

Технико-технологический паспорт пищеблока МБОУ СОШ 8

Дата внесения последних изменений в ТТП - 28.01.2025г.

Тип столовой – СТОЛОВАЯ, работающая на сырье

№ п/п	Структура паспорта	Данные пищеблока школы
1.	Общие сведения	
1.1	Полное наименование ОО в соответствии с Уставом	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 8 им. В.И. Севастьянова города Белореченска муниципального образования Белореченский район
1.2	Адрес осуществления образовательной деятельности	Россия, Краснодарский край, город Белореченск, ул.8 Марта ,57
1.3	Адрес расположения пищеблока	Россия, Краснодарский край, город Белореченск, ул.8 Марта ,57
1.4	Форма организация питания	аутсорсинг
1.5	Количество обучающихся всего	886
1.6	Площадь обеденного зала (кв.м)	211
1.7	Количество посадочных мест (из расчета 0,7 м.кв. на посадочное место)	150
2	Инженерное обеспечение пищеблока	
2.1	Водоснабжение (централизованное, собственная скважина, другие ведомственные источники)	централизованное
2.2	Горячее водоснабжение (централизованное, собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение) указывается полное техническое наименование водонагревателя и т.п	водонагреватель
2.3.	Отопление (централизованное, собственная котельная)	централизованное
2.4.	Водоотведение (централизованное, локальные сооружения, другие)	централизованное
2.5	Вентиляция помещений (естественная, искусственная, комбинированная)	искусственная
2.6	Год строительства пищеблока	1996
2.7	Год последнего капитального ремонта	1996
2.8.	Год последнего переоснащения производственным оборудованием	1996

2.9	Год последнего дооснащения производственным оборудованием	2023
3	ПОМЕЩЕНИЯ Столовая, работающая на сырье	
3.1.	Складские помещения, м2	28,1
3.2	Овощной цех первичной обработки, м2	7,1
3.3	Овощной цех вторичной обработки, м2	5,9
3.4	Мясо-рыбный цех, м2	11,7
3.5	Горячий цех, м2	50,0
3.6	Холодный цех, м2	12,2
3.7	Мучной цех, м2	1,7
3.8	Раздаточная зона, м2	15,4
3.9	Помещение для нарезки хлеба, м2	Выделена зона-1,7
3.10	Помещение для обработки яиц, м2	8,1
3.11	Моечная кухонной посуды, м2	7,5
3.12	Моечная столовой посуды, м2	25,6
3.13	Моечная и кладовая тары, м2	4,9
3.14	Комната для приема пищи (персонал), м2	8,7
4.	ОБОРУДОВАНИЕ столовой, работающей на сырье	Заполняется в соответствии с определенным типом столовой. *Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3683-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания". Таблица 6.18. Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания" **Тип, марка и количество оборудования зависят от количества обучающихся в ОО
	Складские помещения	
	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)*, шт.	0
	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные), шт.	4
	Подтоварники (деревянные)*, шт.	3
	Холодильные шкафы средне температурные (от 0 до +7С)*, шт.	0
	Холодильные шкафы низко температурные (от 0 до -18С)*, шт.	0
	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные), шт.	2
	Контейнеры передвижные для гастроемкостей, шт.	0
	Весомизмерительное оборудование*, шт.	0
	Психрометр*, шт.	0
	Овощной цех первичной обработки	
	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные), шт.	1
	Стеллаж передвижной, шт.	0
	Производственные столы*, шт.	0
	Картофеле-очистительная машина*, шт.	1 МОК-300 У-2022,750 Вт

Овоще-резательная машина*, шт.	0
Раковина для мытья рук*, шт.	1
Моечная ванна*, шт.	1
Овощной цех вторичной обработки	
Стеллаж передвижной, шт.	1
Производственные столы*, шт.	1
Универсальный привод*, шт.	0
Холодильные шкафы средне температурные (от 0 до +7С)*, шт.	0
Моечная ванна, шт.	0
Раковина для мытья рук*, шт.	0
Мясо-рыбный цех	
Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)*, шт.	3
Холодильные шкафы средне температурные (от 0 до +7С)*, шт.	0
Холодильные шкафы низко температурные (от 0 до -18С)*, шт.	0
Электромясорубка*, шт.	1- МИМ-300; Мясорубка 2023г, 750 Вт
Универсальный привод, шт.	0
Колода для разрубки мяса*, шт.	0
Моечные ванны (для мяса и птицы, рыбы)*, шт.	3
Весомизмерительное оборудование*, шт.	0
Фарше мешалка*, шт.	0
Котлетоформовочный автомат*, шт.	0
Раковина для мытья рук*, шт.	1
Горячий цех	
Котел электрический, л/кВт*	1 2016г, SIMAT-1500Вт, 50л
Сковорода электрическая, л/кВт*	1 2012 г.
Жарочный шкаф, кВт*	1 2014 г. АВІТ-Пекарский шкаф
Пароконвектомат, кВт*	1 2021г, Электрический пароконвектомат ESKI ESL 101GD-12.7кВт
Конвектомат, кВт	0
Плита электрическая, количество конфорок/кВт*	3 плиты, 12 конфорок 2012год, плита электрическая 4 камфорная-16600Вт
Производственные столы для разделки, шт.	4
Холодильные шкафы среднетемпературные (от 0 до +7С), шт.	0
Универсальный привод, шт.	0
Весомизмерительное оборудование*, шт.	1 2018 г
Раковина для мытья рук*, шт.	2
Холодный цех	

Стеллаж передвижной, шт.	0
Производственные столы (не менее 2-х)*, шт.	3
Универсальный привод* (овощерезательная машина, слайстер, блендер, МРОВ), шт.	1 слайсер SL-250ES, SL250ES-1 шт.-2012г.0.18кВт
Холодильные шкафы среднетемпературные (от 0 до +7С), шт.	4 ХОЛОДИЛЬНИК АТЛАНТ МХ- 5810-62, однокамерный белый без морозилки-2020г -100 Вт-3шт, ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ....., ШХС-0,7-2006г-0.279кВт-1шт
Моечная ванна* (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке), шт.	2
Бактерицидная установка, мЗ*	0
Весомизмерительное оборудование*, шт.	1 МП 150 МЖА Ф-3 (20/50) 450х600 нерж)
Раковина для мытья рук*, шт.	0
Мучной цех	
Стеллаж передвижной, шт.	0
Производственные столы* (с деревянным покрытием), шт.	1
Тестомесильная машина, шт.	0
Просеиватель муки (при необходимости), шт.	0
Универсальный привод (овощерезательная машина, слайсер, блендер, МРОВ), шт.	0
Пекарский шкаф*, шт.	0
Холодильный шкаф среднетемпературный (от 0 до +7С), шт.	0
Моечные ванны*, шт.	0
Весомизмерительное оборудование*, шт.	0
Раковина для мытья рук*, шт.	1
Раздаточная зона	
Раздаточная линия, шт.	2
мармиты для первых блюд*, шт.	1
мармиты для вторых блюд*, шт.	1
мармиты для холодных блюд, шт.	
мармиты для сладких блюд, шт.	0
Холодильные прилавки/ витрины*, шт.	0
Помещение для нарезки хлеба	
Шкафы для хранения хлеба*, шт.	1
Производственный стол*, шт.	1
Хлеборезательная машина*, шт.	0
Раковина для мытья рук*, шт.	1
Помещение для обработки яиц	
Емкость для обработки яиц*, шт.	2
Овоскоп, шт.	0
Производственный стол*, шт.	0

Моечные ванны*, шт.	3
Раковина для мытья рук*, шт.	1
Моечная кухонной посуды	
Производственный стол*, шт.	2
Моечные ванны*, шт.	2
Стеллаж стационарный, шт.	0
Раковина для мытья рук*, шт.	0
Электронагреватель	2016г. SIMAT-1500Вт, 100л
Моечная столовой посуды	
Производственный стол*, шт.	3
Посудомоечная машина*, шт.	2 МАШИНА ПОСУДОМОЕЧНАЯ МПК-500Ф-6.7кВт-2016г, МАШИНА ПОСУДОМОЕЧНАЯ..., Silanos E1000-2013г-0,75кВт
Моечные ванны (трехсекционные)*, шт.	0
Моечные ванны (двухсекционные)*, шт.	3
Шкаф/ стеллаж для хранения посуды*, шт.	6
Раковина для мытья рук*, шт.	0
Моечная и кладовая тары	
Стеллаж передвижной, шт.	1
Контейнер передвижной, шт.	0
Моечная ванна (двухсекционная)*, шт.	0
Раковина для мытья рук*, шт.	0
Комната для приема пищи (персонал)	
Производственный стол*, шт.	1
Электроплита*, шт.	0
Микроволновая печь, шт.	0
Холодильник средне-температурный/бытовой*, шт.	0
Шкаф/ стеллаж для хранения посуды*, шт.	1
Моечная ванна*, шт.	0
Раковина для мытья рук*, шт.	1