

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
 средняя общеобразовательная школа №31 имени В.В.Толкуновой поселка Родники
 муниципального образования Белореченский район

Утверждаю:

Директор МАОУ СОШ №31

Н.Л.Мелихов

«30» 08 2024 г.



Технико-технологический паспорт пищеблока МАОУ СОШ 31

№ п/п	Структура паспорта	Данные пищеблока школы
1.	Общие сведения	
1.1	Полное наименование ОО в соответствии с Уставом	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №31 имени В.В.Толкуновой поселка Родники муниципального образования Белореченский район
1.2	Адрес осуществления образовательной деятельности	352601, Краснодарский край, Белореченский район, поселок Родники, ул.Ноорильская,6
1.3	Адрес расположения пищеблока	352601, Краснодарский край, Белореченский район, поселок Родники, ул.Ноорильская,6
1.4	Форма организация питания	Столовая, работающая на сырье
1.5	Количество обучающихся всего	1428
1.6	Площадь обеденного зала (кв.м)	156
1.7	Количество посадочных мест (из расчета 0,7 м.кв. на посадочное место)	120
2.	Инженерное обеспечение пищеблока	
2.1	Водоснабжение (централизованное, собственная скважина, другие ведомственные источники)	централизованное
2.2	Горячее водоснабжение (централизованное, собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение) указывается полное техническое наименование водонагревателя и т.п.	Собственная котельная, резервное горячее водоснабжение (Водонагреватель «Аристон» Водонагреватель STYLEBOILER, Водонагреватель NOVA, Водонагреватель Dexp)
2.3.	Отопление (централизованное, собственная котельная)	собственная котельная
2.4.	Водоотведение (централизованное,	централизованное

2.4.	Водоотведение (централизованное, локальные сооружения, другие)	централизованное
2.5	Вентиляция помещений (естественная, искусственная, комбинированная)	комбинированная
2.6	Год строительства пищеблока	2010
2.7	Год последнего капитального ремонта	нет
2.8.	Год последнего переоснащения производственным оборудованием	2010
2.9	Год последнего дооснащения производственным оборудованием	2011
3	ПОМЕЩЕНИЯ	
	Столовая, работающая на сырье	
3.1.	Складские помещения, м2	39,7
3.2	Овощной цех первичной обработки, м2	12,7
3.3	Овощной цех вторичной обработки, м2	10,2
3.4	Мясо-рыбный цех, м2	17,4
3.5	Горячий цех, м2	20,8
3.6	Холодный цех, м2	6,
3.7	Мучной цех, м2	выделена зона для указанного функционала 4,6 м2
3.8	Раздаточная зона, м2	10,7
3.9	Помещение для нарезки хлеба, м2	выделена зона для указанного функционала 3,7 м2
3.10	Помещение для обработки яиц, м2	выделена зона для указанного функционала 3,8 м2
3.11	Моечная кухонной посуды, м2	10,3
3.12	Моечная столовой посуды, м2	6,0
3.13	Моечная и кладовая тары, м2	6,0
3.14	Комната для приема пищи (персонал), м2	выделена зона для указанного функционала 4,2 м2
4.	ОБОРУДОВАНИЕ	
	столовой, работающей на сырье	
	Складские помещения	
	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)*, шт.	2 (металлические)
	Стеллажи для gastronемкостей (передвижные), шт.	-
	Подтоварники (деревянные)*, шт.	2
	Холодильные шкафы средне температурные (от 0 до +7С)*, шт.	1 (Шкаф холодильный «Ариада» 2019 г.в.)
	Холодильные шкафы низко температурные (от 0 до -18С)*, шт.	1 (морозильная камера «Снеж 350»)
	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные), шт.	-
	Контейнеры передвижные для gastronемкостей, шт.	-
	Весоизмерительное оборудование*, шт.	1 (напольные, 150 кг CAS)
	Психрометр*, шт.	1 (МВ-4-2М)
	Овощной цех первичной обработки	
	Стеллажи для временного хранения	1 (металлические)

продуктов (стационарные), шт.	
Стеллаж передвижной, шт.	-
Производственные столы*, шт.	1 (нержавейка)
Картофеле-очистительная машина*, шт.	1 (Картофелечистка 2010 г.в. МОК-150М РЭ)
Овоще-резательная машина*, шт.	1 (типа МПР-350М)
Раковина для мытья рук*, шт.	1
Моечная ванна*, шт.	2
Овощной цех вторичной обработки	
Стеллаж передвижной, шт.	-
Производственные столы*, шт.	3 (нержавеющая сталь)
Универсальный привод*, шт.	-
Холодильные шкафы средне температурные (от 0 до +7С)*, шт.	-
Моечная ванна, шт.	2 (противокоррозийная сталь)
Раковина для мытья рук*, шт.	1
Мясо-рыбный цех	
Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)*, шт.	3 (нержавеющая сталь)
Холодильные шкафы средне температурные (от 0 до +7С)*, шт.	1 (Холодильник «Индезит» 2009 г.в.)
Холодильные шкафы низко температурные (от 0 до -18С)*, шт.	1 (морозильная камера «Снеж 350»)
Электромясорубка*, шт.	1 (Viatto VA-MG12SS)
Универсальный привод, шт.	-
Колода для разрубки мяса*, шт.	-
Моечные ванны (для мяса и птицы, рыбы)*, шт.	2 (противокоррозийная сталь)
Весоизмерительное оборудование*, шт.	1 (электронные CAS)
Фарше мешалка*, шт.	-
Котлетоформовочный автомат*, шт.	-
Раковина для мытья рук*, шт.	1
Горячий цех	
Котел электрический, л/кВт*	-
Сковорода электрическая, л/кВт*	1 (СЭП-0,25 38 л./6 кВт)
Жарочный шкаф, кВт*	-
Пароконвектомат, кВт*	1 («ЕКА» КФ 981-3,2 кВт)
Конвектомат, кВт	-
Плита электрическая, количество конфорок/кВт*	3 шт. на 4 конфорки, (ПЭП-0,72-6М-1 на 10,5 кВт (без духового шкафа 2 шт.; ПЭ-0,48 М с жарочным шкафом 1 шт.)
Производственные столы для разделки, шт.	5(нержавеющая сталь)
Холодильные шкафы среднетемпературные (от 0 до +7С), шт.	1 (Холодильник «Индезит» 2010 г.в.)

Универсальный привод, шт.	-
Весоизмерительное оборудование*, шт.	1 (электронные CAS)
Раковина для мытья рук*, шт.	1
Холодный цех	
Стеллаж передвижной, шт.	-
Производственные столы (не менее 2-х)*, шт.	3 (нержавеющая сталь)
Универсальный привод* (овощерезательная машина, слайстер, блендер, МРОВ), шт.	1 (слайсер 250ES-10)
Холодильные шкафы среднетемпературные (от 0 до +7С), шт.	-
Моечная ванна* (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке), шт.	2 (противокоррозийная сталь)
Бактерицидная установка, мЗ*	1 («Астгарт») НРБО-100-01/1)
Весоизмерительное оборудование*, шт.	-
Раковина для мытья рук*, шт.	1
Мучной цех	
Стеллаж передвижной, шт.	-
Производственные столы* (с деревянным покрытием), шт.	-
Тестомесильная машина, шт.	-
Просеиватель муки (при необходимости), шт.	-
Универсальный привод (овощерезательная машина, слайсер, блендер, МРОВ), шт.	-
Пекарский шкаф*, шт.	-
Холодильный шкаф среднетемпературный (от 0 до +7С), шт.	-
Моечные ванны*, шт.	-
Весоизмерительное оборудование*, шт.	-
Раковина для мытья рук*, шт.	-
Раздаточная зона	
Раздаточная линия, шт.	2
мармиты для первых блюд*, шт.	1 (Мармит электрический первых блюд РЕ-2/11-N)
мармиты для вторых блюд*, шт.	1 (Мармит электрический вторых блюд МЭБ-2Б)
мармиты для холодных блюд, шт.	-
мармиты для сладких блюд, шт.	-
Холодильные прилавки/ витрины*, шт.	1 ПВО-11-А
Помещение для нарезки хлеба	выделена зона для указанного функционала 4,6 м2

Шкафы для хранения хлеба*, шт.	1	нержавеющая сталь
Производственный стол*, шт.	2	нержавеющая сталь
Хлеборезательная машина*, шт.	-	
Раковина для мытья рук*, шт.	1	
Помещение для обработки яиц		выделена зона для указанного функционала 3,8 м2
Емкость для обработки яиц*, шт.	3	нержавеющая сталь
Овоскоп, шт.	-	
Производственный стол*, шт.	1	нержавеющая сталь
Моечные ванны*, шт.	3	(противокоррозийная сталь)
Раковина для мытья рук*, шт.	1	
Моечная кухонной посуды	1	
Производственный стол*, шт.	-	
Моечные ванны*, шт.	2	(противокоррозийная сталь)
Стеллаж стационарный, шт.	1	
Раковина для мытья рук*, шт.	1	
Моечная столовой посуды	1	
Производственный стол*, шт.	1	
Посудомоечная машина*, шт.	-	
Моечные ванны (трехсекционные)*, шт.	1	(противокоррозийная сталь)
Моечные ванны (двухсекционные)*, шт.	1	(противокоррозийная сталь)
Шкаф/ стеллаж для хранения посуды*, шт.	5	нержавеющая сталь
Раковина для мытья рук*, шт.	1	
Моечная и кладовая тары		
Стеллаж передвижной, шт.	2	нержавеющая сталь
Контейнер передвижной, шт.	-	
Моечная ванна (двухсекционная)*, шт.	-	
Раковина для мытья рук*, шт.	-	
Комната для приема пищи (персонал)		выделена зона для указанного функционала 4,2 м2
Производственный стол*, шт.	-	
Электроплита*, шт.	-	
Микроволновая печь, шт.	1	(Самсунг, Г2712)
Холодильник среднетемпературный/бытовой*, шт.	-	
Шкаф/ стеллаж для хранения посуды*, шт.	1	нержавеющая сталь
Моечная ванна*, шт.	-	
Раковина для мытья рук*, шт.	-	