



МИНИСТР ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРИКАЗ

14.03.2024 № ПР-33

г. Красногорск

О внесении изменений в приказ министра образования Московской области от 09.11.2023 № ПР-190 «Об утверждении перечней минимальных наборов для оснащения немонтируемым оборудованием и перечней площадок с их предельными значениями (площадями) при строительстве (реконструкции) муниципальных дошкольных образовательных организаций в Московской области, созданных путем строительства (реконструкции)»

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

1. Внести в приказ министра образования Московской области от 09.11.2023 № ПР-190 «Об утверждении перечней минимальных наборов для оснащения немонтируемым оборудованием и перечней площадок с их предельными значениями (площадями) при строительстве (реконструкции) муниципальных дошкольных образовательных организаций в Московской области, созданных путем строительства (реконструкции)» (с изменениями, внесенными приказом министра образования Московской области от 14.12.2023 № ПР-221) (далее – приказ) следующие изменения:

1) пункт 1 дополнить абзацем следующего содержания:

«перечень минимального оборудования производственных помещений пищеблоков муниципальных дошкольных образовательных организаций.»;

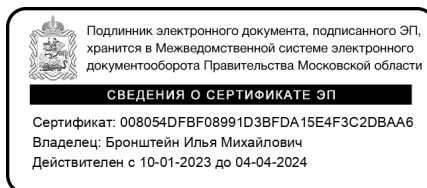
2) дополнить перечнем минимального оборудования производственных помещений пищеблоков муниципальных дошкольных образовательных организаций согласно приложению к настоящему приказу.

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 дошкольных образовательных организаций, утвержденный приказом (в редакции настоящего приказа), при организации мероприятий по оснащению производственных помещений пищеблоков муниципальных дошкольных образовательных 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 14.03.2024 № ПР-33

«УТВЕРЖДЕН
приказом министра образования
Московской области
от 09.11.2023 № ПР-190
(в редакции приказа
министра образования
Московской области
от №)

ПЕРЕЧЕНЬ

минимального оборудования производственных помещений пищеблоков
муниципальных дошкольных образовательных организаций

1. При количестве воспитанников до 250 человек

Производственное помещение	Оборудование
Склады	Стеллаж (1 шт.), подтоварник (1 шт.), среднетемпературный (1 шт.) и низкотемпературный (1 шт.) холодильные шкафы, психрометр (1 шт.)
Овощной цех (первичной обработки овощей – зона)	Производственные столы (2 шт.), картофелеочистительная машина (1 шт.), овощерезательная машина (1 шт.), производственные ванны (2 шт.), раковина для мытья рук (1 шт.)
Овощной цех (вторичной обработки овощей – зона)	Производственные столы (2 шт.), производственные ванны (2 шт.), универсальный механический привод или/и овощерезательная машина (1 шт.), среднетемпературный холодильный шкаф (1 шт.), раковина для мытья рук (1 шт.)

Холодный цех (зона)	Производственные столы (2 шт.), контрольные весы (1 шт.), среднетемпературный холодильный шкаф (1 шт.), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина (1 шт.), бактерицидная установка для обеззараживания воздуха (1 шт.), производственная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов (1 шт.), раковина для мытья рук (1 шт.)
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) (3 шт.), контрольные весы (1 шт.), среднетемпературный холодильный шкаф (2 шт.), электромясорубка (2 шт.), производственные ванны (2 шт.), раковина для мытья рук (1 шт.)
Помещение для обработки яиц (место в мясорыбном цехе)	Производственный стол (1 шт.), производственные ванны/емкости (3 шт.), емкость для обработанного яйца (1 шт.), раковина для мытья рук (1 шт.)
Мучной цех	Производственные столы (2 шт.), покрытие одного из них должно быть выполнено из дерева твердых пород, тестомесильная машина (1 шт.), контрольные весы (1 шт.), пекарский шкаф (1 шт.), стеллаж (1 шт.), производственная ванна (1 шт.), раковина для мытья рук (1 шт.). В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки
Доготовочный цех	Производственные столы (3 шт.), контрольные весы (1 шт.), среднетемпературный холодильный шкаф (1 шт.), низкотемпературный холодильный шкаф (1 шт.), овощерезательная машина (1 шт.), производственные ванны (3 шт.), раковина для мытья рук (1 шт.), настенные часы
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол (1 шт.), шкаф для хранения хлеба (1 шт.), раковина для мытья рук (1 шт.)

Горячий цех	Производственные столы (2 шт.), производственная ванна (1 шт.) электрические плиты на 4 конфорки (2 шт.), электрическая сковорода (1 шт.), духовой (жарочный) шкаф (1 шт.), пароконвектомат (1 шт.), электропривод для готовой продукции (1 шт.), электрокотел (1 шт.), контрольные весы (1 шт.), раковина для мытья рук (1 шт.), настенные часы (1 шт.)
Моечная кухонной посуды	Производственный стол (1 шт.), моечные ванны с объемом, обеспечивающим полное погружение кухонной посуды, оборудованные душевой насадкой (2 шт.), стеллаж с решетчатыми/перфорированными полками (2 шт.)
Моечная тары	Моечные ванны (2 шт.), стеллаж с решетчатыми/перфорированными полками (2 шт.)
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственный стол (2 шт.), электроплита (1 шт.), холодильный шкаф (2 шт.), производственная ванна (1 шт.), раковина для мытья рук (1 шт.), подтоварник для хранения оборотной тары (термосов) (2 шт.)
Моечное отделение буфета-раздаточной	Моечные ванны (2 шт.), стеллаж с решетчатыми/перфорированными полками (1 шт.)
Комната приема пищи для персонала	Производственный стол (1 шт.), электроплита (1 шт.), среднетемпературное холодильное оборудование (1 шт.), СВЧ-печь (1 шт.), шкаф/стеллаж (1 шт.), моечная ванна (1 шт.), раковина для мытья рук (1 шт.)
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 (в групповых ячейках)

2. При количестве воспитанников свыше 250 человек

Производственное помещение	Оборудование
Склады	Стеллаж (2 шт.), подтоварник (2 шт.), среднетемпературный (2 шт.) и низкотемпературный (2 шт.) холодильные шкафы, психрометр (1 шт.)
Овощной цех (первичной обработки овощей – зона)	Производственные столы (2 шт.), картофелеочистительная машина (1 шт.), овощерезательная машина (1 шт.), производственные ванны (2 шт.), раковина для мытья рук (1 шт.)
Овощной цех (вторичной обработки овощей – зона)	Производственные столы (2 шт.), производственные ванны (2 шт.), универсальный механический привод или/и овощерезательная машина (1 шт.), среднетемпературный холодильный шкаф (1 шт.), раковина для мытья рук (1 шт.)
Холодный цех (зона)	Производственные столы (2 шт.), контрольные весы (1 шт.), среднетемпературный холодильный шкаф (1 шт.), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина (1 шт.), бактерицидная установка для обеззараживания воздуха (1 шт.), производственная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов (1 шт.), раковина для мытья рук (1 шт.)
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) (3 шт.), контрольные весы (1 шт.), среднетемпературный холодильный шкаф (2 шт.), электромясорубка (2 шт.), производственные ванны (2), раковина для мытья рук (1 шт.)
Помещение для обработки яиц (место в мясорыбном цехе)	Производственный стол (1 шт.), производственные ванны/емкости (3 шт.), емкость для обработанного яйца (2 шт.), раковина для мытья рук (1 шт.)

Мучной цех	Производственные столы (2 шт.), покрытие одного из них должно быть выполнено из дерева твердых пород, тестомесильная машина (1 шт.), контрольные весы (1 шт.), пекарский шкаф (2 шт.), стеллаж (1 шт.), производственная ванна (1 шт.), раковина для мытья рук (1 шт.). В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки
Догоготовочный цех	Производственные столы (3 шт.), контрольные весы (1 шт.), среднетемпературный холодильный шкаф (2 шт.), низкотемпературный холодильный шкаф (2 шт.), овощерезательная машина (1 шт.), производственные ванны (3 шт.), раковина для мытья рук (1 шт.), настенные часы
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол (1 шт.), шкаф для хранения хлеба (1 шт.), раковина для мытья рук (1 шт.)
Горячий цех	Производственные столы (3 шт.), производственная ванна (1 шт.) электрические плиты на 6 конфорок (2 шт.), электрическая сковорода (2 шт.), духовой (жарочный) шкаф (1 шт.), пароконвектомат (2 шт.), электропривод для готовой продукции (1 шт.), электрокотел (2 шт.), контрольные весы (1 шт.), раковина для мытья рук (1 шт.), настенные часы (1 шт.)
Моечная кухонной посуды	Производственный стол (2 шт.), моечные ванны с объемом, обеспечивающим полное погружение кухонной посуды, оборудованные душевой насадкой (2 шт.), стеллаж с решетчатыми/перфорированными полками (3 шт.)
Моечная тары	Моечные ванны (2 шт.), стеллаж с решетчатыми/перфорированными полками (2 шт.)
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственный стол (2 шт.), электроплита (2 шт.), холодильный шкаф (2 шт.), производственная ванна (1 шт.), раковина для мытья рук (1 шт.), подтоварник для хранения оборотной тары (термосов) (2 шт.)

Моечное отделение буфета-раздаточной	Моечные ванны (2 шт.), стеллаж с решетчатыми/перфорированными полками (2 шт.)
Комната приема пищи для персонала	Производственный стол (1 шт.), электроплита (1 шт.), среднетемпературное холодильное оборудование (1 шт.), СВЧ-печь (1 шт.), шкаф/стеллаж (1 шт.), моечная ванна (1 шт.), раковина для мытья рук (1 шт.)
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 (в групповых ячейках)

При подготовке проектной документации по планировке пищеблоков муниципальных дошкольных образовательных организаций, выполнению работ по строительству (реконструкции) муниципальных дошкольных образовательных организаций, составлению 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 2.4.0259-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям, реализующим образовательные программы дошкольного образования, осуществляющим присмотр и уход за детьми, в том числе размещенным в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, а также детским центрам, центрам развития детей и иным хозяйствующим субъектам, реализующим образовательные программы дошкольного образования и (или) осуществляющим присмотр и уход за детьми, размещенным в нежилых помещениях».

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 поточность технологического процесса, а объем одновременно 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). Пароконвектоматы обеспечивают гостроемкостями установленных техническим паспортом объемов и конфигураций. Количество пароконвектоматов рассчитывается, исходя из производственной мощности и количества воспитанников.

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.

».