

# ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ

столовой муниципального общеобразовательного учреждения  
МОУ «Кельмаксолинская средняя общеобразовательная школа»

(наименование учреждения по Уставу)

Место нахождения, телефон: РМЭ, Советский район, д.Кельмаксола, ул. Школьная д.4  
8 836 38 91349

Контингент обучающихся: всего - 123 чел., из них: на 1 ступени обучения -51 чел.,  
2 ступени обучения – 64 чел., 3 ступени обучения - 8 чел.

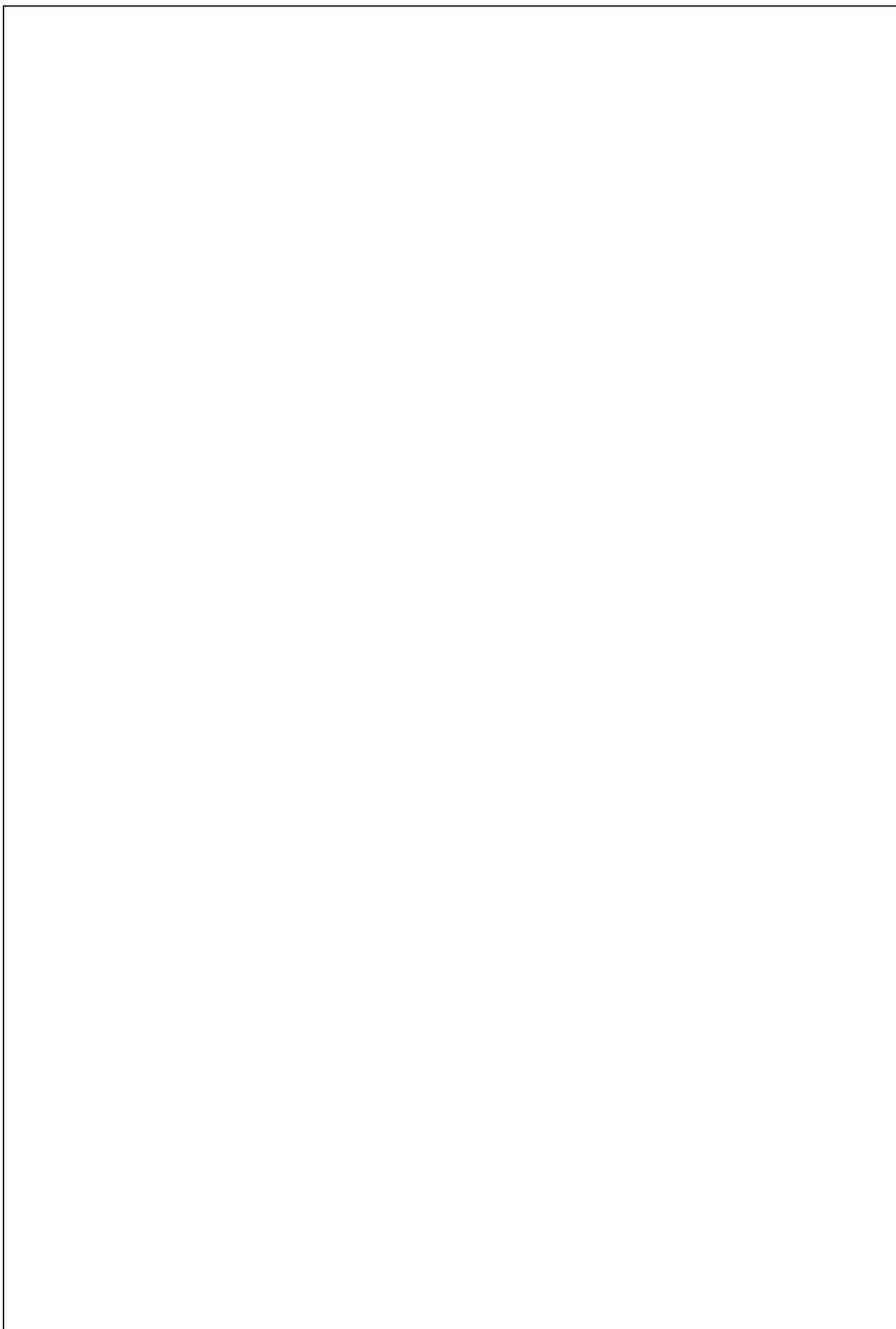
№ п/п	Наименование показателей	Примечания
1.	Тип школьной столовой:	
1.1.	<i>Столовая, работающая на сырье (полного цикла)</i>	
	- расположение столовой (указать этаж)	1 этаж
	- проектная мощность	120
	- общая площадь столовой, в т.ч.	104,84
	площадь пищеблока	34,63
	площадь обеденного зала	70,21
	количество посадочных мест в обеденном зале	120
	<i>наличие следующего набора оборудования и помещений:</i>	
	- горячего цеха (указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	-Жарочный шкаф»,1994г.-(удовл) – 1 шт. -Плита электрическая 3-конфорная» ПЭ-051-01-, 1987(удовл)- 2 шт. -Плита электрическая 4-конфорная»-П-4, 1987г. (удовл)-1 шт -Мармит стационарный электрический МСЭМ-4 для I блюд, 1987г., 1шт-(удовл) -Мармит стационарный электрический для 2 блюд МСЭ -110К 1986 г., зав№ 4788-(не рабоч.) 1 шт. -Котел КПЭ-60-1АУХЛ4, 1991г. – 1 шт. (не рабочий) -Котел КПЭ -100- 1987г.1 шт.-(удовл.) -Холодильник бытовой «Свияга»,2007г. - 1 шт. (удовл.) -Универсальный привод П II,1987 г., 1 шт. – (удовл.)
	- холодного цеха (указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	-Картофелечистка МОК 125, 1986 г., зав№ 4048-(удовл) – 1 шт. -Электромясорубка»- МЭ 140, 1988 г.(удовл) – 1 шт.
	- мясо-рыбного цеха (указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	нет
	- кондитерского цеха (указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	нет

	- овощного цеха (указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	нет
	- моечных для столовой и кухонной посуды (количество, указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	- Ванна моечная 2-секционная нерж. (удовл) – 1 шт. - Ванна моечная 3 секционная оцинк. (удовл) – 1 шт. - Ванна моечная 2-секц. оцинк. »-(удовл) – 1 шт. - Вентилятор»-(удовл) – 1 шт. - Водонагреватель «Термех» »-(удовл)- 1 шт., 2008г.
	- кладовых для сухих продуктов и овощей (количество, указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	- Стеллаж дерев. для сухих продуктов»-(удовл)- 1 шт. - Стеллаж дерев. для овощей и фруктов»-(удовл)- -1 шт.
	- охлаждаемых и низкотемпературных камер для хранения мясных и особо скоропортящихся продуктов (количество, указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	- Холодильник бытовой «Стинол»-(удовл) – 1 шт., 1998 - Холодильник бытовой «Снежинка М» КШ-240, 1986 -(удовл) – 1 шт. - Морозильный ларь «Позис- Свяга 150-1», 2007г. »-(удовл) – 1 шт.
	- бытовых помещений для персонала пищеблока (количество, указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	- Шкаф двустворчатый для одежды (удовл), стол, стул.
	- загрузочной-тарной (указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	нет
	- моечной для тары (количество, указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	нет
	- холодильной камеры для пищевых отходов (количество, указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	нет
	- санузла для сотрудников столовой (количество, указать имеющееся оборудование, его техническое состояние)	1 санузел: раковина – 1 шт. унитаз – 1 шт. горячая вода
	- другое	
<b>1.2.</b>	<b><i>Столовая, работающая на полуфабрикатах (доготовочная)</i></b>	
	- расположение столовой (указать этаж)	
	- проектная мощность	
	- общая площадь столовой, в т.ч.	
	площадь пищеблока	
	площадь обеденного зала	
	количество посадочных мест в обеденном зале	
	<i>наличие следующего набора оборудования и помещений:</i>	

	- горячего цеха (указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	
	- доготовочной (указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	
	- моечных для столовой и кухонной посуды (количество, указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	
	- кладовых для сухих продуктов и овощей (количество, указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	
	- холодильных камер для полуфабрикатов (количество, указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	
	- бытовых помещений для персонала пищеблока (количество, указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	
	- загрузочной-тарной (указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	
	- моечной для тары (количество, указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	
	- холодильной камеры для пищевых отходов (количество, указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	
	- другое	
<b>1.3.</b>	<b><i>Буфет-раздаточная (раздаточная)</i></b>	
	- расположение столовой (указать этаж)	
	- проектная мощность	
	общая площадь столовой, в т.ч.	
	площадь пищеблока	
	площадь обеденного зала	
	количество посадочных мест в обеденном зале	
	<b><i>наличие следующего набора оборудования и помещений:</i></b>	
	- загрузочной (указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние) –	

	- помещения для подогрева пищи: - оборудованного плитой (количество, указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние) – - оборудованного холодильными шкапами (количество, указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	
	- раздаточной, оборудованной мармитами указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние) –	
	- посудомоечной (указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние) –	
	- подсобных помещений (указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние) –	
	- бытовых помещений для персонала пищеблока (количество, указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	
	- помещения для мытья тары (указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	
<b>2.</b>	<b>Наличие умывальников</b>	
	- место нахождения	Горячий цех – 1 шт., холодный цех – 1 шт., моечная – 1 шт. санузел – 1 шт., коридор – 1 шт. в удовл. сост.
	- количество (состояние)	5
<b>3.</b>	<b>Наличие буфета в отдельном помещении</b>	
	- проектная мощность	
	- общая площадь	
	- количество посадочных мест	
	- оборудование буфета (указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	
<b>4.</b>	<b>Наличие буфета в обеденном зале или другом месте</b>	
	- оборудование буфета (указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	
<b>5.</b>	<b>Состояние инженерных коммуникаций школьной столовой (указать необходимость проведения ремонта или их замены):</b>	
	- система водоснабжения (техническое состояние)	Удовл. Замена труб $\phi$ 40мм-50 м

	- система отопления (техническое состояние)	Удовл.-не требует ремонта
	- система канализации (техническое состояние)	Удовл.- не требует ремонта
	- система электроснабжения (техническое состояние) - сечение кабеля на пищеблоке (сведения из акта разграничения балансовой принадлежности электросетей) - допустимая нагрузка по оборудованию пищеблока (кВт) - искусственное освещение (техническое состояние, необходимость замены светильников)	Удовл.  АПВ1-2, 5 АПВ1- 6 АВВГ4-2,5  380 V  Замена 10 шт.
	- система вентиляции (вид, техническое состояние)	
	- наличие лифта, прочих подъёмных устройств, их состояние	нет
<b>6.</b>	<b>Необходимость проведения капитального/текущего ремонтов школьной столовой (охарактеризовать виды необходимых работ)</b>	-Замена оконных блоков - 10 штук -Установка металлических дверей- 2 штуки; -Косметический ремонт потолков и стен -замена канализационных труб (65 м)
<b>7.</b>	<b>Схема подключения инженерных коммуникаций</b>	
<b>8.</b>	<b>Схема расположения технологического оборудования пищеблока:</b>	



9.	<p><b>Характеристика мебели обеденного зала (наименование, количество, состояние, необходимость замены)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Столы обеденные 6-местные (20 штук)- удовлетв.</li> <li>- Стулья 120 штук (замена 120 штук)</li> </ul>	
10.	<p><b>Наличие другого нейтрального оборудования (его наименование (весы, кулер и т.д.), количество, необходимость замены)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Весы напольные (200 кг) – 1 шт.не рабочие , замена;</li> <li>-Весы настольные – 2шт.- удовл.</li> </ul>	
11.	<p><b>Наличие столовой и кухонной посуды (её наименование, количество, необходимость приобретения и замены)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- бачки нерж. 20 л – 1шт., удовл.</li> <li>-бачки нерж. 30 л. – 1 шт. удовл</li> <li>-бачки нерж. 50л. – 1 шт. удовл</li> <li>- котел наплит. 30л (аллю м) – 4 шт. удовл</li> <li>- котел наплит. 50л (аллюмин.) – 7 шт. удовл</li> <li>- котел наплит. 20л (аллюмин) – 4 шт. удовл</li> <li>- котел наплит. 10л ( аллюмин.) – 5 шт. удовл</li> <li>- таз нерж – 13 шт. удовл.</li> </ul> <p><u>Приобрести:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- бачки нерж. – 4 шт.</li> <li>- подносы нерж. – 12 шт.</li> </ul>	

12.	<p><b>Наличие столовых приборов (их наименование, количество, необходимость приобретения и замены)</b></p> <p>- ложки нерж. – 60 шт.  тарелки нерж. (1 бл.) – 70 шт.  - тарелки нерж. (2 бл.) – 70 шт.  - кружки нерж. – 70 шт.</p> <p><u>Приобрести</u></p> <p>- Тарелки ( 1 бл.) - 200 шт.  - тарелки (2 бл.) -</p>	
13.	<p><b>Количество работников пищеблока (указать по должностям)</b></p>	<p>Завхоз по продуктам – 1 чел  Ст. повар – 1 чел.  Кухонный работник – 1 чел.</p>

Директор МОУ \_\_\_\_\_ /А.В.Халтурина/  
м.п.