

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования села Инчоун»

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «ЦО с. Инчоун»
Г.Н. Латышевская
Приказ № 25 от 01.03.2023

ПЕРЕЧЕНЬ
оборудования для оснащения столовых, организующих питание
обучающихся в общеобразовательной организации

Адрес: 689313, Чукотский автономный округ, Чукотский район, с. Инчоун, ул.
Морзверобоев, д.18,

Телефон: 8 (42736) 91363

Электронный адрес: school_inchoun_6@mail.ru

Инчоун 2023

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 и помещений	Площадь помещение м ²			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые-догоготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	14,11	-	-
2	Производственные помещения	-	95,92	-	-
2.1	Овощной цех	-	7,28	-	-
2.2	Мясо-рыбный цех	-	7,82	-	-
2.4	Горячий цех	-	40,30	-	-
2.5	Холодный цех	-	8,61	-	-
2.7	Раздаточная	-	4,49	-	-
2.8	Помещение для резки хлеба	-	5,65	-	-
2.9	Холодильные камеры	-	5,33	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	4,56	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	11,88	-	-

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

Набор помещений	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата начала эксплуатации	% изношенности
Раздаточная	Мармит универсальный	1	2007	2008	10%
	Прилавок нейтральный	1	2007	2008	10%
Горячий цех	Плита 4-х конф. с духов.	1	2007	2008	10%
	Шкаф жарочный	1	2007	2008	10%
	Котел пищеварочный	1	2007	2008	10%
	Зонт вентиляционный	2	2007	2008	10%
	Плита 4-хкомфртная электрическая (бытовая)	1	2019	2019	0%

	Столы производственные	2	2007	2008	10%
	Подставки под кухонный инвентарь	1	2007	2008	10%
	Сковорода электрическая	1	2007	2008	10%
	Мойка	2	2007	2008	10%
	Шкаф холодильный	1	2007	2008	10%
Мучной цех	Машина тестомесильная	1	2007	2008	10%
	Просеиватель муки	1	2007	2008	10%
	Стол	1	2021	2021	0%
Мясо-рыбный цех	Стеллаж металлический	12	2007	2008	10%
	Мойка	1	2007	2008	10%
	Мясорубка	1	2007	2008	10%
	Полка для разделочных досок	1	2007	2008	0%
	Стол для разделки мяса	1	2007	2008	0%
Овощной цех	Мойка	1	2007	2008	10%
	Стеллаж металлический	2	2007	2008	10%
Помещение для резки хлеба	Стол для резки хлеба	1	2007	2008	10%
	Шкаф для хранения хлеба	1	2007	2008	10%
Холодный цех	Стол	2	2007	2008	10%
	Мойка	1	2007	2008	10%
	Весы элетронные	1	2007	2008	10%
Холодильные камеры	Ларь морозильный	2	2007	2008	10%
	Холодильник	2	2007	2008	10%
Моечная кухонной посуды	Мойка для кухонного инвентаря	5	2007	2008	10%
	Полка для крышек	1	2007	2008	10%
	Водонагреватель	1	2021	2021	0%
	Стеллаж для хранения кух. посуды и инвентаря	2	2007	2008	10%
Моечная столовой посуды	Стол для сбора отходов	1	2007	2008	10%
	Стол предмоечный		2007	2008	10%
	Стол раздаточный	1	2007	2008	10%

	Стеллажи или полки для сушки посуды	2	2007	2008	10%
	Стеллажи или полки для хранения посуды	2	2007	2008	10%
	Ванна моечная 2-х секционная	1	2007	2008	10%
Загрузочная продуктов	Подтоварник	1	2007	2008	10%
	Весы торговые электронные	1	2007	2008	0%
Складские помещения	Стеллажи	4	2007	2008	10%
	Настольные весы	1	2007	2008	10%
	Подтоварники	2	2007	2008	10%
Склад тары	Стеллажи	1	2007	2008	10%

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
Тепловое							
1.	Плита электрическая 4-конфорочная	Для приготовления пищи в наплитной посуде, для жарки и запекания	ПЭ-О 48 ШП	Мощность конфорки 3 Квт- 220 В	апрель 2007 г.	10 лет	1 раз в год
2.	Шкаф пекарский 9,2 кВт	Для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей.	ШПЭС М(М)-3 (3 секции)	Масса 382 кг	27.04. 2007	5 лет	1 раз в год
3.	Котел пищеварочный электрический 9,1 кВт	Обогрев содержимого в варочном котле паром.	КПЭМ-60	объем 60 л масса 90 кг	14.03. 2007 2015 г.	7 лет	1 раз в год
4.	Мармит электрический	Сохранение в горячем состоянии	ПМЭС-70К-60	Масса 94 кг	20.04. 2007г.	10 лет	1 раз в год

	универсальный	блюды в наплитной посуде.					
5.	Водонагреватель	Для приготовления кипятка	Garanter m	100л/ч	2021	7 лет	1 раз в год
6.	Плита 4-хкомфртная электрическая (бытовая)	Для приготовления пищи	ВЕКО	Мощность 220/230/240V	2019	5 лет	1 раз в год
7.	Сковорода электрическая	Для жарки мяса. Рыбы, овощей	СЭСМ-0,25ЛЧ	6 квт	2007	5 лет	1 раз в год
8.	Машина тестомесильная малогабаритная	Замес теста	МТМ 65 МНА	1.1 квт	2007	7 лет	1 раз в год
Механическое							
1.	Мясорубка	Для измельчения мяса и рыбы на фарш	УМК-10	200 кг/ч	март 2007 г.	8 лет	1 раз в год
2.	Просеиватель муки	Просеиватель муки	Каскад	Масса 34 кг	2007	7 лет	1 раз в год
3.	Рукосушители	Сушка рук после мытья	Ksitex	220вт	2018	5 лет	1 раз в год
Холодильное							
1.	Морозильный ларь	Для хранения гастрономии, молочных продуктов, полуфабрикатов.	LERAN SFR	Среднетемпературный диапазон от – 4 до - 25 гр.	Январь 2010	7 лет	1 раз в год
2.	Морозильный ларь	Для хранения гастрономии,	LERAN SFR	Среднетемпературный диапазон от – 4 до - 25 гр.	Январь 2010	7 лет	1 раз в год

		молочных продуктов, полуфабрикатов.					
3.	Холодильник	Хранение проб	Бирюса 6С-1	135 вт	2007	7 лет	1 раз в год
4.	Шкаф холодильный t 0С+8с	Для кратковременного хранения предварительно охлажденных пищевых продуктов	POLAIR Шх90,5	Масса 115 кг	Май 2007	7 лет	1 раз в год
5.	Шкаф холодильный t 0С+8с	Для кратковременного хранения предварительно охлажденных пищевых продуктов	POLAIR Шх90,5	Масса 115 кг	Май 2007	7 лет	1 раз в год
6.	Ларь морозильный	Для хранения гастрономии, молочных продуктов, полуфабрикатов.	Fmigor	Масса 115 кг	Май 2007	7 лет	1 раз в год
Весозмерительное							
1.	Весы настольные электронные	Для определения массы взвешиваемых продуктов	ВР 4149-02	Предел взвешивания - 10 кг	2007 г.	7 лет	1 раз в год

4. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь 41 м ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой

1	Столы обеденные	8	2008 г	10%	30
2	Стулья	45	2008 г	10%	30
3	Раковины для мытья рук	2	2021 г	0%	30
4	Рукоосушители	2	2018 г	0%	30

5. Характеристика бытовых помещений

№	Перечень бытовых помещений	Площадь	Оборудование
1	Кабинет заведующей столовой	4,28 кв. м	Стол – 1 Стул – 1 Полка для книг – 1 Компьютер – 1 Принтер – 1
2	Комната уборочного инвентаря	3,94 кв. м.	Уборочный инвентарь
3	Сан. узел для сотрудников пищеблока	2,09 кв. м.	Унитаз – 1 Раковина - 1
4	Гардеробная персонала и душевая для сотрудников пищеблока	9,50 кв. м.	Вешалка – 2 Душ - 1
5	Стирка спец. одежды/где, кем, что для этого имеется	13,65 кв.м	Стиральная машина - 1 Гладильная доска - 1 утюг - 1

10. Штатное расписание работников пищеблока

Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
	Кол-во ставок	Укомплектованность	Базовое образование	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Заведующий складом	0,5	100%	Среднее	1 разряд	11 лет	да
Повар	1,5	100%	Начальное профессиональное, Магаданское профессиональное техническое училище № 5,	3 разряд	5 лет	да

			повар			
Кухонный рабочий	1	100%	Начальное профессиональное, ГОУ НПО «Сельское профессиональное училище №2 п. Провидения», повар	2 разряд	6 года	да
Уборщик П и СП	0,18	100%	Среднее	1 разряд	13 лет	да