



МИНИСТР ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРИКАЗ

06.03.2024 № ПР-26

г. Красногорск

О внесении изменений в приказ министра образования Московской области от 24.01.2024 № ПР-7 «Об утверждении перечней минимальных наборов для оснащения немонтируемым оборудованием, перечней площадок с их предельными значениями (площадями), перечня минимального набора для оснащения малыми архитектурными формами и характеристик школьного футбольного поля при строительстве (реконструкции) муниципальных общеобразовательных организаций в Московской области, созданных путем строительства (реконструкции) и о признании утратившими силу некоторых приказов министра образования Московской области

В целях стандартизации при строительстве (реконструкции) муниципальных общеобразовательных организаций в Московской области
П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Внести в приказ министра образования Московской области от 24.01.2024 № ПР-7 «Об утверждении перечней минимальных наборов для оснащения немонтируемым оборудованием, перечней площадок с их предельными значениями (площадями), перечня минимального набора для оснащения малыми архитектурными формами и характеристик школьного футбольного поля при строительстве (реконструкции) муниципальных общеобразовательных организаций в Московской области, созданных путем строительства (реконструкции) и о признании утратившими силу некоторых приказов министра образования Московской области» (далее – приказ № ПР-7) следующие изменения:

1) пункт 1 дополнить абзацем следующего содержания:

«перечень минимального оборудования производственных помещений пищеблоков муниципальных общеобразовательных организаций.».

2) дополнить перечнем минимального оборудования производственных помещений пищеблоков муниципальных общеобразовательных организаций согласно приложению к настоящему приказу.

2. Управлению взаимодействия с муниципальными органами управления образованием и координации исполнения региональных

проектов обеспечить доведение настоящего приказа до органов местного самоуправления муниципальных образований Московской области.

3. Рекомендовать органам местного самоуправления муниципальных образований Московской области использовать перечень минимального оборудования производственных помещений пищеблоков муниципальных общеобразовательных организаций, утвержденный приказом № ПР-7 (в редакции настоящего приказа), при организации мероприятий по оснащению производственных помещений пищеблоков муниципальных общеобразовательных организаций в Московской области.

4. Контроль за выполнением настоящего приказа возложить на первого заместителя министра образования Московской области Охрименко А.В.

Министр образования
Московской области



И.М. Бронштейн

Приложение
к приказу министра образования
Московской области
от 06.03.2024 № ПР-26

«УТВЕРЖДЕН
приказом министра образования
Московской области
от 24.01.2024 № ПР-7
(в редакции приказа
министра образования
Московской области
от №)

ПЕРЕЧЕНЬ

минимального оборудования производственных помещений пищеблоков
муниципальных общеобразовательных организаций

1. Общеобразовательные организации на 825 и 1 100 питающихся

Производственное помещение	Оборудование
Склады	Стеллажи (4 шт.), подтоварники (4 шт.), среднетемпературные (4 шт.) и низкотемпературные (3 шт.) холодильные шкафы, психрометр
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (от 2 шт.), картофелеочистительная и овощерезательная машины (по 1 шт.), моечные ванны (от 2 шт.), раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (от 2 шт.), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, среднетемпературный холодильник (2 шт.), раковина для мытья рук

Холодный цех	Производственные столы (от 2 шт.), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (3 шт.), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) (от 3 шт.), контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (от 3 шт.), электромясорубка (2 шт.), моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух – покрытие одного должно быть обязательно выполнено из дерева твердых лиственных пород), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (не менее 2 шт.), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук, настенные часы
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук

Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрические плиты на 6 конфорок (2 шт.), электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, пароконвектомат (2 шт.), электропривод для готовой продукции, электроркотел (2 шт.), контрольные весы, раковина для мытья рук, настенные часы
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд, холодильный прилавок (витрина, секция), стойка для приборов и подносов
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф) для хранения чистой посуды, стеллаж для вертикального просушивания столовой посуды (не менее 3-х), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж с решетчатыми/перфорированными полками (2 шт.), раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна, стеллажи (2 шт. – для просушивания колб, для просушивания кожухов)
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мармитами; посудомоечную, раковина для мытья рук Подтоварники (2 шт.) для хранения оборотной тары (термосов)
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж для вертикального просушивания столовой посуды (3 шт.), шкаф для хранения чистой посуды, раковина для мытья рук

Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук
В составе технологического оборудования необходимо предусмотреть наличие не менее 2-х электроплит на 6 конфорок каждая	

2. Общеобразовательная организация на 550 питающихся

Производственное помещение	Оборудование
Склады	Стеллажи (2 шт.), подтоварники (2 шт.), среднетемпературные (4 шт.) и низкотемпературные (2 шт., при наличии полуфабрикатов – 3 шт.) холодильные шкафы, психрометр
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (от 2 шт.), картофелеочистительная и овощерезательная машины (по 1 шт.), моечные ванны (от 2 шт.), раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (от 2 шт.), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, среднетемпературный холодильник, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (от 2 шт.), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (2 шт.), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (от 2 шт.), электромясорубка (2 шт.), моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук

Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (не менее 2 шт.), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук, настенные часы
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрические плиты на 4 комфорки (2 шт.) или одна на 6 комфорок, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф или пароконвектомат (1 шт.), электропривод для готовой продукции, электрочайник, контрольные весы, раковина для мытья рук, настенные часы
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией), стойка для приборов и подносов
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф) для хранения чистой посуды, стеллаж для вертикального просушивания столовой посуды (не менее 2-х), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, решетчатый/перфорированный стеллаж для просушивания посуды (2 шт.), раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна, стеллажи (2 шт. – для просушивания колб, для просушивания кожухов)

Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мармитами; посудомоечную, раковина для мытья рук. Подтоварники (2 шт.) для хранения оборотной тары (термосов)
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж для вертикального просушивания столовой посуды, (2 шт.), шкаф для хранения чистой посуды, раковина для мытья рук
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук
Для организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании	Среднетемпературное холодильное оборудование, микроволновая печь, столовая посуда (отличающаяся от основных используемых комплектов) – не менее двух комплектов на одного питающегося

При подготовке проектной документации по планировке пищеблоков муниципальных общеобразовательных организаций, выполнению работ по строительству (реконструкции) муниципальных общеобразовательных организаций, составлении спецификации оборудования, требуется неукоснительно руководствоваться следующими нормативными документами:

ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;

МР 2.4.0179-20 «Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».

Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием,

инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать точность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц (СП 2.4.3648-20, п. 2.4.6.2).

Для реализации принципов здорового питания, в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков, рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматы), в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех обучающихся. Пароконвектоматы обеспечивают габаритами установленными техническим паспортом объемами и конфигурациями. Количество пароконвектоматов рассчитывается, исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

С учетом использования щадящих методов приготовления блюд (парение, тушение, припускание и т.п.) и современных технологий приготовления основных блюд на пищеблоке необходимо наличие электрического духового (жарочного) шкафа (на 3 или 4 секции), электросковороды, электрических плит, электрокотлов.

Производственные помещения пищеблоков оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья (МР 2.4.0179-20 ч. III, п. 3.1, 3.3, 3.4).

».