

Директор ГБОУ «СОШ №2 с.п. Кантышево»

Р.О. Дзаурова



**ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ СТОЛОВОЙ
ГБОУ «СОШ №2 с.п. Кантышево»**

Адрес и местонахождение столовой:
386120, РИ, с.п. Кантышево, ул. Дзаурова,33

Ведомственная принадлежность:

Министерство образования и науки РИ

Количество детей, обеспеченных бесплатным питанием: 259
Водоснабжение: Централизованное

Канализация: вывоз
Отопление: автономная котельная

Вентиляция: нет

Освещение: соответствует норме

№ п/п	Наименование показателей	Примечания
I.	Тип школьной столовой:	
I.1.		
	- расположение столовой (указать этаж)	первый
	- проектная мощность	36
	- общая площадь столовой, в т.ч.	156
	площадь пищеблока	67
	площадь обеденного зала	89
	количество посадочных мест в обеденном зале	50
	наличие следующего набора оборудования и помещений:	
	- горячего цеха (указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние) __	электроплита жарочный шкаф -1 шт; пекарский шкаф - 1 шт;
	- холодного цеха (указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	шкаф холодильный – 2 шт

	- мясо-рыбного цеха (указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	мясорубка МИМ 300 - 1шт., состояние удовлетворительное
	- кондитерского цеха (указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	нет
	- овощного цеха (указать наименование имеющегося оборудования)	Подставки под овощи - 2шт
	- моечных для столовой и кухонной посуды (количество, указать наименование имеющегося оборудования)	моечная - 2;
	- кладовых для сухих продуктов и овощей	для сыпучих продуктов - одна, для овощей - одна;
	- охлаждаемых и низкотемпературных камер для хранения мясных и особо скоропортящихся продуктов	Ларь морозильный - 1 шт
	- бытовых помещений для персонала пищеблока (количество, указать наименование имеющегося оборудования)	1 -кабинет заведующей, состояние удовлетворительное
	- загрузочной-тарной (указать наименование имеющегося оборудования)	Стеллаж для посуды - 2 шт
	- моечной для тары (количество, указать наименование имеющегося оборудования)	1- моечная, 1 - стеллаж для бачков; состояние удовлетворительное
	- санузла для сотрудников столовой (количество, указать имеющееся оборудование)	-
2.	Наличие буфета в обеденном зале или другом месте	имеется в обеденном зале

	- оборудование буфета (указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	Подтоварник пт1-1 шт , состояние удовлетворительное
3.	Характеристика мебели обеденного зала (наименование, количество)	10 столов 60 стульев;
4.	Наличие столовой и кухонной посуды	имеется, в неполной мере
5.	Наличие столовых приборов	имеется, в неполной мере
6.	Количество работников пищеблока (указать по должностям)	2- повара, 1 – мойщик посуды