

ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ СТОЛОВОЙ
муниципального общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа» п. Нейтрино

№ п/п	Наименование показателей	Примечания
1.	Тип школьной столовой:	
1.1.	Столовая, работающая на сырье (полного цикла)	
	- расположение столовой (указать этаж)	первый
	- проектная мощность	70
	- общая площадь столовой, в т.ч.	58,5 кв. м
	площадь пищеблока	72
	площадь обеденного зала	54 кв.м.
	количество посадочных мест в обеденном зале	40
	<i>наличие следующего набора оборудования и помещений:</i>	
	- горячего цеха (указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	электроплита – 2 шт.;
	- холодного цеха (указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	нет
	- 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)	нет

	- моечных для столовой и кухонной посуды (количество, указать наименование имеющегося оборудования)	нет
	- кладовых для сухих продуктов и овощей (количество, указать наименование имеющегося оборудования)	для сыпучих продуктов – одна, для овощей – одна; оборудованы стеллажами
	- охлаждаемых и низкотемпературных камер для хранения мясных и особо скоропортящихся продуктов (количество, указать наименование имеющегося оборудования)	1 шт. -холодильник
	- бытовых помещений для персонала пищеблока (количество, указать наименование имеющегося оборудования)	1 –гардеробная, состояние удовлетворительное
	- загрузочной-тарной (указать наименование имеющегося оборудования)	нет
	- моечной для тары (количество, указать наименование имеющегося оборудования)	1-раковина 1 – ванная, 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 табуретов;
4.	Наличие столовой и кухонной посуды (её наименование, количество)	имеется
5.	Наличие столовых приборов (их наименование, количество)	имеется

6.	Количество работников пищеблока (указать по должностям)	2 – повара, 1 – кухонные рабочие Итого: 3 человек
----	---	---

Директор



Ф.З.Картлыкова