

ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ СТОЛОВОЙ МБОУ «Дубовская СОШ»

№ п/п	Наименование показателей	Примечания
1.	Тип школьной столовой:	
1.1.	<i>Столовая, работающая на сырье (полного цикла)</i>	
	- расположение столовой (указать этаж)	первый
	- проектная мощность	250
	- общая площадь столовой, в т.ч.	94,6
	площадь пищеблока	29,8
	площадь обеденного зала	64,8
	количество посадочных мест в обеденном зале	40
	<i>наличие следующего набора оборудования и помещений:</i>	
	- горячего цеха - (указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние).	Плита электрическая ПЭП-0,48М – 1 шт.; Жарочный шкаф ШЖЭП-2 – 1 шт ; Мармит электрический промышленный для первых блюд- МЭП-1б (2 конфорки)-1 шт. Мармит электрический промышленный для вторых блюд- МЭП-2б-1 шт.
	- холодного цеха - (указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	Стол охлаждаемый « СО-0,054-К» Шкафы холодильные серии «Рапсодия»
	- мясо-рыбного цеха (указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	Шкаф холодильный – 1 шт;
	- кондитерского цеха (указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	нет
	- овощного цеха (указать наименование имеющегося оборудования)	нет

	- моечных для столовой и кухонной посуды (количество, указать наименование имеющегося оборудования)	моечная –1.
	- кладовых для сухих продуктов и овощей (количество, указать наименование имеющегося оборудования)	для сыпучих продуктов и для овощей – одна; оборудована стеллажами
	- охлаждаемых и низкотемпературных камер для хранения мясных и особо скоропортящихся продуктов (количество, указать наименование имеющегося оборудования)	1 шт. -холодильная машина 1шт.-морозильная камера
	- бытовых помещений для персонала пищеблока (количество, указать наименование имеющегося оборудования)	нет
	- загрузочно-тарной (указать наименование имеющегося оборудования)	нет
	- моечной для тары (количество, указать наименование имеющегося оборудования)	ванна моечная ВМО-2, стеллажи-2 состояние удовлетворительное
	- холодильной камеры для пищевых отходов (количество, указать наименование имеющегося оборудования)	нет
	- санузла для сотрудников столовой (количество, указать имеющееся оборудование)	нет
2.	Наличие буфета в обеденном зале или другом месте	нет
	- оборудование буфета (указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	нет
3.	Характеристика мебели обеденного зала (наименование, количество)	10 столов, 40 стульев

4.	Наличие столовой и кухонной посуды (её наименование, количество)	Кастрюли: 10 л.-1; 20 л.-3; 30 л.-2. Подносы:7. Пластмассовые контейнеры:3 Ведро пластмассовые 10 л.-3 Ведро эмалированные 10 л.-2 Хлебницы-10 Доски разделочные -13шт. Ножи-10 шт. Термос электрический-1
5.	Наличие столовых приборов (их наименование, количество)	Тарелки для первых блюд-200 шт. Тарелки для вторых блюд-200 шт. Кружки-200 Ложки большие столовые -100 шт. Ложки маленькие чайные-50
6.	Количество работников пищеблока (указать по должностям)	1 – повар, 1 –помощник повара Итого: 2 человека