* 1. **Материально-техническое оснащение пищеблока:**

Перечень помещений и их площадь м2

(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование цехов ипомещений | Площадьпомещением2 |
| Столовые школьнобазовые | Столовые,работающие на сырье | Столовыедоготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складскиепомещения |  | 6.8 |  |  |
| 2 | ПроизводственНые помещения |  | 0 |  |  |
| 2.1 | Овощной цех(первичной обработки овощей) |  | 0 |  | - |
| 2.2 | Овощной цех(вторичной обработки овощей) |  | 9.4 |  | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех |  | 16 | - | - |
| 2.4 | Доготовочныйцех | - | - |  | - |
| 2.5 | Горячий цех |  | 47.1 |  | - |
| 2.6 | Холодный цех |  | 0 |  | - |
| 2.7 | Мучной цех |  | 0 | - | - |
| 2.8 | Раздаточная |  | 0 |  |  |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба |  | 0 | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц |  | 0 | - | - |
| 2.11 | Моечная кухоннойпосуды |  | 9 |  | - |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.12 | Моечная столовой посуды |  | 9 |  | - |
| 2.13 | Моечная иКладовая тары |  | 0 |  | -- |
| 2.14 | Производственное помещение буфета-раздаточной | - | - | -- |  |
| 2.15 | Посудомоечная буфета-раздаточной | - | - | - |  |
| 3 | Комната дляприема пищи(персонал) |  | 0 |  |  |

# 2.Характеристика технологического оборудования пищеблока

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование | Характеристика оборудования |
| п/п | цехов и | наименование | количество | дата | его | даты начала | процента |
|  | помещений | оборудования | единиц | выпуска |  | его | изношенност |
|  |  |  | оборудования |  |  | эксплуатаци | и |
|  |  |  |  |  |  | и | оборудования |
| 1 | Складское помещение | стелажи | 2 | 1990 | 1990 | 50% |
| 2 | Мясо-рыбный цех | Разделочный стол | 1 | 2020 | 2020 | 0% |
| 3 | Горячий цех | ПлитыЖарочный шкафЭлектросковородаМясорубкаКотел накопительныйРазделочный стол | 212215 | 2012;202120212021;20091987;202120192020;2021 | 2012;202120212021;20091990;202120192020;2021 | 0%0%0%50%;0%30%0% |
| 4 | Овощной цех | ОвощерезкаПротирочная машинаРазделочный стол | 211 | 2008;202120112019 | 2008;202120112019 | 50%;0%30%0% |
| 5 | Холодильный | Холодильный шкафхолодильники | 13 | 20132003;2013;2010 | 20132003;2013;2010 | 40%0% |

# 3.Дополнительные характеристики технологического оборудования:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование | Характеристика оборудования |
| п/п | технологиче- | назначение | марка | производи- | дата | срок | сроки |
|  | ского |  |  | тельность | изгото | службы | профилактиче |
|  | оборудования |  |  |  | вления |  | ского осмотра |
| 1 | Тепловое | ПлитаПлитаЖарочный шкаф Котел накопительныйЭлектросковородаМясорубка | ЭЛ-6ППромышленная ПЭ-6ШЖЭ-3-К-2/1КПЭМ-100/9ТЭСК 90-0,47-70ТМ-32М | 311311150320220160 | 2021год 2012год2021год2019год2021год2021год | 3года3года3года3года3года3года | ЕжегодноЕжегодноЕжегодноЕжегодноЕжегодноЕжегодно |
|  |  | мясорубка | П 2.РЭ | 130 | 1987год | 5лет | ежегодно |
| 2 | Механичес-кое | ОвощерезкаПротирочно-резательная машина | МПО-1 РЭМПР-350ММПР-350-02 | 180180220 | 2021год2008год2011год | 3года4года4года | ЕжегодноежегодноЕжегодно |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Холодильное | Шкаф холодильный ХолодильникХолодильникМорозильная камера | «Рапсодия»«Индезит»«Бирюса»«Орск» |  | 2013год2003год2013год2010год | 1год1год1год1год | ЕжегодноЕжегодноЕжегодноЕжегодно |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4 | Весоизмери-тельное | ООО ТПП «КШП2 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**4.Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование технологиче- ского  оборудования | Характеристика мероприятий |
| Наличие договора натехосмотр | наличиедоговора на провед -ение метрологическихработ з | Проведение ремонта | План приобретения новогои замена старого оборудования | Ответст -венный за состояниеоборудования | График санитарной обработки т оборудования |
| 1 | Тепловое | Ремонтная группа ООО ТПП «КШП» по мере необходимости  |  |  Ремонтная группа ООО ТПП «КШП» при неисправности оборудования  | имеется | Заведующий производством ООО ТПП «КШП» совместно с заместителем директора « МОАУ СОШ№18» | имеется |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Механичес-кое | Ремонтная группа ООО ТПП «КШП» по мере необходимости  |  | Ремонтная группа ООО ТПП «КШП» при неисправности оборудования | имеется | Заведующий производством ООО ТПП «КШП» совместно с заместителем директора « МОАУ СОШ№18» | имеется |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Холодильное | Ремонтная группа ООО ТПП «КШП» по мере необходимости  |  | Ремонтная группа ООО ТПП «КШП» при неисправности оборудования  | имеется | Заведующий производством ООО ТПП «КШП» совместно с заместителем директора « МОАУ СОШ№18» | имеется |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Весоизмери-тельное | Орский отдел ФБУ «Оренбургский ЦСМ» | Орский отдел ФБУ «Оренбургский ЦСМ» от12.09.2022 №165-17 | При неисправности оборудования  |  | Заведующий производством ООО ТПП «КШП»  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

# 5. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п / п | Наименование оборудования | Характеристика оборудования столовой -,площадьМ2 |
| Количество единицоборудования | дата его приобретения | Процент изношенностиоборудования | количествопосадочных мест в столов ой |
| 1 | плиты | 2 шт | 2021г2012г | 0%0% | 130 |
| 2 | Жарочный шкаф | 1шт | 2021год | 0% | 130 |
| 3 | Котел накопительный | 1шт | 2019год | 30% | 130 |
| 4 | Электросковорода | 2шт | 2009год2021год | 10%0% | 130 |
| 5 | Мясорубка | 2шт | 1987год2021год | 50%0% | 130 |
| 6 | Овощерезка | 2шт | 2008год2021год | 50%0% | 130 |
| 7 | Протирочно -резательная машина | 1шт | 2014год | 15% | 130 |
| 8 | Холодильное оборудование | 4шт | 2013год2003год2013год2013год2010год | 40%0%0%0%0% | 130 |