

Утверждаю:

Директор МКОУ СОШ № 8

Т.Н. Ахапкина

Паспорт

столовой МКОУ СОШ № 8 с. Сенгилеевского.

1. Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 8»
2. с. Сенгилеевское, ул. Комсомольская, 77; муниципальное учреждение.
3. Проектная вместимость 420 человек, фактическое количество детей 281 человек.
4. Количество классов-комплектов – 19.
5. Количество питающихся – 220 человек.
6. Наличие столовой 1 на 86 посадочных мест. Наличие буфетных групп – нет.
7. Число работников пищеблока по штату 4 чел., фактически 4 чел., специальности - 2 повара, 1 кладовщик, 1 кухонная рабочая.
8. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены:
 - число умывальников перед пищеблоком – 6.
9. Общая площадь пищеблока 191,48 м²
10. Водоснабжение (тип) - центральное, канализование (тип) - выгребная яма.
11. Наличие горячего водоснабжения – горячая вода подается с помощью водонагревателя электрического проточного типа.
12. Цеховое деление:
 - Овощной цех – 11,56 м² – используется по назначению, состояние удовлетворительное;
 - Мясо-рыбный цех – 10,4 м² – используется по назначению, состояние удовлетворительное;
 - Цех готовой продукции – 14,62 м², используется по назначению, состояние удовлетворительное;

- Кухня – 38,1 м², используется по назначению, состояние удовлетворительное;
- Кладовка – 14 м², используется по назначению, состояние удовлетворительное;
- Мойка – 14 м², используется по назначению, состояние удовлетворительное;
- Обеденный зал – 88,8 м², используется по назначению, состояние удовлетворительное;

13. Все цеха используются по назначению. Пересечения путей сырой и готовой продукции нет.

14.

Наименование	Кол-во единиц	Требует ремонта, замены (указать)	Приобретено тех. Оборудования, мебели в г. (наименование)
Печи электрические	2		2007 г.
ПЭ-0,48 ШП УХЛ 41Р33			
ПЭ-0,34 УХЛ4			
Столы	15		2003г.
Табуреты	86		2003г.
Сковорода электрическая	1		1997г.
Электромясорубка	1		2000г.
Стол-витрина	1		1997г.
Столы разделочные	4		1997г.
Шкаф пекарский Piron P804U	1		2012г.
Картофелечистка МОК 150 М	1		2012г.
Мармит 1-х-2-х блюд ЭМК-70 КМУ	1		2012г.

Овощерезка ROBOT COUPE CL 30	1	2012г.
Набор дисков ROBOT COUPE CL 30	1	2012г.
Тестомес спиральный SK-20	1	2012г.
Стеллаж для тарелок и стаканов, 5 пол., нерж.	1	2012г.
Ванная моечная 2/430 гл. 300. (1050*530*870h) каркас нерж.	1	2012г.
Ванная моечная 2/430 гл. 300. (1050*530*870h) каркас нерж.	1	2012г.
Машина посудомоечная SILANOS N700	1	2012г.

15. Комната персонала – 5,9 м², используется по назначению, состояние удовлетворительное;

16.

Наименование	Кол-во единиц	Место расположения	Приобретено тех. Оборудования, мебели в г. (наименование)
Холодильник «Индезит».	1	Мясо-рыбный цех	2001г
Холодильник POZIS	1	Цех готовой продукции	2013г.
Морозильный ларь «Свияга – 155-1»	1	Мясо-рыбный цех	Июль 2008г.
Холодильник Hannsrost	1	Подсобное помещение	2013г.

17.Складского помещения нет.

18.Общая оценка материально-технической базы пищеблока, столовой - состояние удовлетворительное.