
- 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
- График дежурства преподавателей в столовой
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся
- 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 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 гастроемкостей
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 протирачная машина	Привод универсальный или протирачная машина	Привод универсальный или протирачная машина	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный 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,	Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	

			слайстер, блендер		
		Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не 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 передвижные	Стеллажи передвижные	Стеллажи 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	Холодильные	Холодильные	Холодильные

		прилавки (витрина, секция)	прилавки (витрина, секция)	прилавки (витрина, секция)	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	Стеллаж	Стеллаж	Стеллаж	

	кладовая тары	передвижной	передвижной	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