

УТВЕРЖДАЮ:
 директор КГБОУ
 «Шарыповский кадетский корпус»
 И.В.Кулаков
 « 30 » августа 2024г.

ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ СТОЛОВОЙ
 Краевого государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
 «Шарыповский кадетский корпус»

№ п/п	Наименование показателей	Примечания
1.	Тип школьной столовой:	
1.1.	Столовая, работающая на сырье (полного цикла)	
	- расположение столовой (указать этаж)	первый
	- общая площадь столовой, в т.ч.	196,2
	площадь пищеблока	125,2
	площадь обеденного зала	71,0
	количество посадочных мест в обеденном зале	84
	<i>наличие следующего набора оборудования и помещений:</i>	
	- горячего цеха (указать наименование имеющегося оборудования)	Плита электрическая ПЭМ 4 -010-2 шт.; Пароконвектомат ПКА-1/1ВМ2 -1шт Тестомесительная машина - 1шт котел пищеварочный КПЭМ-60 – 1 шт; холодильник для проб; холодильник для гастрономии; весы настольные электрон SWN-0.6-2шт; машина протирочная – резательная МПР-350 М -01 -1шт; подтоварник - 2шт; прилавок мармит электрический для первых блюд типа ПМЭС 70 КМ -1 шт; производственный стол бшт; шкаф для хранения хлеба; стеллажи для чистой посуды; мойка для мытья рук;
	мясо-рыбного цеха (указать наименование имеющегося оборудования)	Морозильная камера «Polair» – 1 шт; мясорубка МИМ 300 – 1шт; производственный стол – 3 шт; мойка 2 - х секц. – 2 шт; подтоварник –2шт; полка для досок –1шт; весы настольные электронные - 1шт; раковина для мытья рук;

овощного цеха (первичной обработки овощей)	Мойка 2х секционная -1шт; Картофелечистка -1шт; Стол производственный -1шт; Подтоварник -1шт; Раковина для мытья рук.
- овощного цеха (вторичной обработки овощей)	Мойка 2х секционная -1шт; Стол производственный -3шт; подтоварник - 1шт; Стеллаж -1шт; Холодильник РОЛАРИС -1шт; раковина для мытья рук
- моечных для столовой и кухонной посуды (количество, указать наименование имеющегося оборудования)	моечная – одна на 3 мойки; две на 2 мойки; стол для сбора отходов; стеллаж для хранения чистой посуды 3 шт; шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств; полка для сушки крышек, досок -3шт; полки для сушки посуды -3шт; раковина для мытья рук
- склады	Стеллажи, подтоварники, столы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы, морозильная камера, весы электронные.
-	
- охлаждаемых и низкотемпературных камер для хранения мясных и особо скоропортящихся продуктов (количество, указать наименование имеющегося оборудования)	шкаф холодильный «Polair» - 3 шт; морозильник бытовой «Бирюса-14» -2 шт; морозильник «STINOL» - 1 шт; холодильник для проб; холодильник для гастрономии; камера теплоизолирующая холодильная КХН-4,41.
- бытовых помещений для персонала пищеблока (количество, указать наименование имеющегося оборудования)	кабинет заведующей – 1 шт; гардеробная – 1 шт; комната для уборочного инвентаря – 1 шт;
- загрузочной - тарной (указать наименование имеющегося оборудования)	подтоварники - 3 шт; весы механические – 1 шт;
- холодильной камеры для пищевых отходов (количество, указать наименование имеющегося оборудования)	нет
- санузла для сотрудников столовой (количество, указать имеющееся оборудование)	1 санузел
2. Характеристика мебели обеденного зала (наименование, количество)	14 столов, 84 табурета;
3. Наличие столовой и кухонной посуды (её наименование, количество)	поставляется через гос.заказ
4. Наличие столовых приборов (их наименование, количество)	поставляется через гос.заказ

5.	Количество работников пищеблока (указать по должностям)	Шеф повар; зав. складом; поваров – 2; кухонных рабочих -2; мойщиков посуды – 3; официантов – 2; технический работник/уборщица – 1; Итого: 12 человек.
----	--	--