

Утвержден:

директор МАОУ СОШ № 8

С.В. Елсукова

приказ от 31.08.2022 № 110-О



Паспорт технической обеспеченности пищеблока столовой
Муниципального автономного общеобразовательного учреждения
средней общеобразовательной школы № 8

Североуральский городской округ
2022 год

I. Общие сведения

Наименование учреждения:	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 8 (МАОУ СОШ № 8)
Адрес:	624480, Свердловская обл., г.Североуральск, ул. Советская, д.41
Ф.И.О. руководителя:	Елсукова Светлана Владимировна
Телефон:	тел.(34380) 2-29-12, факс (34380) 2-26-18
Электронный адрес:	E-mail: shk-8@yandex.ru
Предприятие, организующее питание:	ИП Смышляев Алексей Александрович

II. Характеристика пищеблока

1.	Предприятие, организующее питание:	
1.1.	Образовательное учреждение	
	только поставка продуктов	-
	только обеспечение кадрами	-
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	-
1.2.	ИП или ЧП	ИП
	только поставка продуктов	-
	только обеспечение кадрами	-
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	+
1.3.	Другие	
	только поставка продуктов	-
	только обеспечение кадрами	-
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	-
2.	Инженерное обеспечение пищеблока:	
2.1.	водоснабжение	
2.2.	отопление	централизованное
2.3.	водоотведение	централизованное
2.4.	вентиляция	централизованное механическая
3.	Характеристика пищеблока	
3.1	Штат пищеблока входит в штат ОУ	-

	Пищевлок сдан в аренду	+
3.2.	Ф.И.О. руководителя (зав. производством, зав. пищевлоком)	Ботникова Л.В.
3.3.	Организационная форма предприятия	ИП
3.4.	Число работающих на пищевлоке всего	6
3.4.1.	из них имеющих специальное образование	4
3.4.2.	Привитость персонала пищевлока образовательного учреждения (число сотрудников):	
	против дизентерии зонне (число работников)	6
	против вируса гепатита А (число работников)	6
3.5.	Пищевлок с полным технологическим циклом	+
	Договорочная, но работающая на сырье	-
	Договорочная, работающая на полуфабрикатах (очищенные овощи и мясо кусковое)	-
3.6.	Общая площадь предприятия (м ²), в том числе:	137,4
	помещение санузла	5,1
	помещение санузла	1,4
	помещение санузла	1,6
	помещение лестничной клетки	18,7
	помещение коридора	9,2
	помещение охлаждающей камеры	6,5
	помещение складирования сухих продуктов	8,0
	помещение моечной	26,4
	помещение горячего цеха	60,5

III. Перечень оборудования производственных помещений пищеблока

Наименование производственного помещения	Наименование оборудования	Количество	
1	2		
Овощной цех (первичной обработки овощей - зона)	производственные столы	3	
	картофелеочистительная машина	2	
	моечные ванны	1	
	раковина для мытья рук	2	
	производственные столы	1	
	моечные ванны	2	
	Овощной цех (вторичной обработки овощей - зона)	универсальный механический привод или овощерезательная машина	2
		среднетемпературные холодильные шкафы	1
		раковина для мытья рук	1
		производственные столы	1
	контрольные весы	2	
	среднетемпературные холодильные шкафы	1	
	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1	
Холодный цех (зона)	бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1	
	моечная ванна (для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов)	1	
	раковина для мытья рук	2	
	производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)	1	
	контрольные весы	3	
	среднетемпературные холодильные шкафы	1	
	низкотемпературные холодильные шкафы	1	
Мясорыбный цех	электромясорубка	1	
	моечные ванны	3	
	раковина для мытья рук	1	
	производственный стол	1	
	моечные ванны (емкости)	3	
Помещение для обработки яиц	емкость для обработанного яйца	1	
	раковина для мытья рук	1	

Помещение для нарезки хлеба	производственный стол	1
	шкаф для хранения хлеба	1
Горячий цех	раковина для мытья рук	1
	производственные столы	2
	электрическая плита	2
	электрическая сковорода	1
	духовой (жарочный) шкаф	2
	электропривод для готовой продукции	1
	электрокипятильник	1
	контрольные весы	1
	раковина для мытья рук	1
	мармиты для горячих блюд	2
холодильный прилавок (витрина)	1	
Раздаточная зона	производственный стол	1
	посудомоечная машина	1
	моечные ванны (для мытья столовой посуды)	3
	моечные ванны (для столовых приборов)	2
	стеллаж (шкаф)	1
	раковина для мытья рук	1
	производственный стол	1
	моечные ванны (с объёмом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом	1
	производственные столы	2
	электроплита	1
Производственное помещение буфет-раздаточной с посудомоечной	моечная ванна	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	2
	раковина для мытья рук	1

IV. Характеристика технологического и холодильного оборудования

№п/п	Наименование, основные характеристики	Дата выпуска	Инвентарный номер	Температура при замере, С°	
					Технологическое оборудование
1	Машина тестомесильная МТМ-110: род тока 3-х фазный переменный, номинальное напряжение 380 В.				
1.1	Машина кухонная универсальная УКМ – 06 (универсальный механический привод) (мясорубка+овощерезка): род тока 3-х фазный переменный, номинальное напряжение 220/380 В, частота тока 50Гц. Приводной механизм с двухскоростным электродвигателем. Загрузочный бункер (воронка) металлический. В комплекте напольная подставка, металлические насадки овощерезательно-прогирочная, мясорубка. Производительность: мясорубки не менее 250 кг/ч; при нарезании сырых овощей не менее 160 кг/ч; при нарезании вареных овощей не менее 200 кг/ч; при протирании вареного картофеля не менее 400 кг/ч. Насадки и рабочие механизмы металлические.	2007	уо 000002170	-	
1.2	Машина кухонная универсальная УКМ-06: род тока 3-х фазный переменный, номинальное напряжение 220/380 В, частота тока 50Гц.	2021	101240045	-	
1.3	Мясорубка МИМ-600: род тока 3-х фазный переменный, номинальное напряжение 380 В, частота тока 50Гц, номинальная мощность электродвигателя 2,71 кВт, производительность не менее 600 кг/ч.	2011	101340003	-	
1.4	Мясорубка МИМ-600: род тока 3-х фазный переменный, номинальное напряжение 380 В, частота тока 50Гц, номинальная мощность электродвигателя 2,71 кВт, производительность не менее 600 кг/ч. Редуктор червячный.	2022	101240056	-	

1.6	<p>Комплектация: полный унгер. Насадки и рабочие механизмы металлические. Кипятильник КЭН-100 с подставкой: номинальное напряжение 400 В, номинальная мощность 13,2 кВт, род тока 3-х фазный переменный, частота тока 50Гц, время нагрева воды до кипения 6 мин.</p>	2021	101240049	-
1.7	<p>Посудомоечная машина МПК-1100К: номинальное напряжение 380 В, род тока 3-х фазный переменный, частота тока 50 Гц. Длина, мм: 725 Ширина, мм: 830 Высота, мм: 1490-1920 Тип: купольная Мощность: 13,5 кВт Напряжение: 380 В Производительность: 1100 тарелок в час; 2200 стаканов в час Объем: бойлер 10 л, ванна: 30 л. Детали, контактирующие с водой, и облицовка выполнены из нержавеющей стали AISI 304, разбрызгиватели - из нержавеющей стали AISI 321.</p>	2022	101240059	-
1.8	<p>Плита электрическая кухонная ЭП-4П: время разогрева конфорок до температуры 480 С° не более 30 минут, номинальное напряжение 220/380 В, род тока переменный трехфазный, частота 50Гц. Плита без жарочного шкафа на 4 конфорки Конфорка: чугунная Мощность: 18 кВт Установка: напольная, на подставке Оснащение: подставка (стенд), регулируемые ножки.</p>	2022	101240058	+480
1.9	<p>Плита электрическая кухонная ЭП-6П: время разогрева конфорок до температуры 480 С° не более 30 минут, номинальное напряжение 220/380 В, род тока переменный трехфазный, частота 50Гц. Плита без жарочного шкафа на 6 конфорок Конфорка: чугунная Мощность: 18 кВт</p>	2022	101240057	+480

	Установка: напольная, на подставке Оснащение: подставка (стенд), регулируемые ножки.			
1.10	Шкаф жарочный электрический ШЖЭП-3: номинальное напряжение 380 В, род тока 3-х фазный переменный, частота тока 50 Гц, время разогрева до 260 С° не более 30 минут.	2014	101340002	+310 +310 +300
1.11	Шкаф жарочный ШЖЭ-3-01: номинальное напряжение 400 В, род тока 3-х фазный переменный, частота тока 50 Гц, время разогрева до 240 С° не более 30 минут. Температура в камерах сверху вниз.	2021	101240047	+290 +290 +280
1.12	Шкаф жарочный ШЖЭ-3-01: номинальное напряжение 400 В, род тока 3-х фазный переменный, частота тока 50 Гц, время разогрева до 240 С° не более 30 минут. Температура в камерах сверху вниз.	2021	101240048	+290 +290 +280
1.13	Сковорода ЭСК-90-0,67-120 электрическая опрокидывающаяся: номинальная мощность потребляемая 5кВт, номинальное напряжение 400/230 В, род тока переменный трехфазный, частота 50Гц, время разогрева сковороды до рабочей температуры 230 С° не более 15 мин.	2021	101240046	+280
1.14	Мармит 1-х блюд ПМЭС-70КМ-01: номинальное напряжение 220/400 В, род тока 3-х фазный переменный, частота тока 50 Гц, время разогрева до 400 С° не более 20 минут.	2021	101240051	+400
1.15	Мармит электрический с подогревающим шкафом ЭМК-70КМШ: номинальное напряжение 220/400 В, род тока 3-х фазный переменный, частота тока 50 Гц, рабочая температура воздуха в ванне не более 85 С°.	2021	101240052	+85
2	Холодильное оборудование			
2.1	Стол холодильный VAR-250 Carbona: температура полезного объема 0 .. +7 С°, род тока переменный однофазный, номинальное напряжение 220 В, частота тока 50 Гц.	2016	101340085	+5
2.2	Прилавок-витрина холодильный высокотемпературный ПВВ(Н)-70КМ-С-03-НШ: полезный объем 0,817 м3, температура полезного объема от 5...15 С°, род тока переменный однофазный, номинальное напряжение 230 В, частота тока 50 Гц.	2021	101240050	+5
2.3	Шкаф холодильный 2-х дверный ПШС-1,4-02 среднетемпературный: номинальный ток не более 4,5А, потребляемая мощность за сутки 9,2 кВт, род тока переменный однофазный. Напряжение 220 В, частота	2022	101240054	+5

	<p>тока 50 Гц. Диапазон рабочих температур, °С — 0...+5. Объем шкафа: 1400 л. Тип двери: глухая, металлическая, распашная. Материал корпуса: сталь с полимерным покрытием. Тип оттайки - автоматический с системой испарения конденсата. Напряжение 220 В. Расположение агрегата: нижнее.</p>			
2.4	<p>Шкаф холодильный среднетемпературный СМ-105-S: температура полезного объема: 0+++6 С°, номинальный ток 2,5 А, потребляемая мощность 0,35 кВт, род тока переменный однофазный, напряжение 220 В, частота тока 50 Гц.</p>	2021	101240042	+4
2.5	<p>Шкаф холодильный среднетемпературный СМ-105-S: температура полезного объема: 0+++6 С°, номинальный ток 2,5 А, потребляемая мощность 0,35 кВт, род тока переменный однофазный, напряжение 220 В, частота тока 50 Гц.</p>	2021	101240043	+4
2.6	<p>Шкаф холодильный СМ114-S 2-х дверный: температура полезного объема: 0 +++6 С°, номинальный ток 3,5 А, потребляемая мощность 0,55 кВт, род тока переменный однофазный, напряжение 220 В, частота тока 50 Гц.</p>	2021	101240044	+2
2.7	<p>Шкаф холодильный ШХн – 0,7-0,2 низкотемпературный: номинальный ток 4,3 А, потребляемая мощность в сутки 7,5 кВт, род тока переменный однофазный, напряжение 220 В, частота тока 50 Гц. Температурный режим - 18°С. Объем шкафа: 0 7 м3. Тип двери: глухая, металлическая, распашная. Материал корпуса: сталь с полимерным покрытием. Тип оттайки - автоматический с системой испарения конденсата. Расположение агрегата: нижнее.</p>	2022	101240053	-18