

**ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ  
СТОЛОВОЙ  
«Рабилицкая НОШ»**

Место нахождения, телефон: 188413, Ленинградская область, Волосовский район,  
д.Рабилицы д.19 Б , (813)73-72-332

Контингент обучающихся : на 1 ступени обучения – 62чел.

№ 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	80 чел.
	- общая площадь столовой, в т.ч.	116
	площадь пищеблока	58,7
	площадь обеденного зала	66,9
	количество посадочных мест в обеденном зале	80 чел.
	<i>наличие следующего набора оборудования и помещений:</i>	
	- горячего цеха (указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние -рабочее/не рабочее) 32.7 кв.м.	1.Плита 4-х конф.без жарочн.шкафа «Тула» 2.Шкаф жарочный ШПЭСМ 3.Сковорода с наклон.чашей СЭСМ 4. УКМ с насадками 5.Столы разделочные-3 шт.
	- холодного цеха (указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)- 7,9 кв.м.	1.Стол разделочный СРЦ 1500/1600 2. Стол для сбора пищевых отходов 3.Мойки 1-секционные -2 шт. 4.Водонагреватель -80 л.

	- моечных для столовой и кухонной посуды (количество, указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)- 8,5 кв.м.	1.Стеллажи для посуды -2 шт. 2.Кассетница для посуды-1 шт. 3.Мойка 2-х секционная-2 шт.
	- кладовых для сухих продуктов и овощей (количество, указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние) -9.6.кв.м.	1.Подтаварники-3 шт. 2.Стеллаж металлический -1 шт.
	- охлаждаемых и низкотемпературных камер для хранения мясных и особо скоропортящихся продуктов (количество, указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	1.Холодильник бытовой «Норд» 2.Холодильный шкаф «POLAR» 3.Холодильник «VESTEL»
	- бытовых помещений для персонала пищеблока (количество, указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	1.Подсобная комната (раздевалка)-5,8 кв.м. 1.Вешалка с сиденьем 2. Шкаф металлический для одежды. 3. Шкаф для хоз.инвентаря 2. Душевая-1,5 кв.м.
	- санузла для сотрудников столовой (количество, указать имеющееся оборудование, его техническое состояние)	1.Санузел -2,0 кв.м.
	Другое-	1.Тамбур для приема продуктов-1,1кв.м. 2. Тамбур для выноса отходов -1,0 кв.м.
<b>2.</b>	<b>Наличие умывальников</b>	
	- место нахождения	1.Обеденный зал
	- количество (состояние)	4 шт.-удовлетворительное
	- проектная мощность	-

3.	<b>Состояние инженерных коммуникаций школьной столовой (указать необходимость проведения ремонта или их замены):</b>	
	- система водоснабжения (техническое состояние)	Центральное- удовлетворительное
	- система отопления (техническое состояние)	Центральное- удовлетворительное
	- система канализации (техническое состояние)	Центральное- удовлетворительное
	- система вентиляции (вид, техническое состояние)	принудительная –удовлетворительное
4.	<b>Характеристика мебели обеденного зала (наименование, количество, состояние, необходимость замены)</b>	1.Столы обеденные (пластиковые) -15 шт. 2. Табурет (на метал.основе, сиденье-дерматин) -80 шт. (замены не требует)

5.	<b>Наличие другого нейтрального оборудования (его наименование (весы, кулер и т.д.), количество, необходимость замены)</b>	1.Весы электронные- 1 шт. 2. Весы бытовые (напольные) -1 шт. 3.Кулер -1 шт. 4..Тележка для сбора посуды -1 шт. 5. 2.Тележка грузовая ТГ-10/6300 -1 шт. (замены не требует)
6.	<b>Наличие столовой и кухонной посуды (её наименование, количество, необходимость приобретения и замены)</b>	<b>Столовая посуда:</b> 1. Тарелка глубокая- 130 шт. 2.Тарелка мелкая- 130 шт. 3.Чашка -130 шт. 4.Стаканы -40 шт. <b>Кухонная посуда:</b> 1.Баки-30л.-2 шт. 2.Баки -40л.-1 шт. 3.Тазы -7 шт. 4.Кастрюли- 2л.-2 шт. 3л.- 8 шт. 10л.-5 шт. 20 л.- 6 шт. 5.Сковороды-2 шт. 6.Чайник -3л.- 6 шт. 7.Дуршлак- 2шт.
7.	<b>Наличие столовых приборов (их наименование, количество, необходимость приобретения и замены)</b>	1.Ложка для 1 блюда-130шт. 2.Ложка чайная-130 шт. 3.Вилка-80 шт. 4.Ложка столовая-130 шт. 5. нож -80 шт.
8.	<b>Количество работников пищеблока (указать по должностям)</b>	1.Повар-2 чел. 2.Рабочая по кухне-1 чел. 3.Кладовщик -1 чел.

Директор МОУ «Рабитицкая НОШ»

С.В.Медведева

м.п.