

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](mailto:school_inchoun_6@mail.ru)

Инчоун 2023

## 1.. Материально-техническое оснащение пищеблока

Перечень помещений и их площадь м<sup>2</sup>  
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

| № п/п | Наименование цехов и помещений | Площадь помещение м <sup>2</sup> |                               |                         |                     |
|-------|--------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|-------------------------|---------------------|
|       |                                | 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 |
| <b>Тепловое</b> |                                            |                                                                  |                        |                                |                     |             |                                 |
| 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 |
| <b>Механическое</b> |                                            |                                                               |             |                                                 |              |       |             |
| 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 |
| <b>Холодильное</b>  |                                            |                                                               |             |                                                 |              |       |             |
| 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 |
| <b>Весозмерительное</b> |                             |                                                                            |               |                            |          |       |             |
| 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 <sup>2</sup> |                       |                                   |                                       |
|-------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|
|       |                           | 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 | Рукосушители           | 2  | 2018 г | 0%  | 30 |

## 5. Характеристика бытовых помещений

| № | Перечень бытовых помещений                                | Площадь     | Оборудование                                                               |
|---|-----------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Кабинет заведующей столовой                               | 4,28 кв. м  | Стол – 1<br>Стул – 1<br>Полка для книг – 1<br>Компьютер – 1<br>Принтер – 1 |
| 2 | Комната уборочного инвентаря                              | 3,94 кв. м. | Уборочный инвентарь                                                        |
| 3 | Сан. узел для сотрудников пищеблока                       | 2,09 кв. м. | Унитаз – 1<br>Раковина - 1                                                 |
| 4 | Гардеробная персонала и душевая для сотрудников пищеблока | 9,50 кв. м. | Вешалка – 2<br>Душ - 1                                                     |
| 5 | Стирка спец. одежды/где, кем, что для этого имеется       | 13,65 кв.м  | Стиральная машина - 1<br>Гладильная доска - 1<br>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<br>рабочий | 1    | 100% | Начальное<br>профессиональное,<br>ГОУ НПО<br>«Сельское<br>профессиональное<br>училище №2 п.<br>Провидения»,<br>повар | 2 разряд | 6 года | да |
| Уборщик<br>П и СП   | 0,18 | 100% | Среднее                                                                                                              | 1 разряд | 13 лет | да |