


УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ СОШ № 16

 О. В. Кнор

**ПАСПОРТ**  
**ТЕХНИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПИЩЕБЛОКА**  
**МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ**  
**СРЕДНЕЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЫ №16**

Муниципальное образование **Городской округ Карпинск**

Наименование организации **МАОУ СОШ № 16**

Количество обучающихся **595 человек**

Организационная форма питания **Столовая, работающая на сырье**

## Техническое состояние оборудования в пищеблоке МАОУ СОШ № 16

№п/п	Наименование оборудования	Марка	Год выпуска	Срок службы не менее	Степень амортизации	Техническое состояние оборудования		
						работает	подлежит ремонту	подлежит замене
<b>1. Холодильное оборудование</b>								
1	Холодильная витрина-шкаф	Бирюса - 310 ERP	2011 г.	7 лет	50,0%	+		
2	Холодильник бытовой электрический	NORD ДХ-431-7	2005 г.	10 лет	100,0%	+		+
3	Шкаф холодильный комбинированный	ШХК - 400 М	2007 г.	10 лет	100,0%	+		
4	Шкаф холодильный	POLAIR ШХн-0,7	2013 г.	10 лет	40,0%	+		
5	Шкаф холодильный среднетемпературный	ШХ - 1,4	2012 г.	10 лет	50,0%	+		
6	Ларь морозильный	Бирюса - F155K	2016 г.	7 лет	14,0%	+		
<b>2. Тепловое оборудование</b>								
7	Плита электрическая 6-ти конфорочная на подставке	ЭП - 6П	2014 г.	8 лет	37,5%	+		
8	Плита электрическая 6-ти конфорочная с жарочным шкафом ПЭ - 6Ш	ПЭ - 6Ш	2011 г.	8 лет	75,0%	+		
9	Плита индукционная 4-х конфорочная	ПЭИ-40	2012 г.	5 лет	100,0%	+		
10	Пароконвектомат	ПКА10-1/1ПМ	2011 г.	12 лет	50,0%	+		
<b>3. Механическое оборудование</b>								
11	Машина овощечистительная	МОК-300У	2012 г.	8 лет	62,5%	+		
12	Мясорубка	УКМ-8	2012 г.	8 лет	62,5%	+		

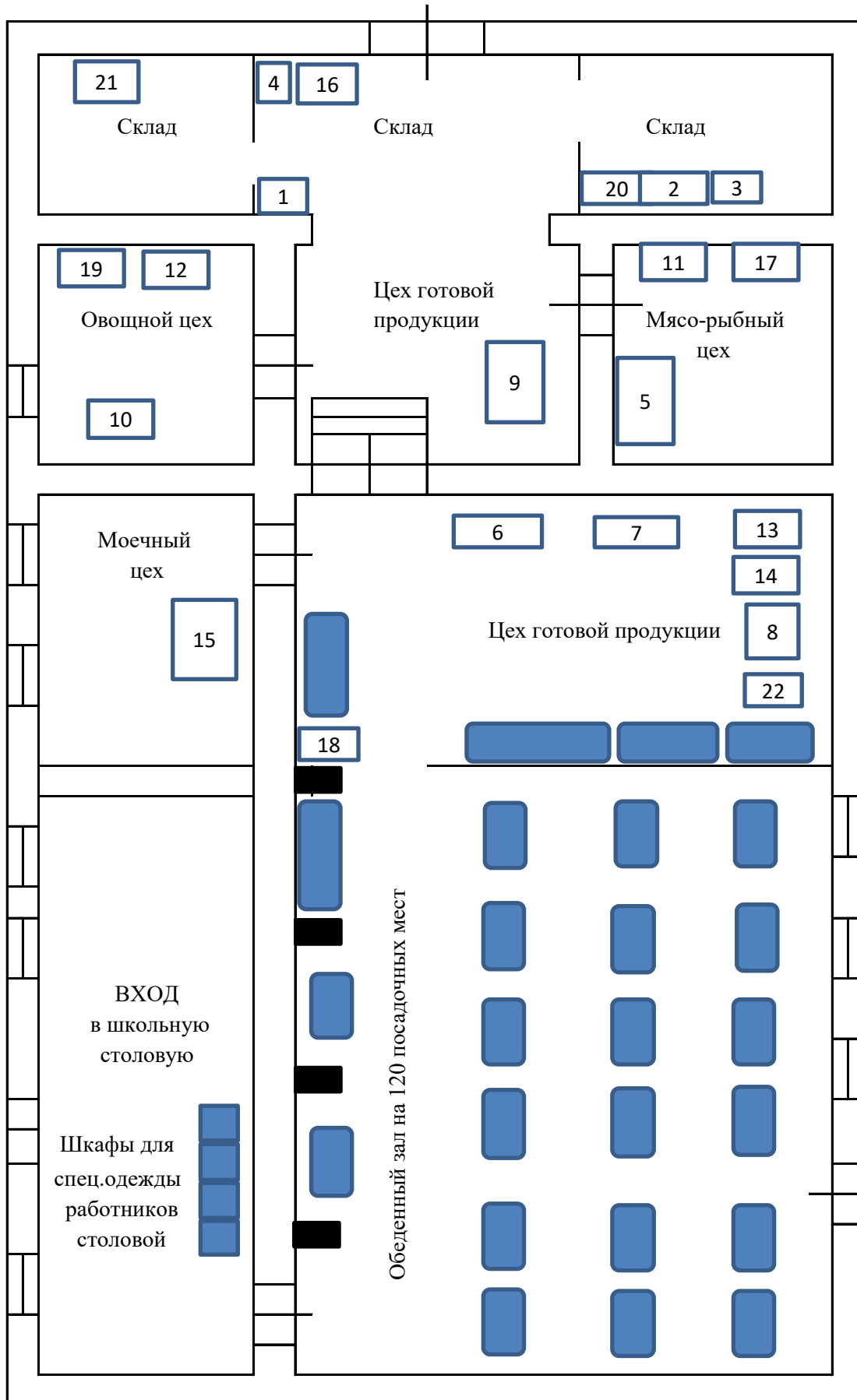
13	Овощерезка	Robot CL 20	2014 г.	8 лет	37,5%	+		
14	Машина протирочная	МПП 350М	2013 г.	8 лет	75,0%	+		
15	Мясорубка	УКМ-10(М-75)	2014 г.	8 лет	37,5%	+		
16	Машина посудомоечная универсальная	МПК-700К	2018 г.	8 лет	0,0%	+		
<b>4. Весовое оборудование</b>								
17	Весы электронные напольные DL - 60	GAS DL - 60	2011 г.	8 лет	75,0%	+		
18	Весы электронные настольные	Меркурий 314	2010 г.	10 лет	70,0%	+		
19	Весы электронные настольные	BP 4900-30-10 ДБ-02	2010 г.	10 лет	70,0%	-	+	
20	Весы электронные настольные	Skarlett	2016 г.	10 лет	10,0%	+		
<b>5. Электроводонагреватели</b>								
21	Электрический водонагреватель	ARISTON 100 V	2007 г.	10 лет	80,0%	+		
22	Электрический водонагреватель	ARISTON 80 V	2010 г.	10 лет	50,0%	+		
23	Электрический водонагреватель	Deluxe 30 V	2010 г.	10 лет	50,0%	+		

Исп. Ерёмкина Ирина Сергеевна

Зам. директора по ФХД

"\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Схема пищеблока с расстановкой технологического, холодильного и моечного оборудования



№ п/п	Наименование оборудования
1	Шкаф холодильный
2	Шкаф холодильный комбинированный
3	Холодильник бытовой электрический
4	Холодильная витрина-шкаф
5	Шкаф холодильный среднетемпературный
6	Плита электрическая 6-ти конфорочная с жарочным шкафом ПЭ - 6Ш
7	Плита электрическая 6-ти конфорочная на подставке
8	Плита индукционная 4-х конфорочная
9	Пароконвектомат
10	Машина овощечистительная
11	Мясорубка
12	Овощерезка
13	Машина протирочная
14	Универсальная кухонная машина
15	Машина посудомоечная универсальная
16	Весы электронные напольные DL - 60
17	Весы электронные настольные
18	Весы электронные настольные
19	Весы электронные настольные
20	Ларь морозильный
21	Кондиционер
22	Миксер (тестомесильная машина)

Утверждаю:  
 Директор МАОУ СОШ № 16  
*Кнор* О. В. Кнор

### Перечень технологического, холодильного, моечного оборудования и кухонной мебели в пищеблоке МАОУ СОШ № 16

№п/п	Наименование оборудования	Количество
<b>Склад</b>		
1	Шкаф холодильный	3
2	Ларь морозильный	2
3	Весы электронные напольные DL - 60	1
4	Шкаф для продуктов	1
5	Стелаж для продуктов	1
6	Подтоварники	8
7	Кондиционер	1
<b>Мясо-рыбный цех</b>		
8	Шкаф холодильный среднетемпературный ШХ - 1,4	1
9	Весы электронные настольные Меркурий 314	1
10	Мясорубка УКМ-8	1
11	Стол разделочный	2
12	Умывальник для мытья рук	1
13	Ванна для мытья сырых продуктов	1
<b>Овощной цех</b>		
14	Машина овощеочистительная МОК-300У	1
15	Овощерезка CL 20	1
16	Весы электронные настольные	1
17	Стол разделочный	2
18	Ванна для мытья сырых продуктов	2
19	Умывальник для мытья рук	1
<b>Цех готовой продукции</b>		
20	Плита электрическая 6-ти конфорочная с жарочным шкафом ПЭ - 6Ш	1
21	Плита индукционная 4-х конфорочная ПЭИ-40	1
22	Пароконвектомат ПКА10-1/1ПМ	1
23	Машина протирочная типа МПР 350М	1
24	Тестомесильная машина HKN-IP30F2 (миксер)	1
25	Универсальная кухонная машина для вареной продукции УКМ-10(М-75)	1
26	Весы электронные настольные Skarlett	1
27	Стол производственный	3
28	Шкаф для хлеба и батона	1
29	Стол для хлеба и батона	1
<b>Моечный цех</b>		
30	Машина посудомоечная универсальная МПК-700К	1
31	Ванна моечная 3-х секционная	1
32	Ванна моечная 2-х секционная	1
33	Ванна моечная 1 секционная	1
34	Ванна для мытья кухонного инвентаря и оборудования	1
35	Умывальник для мытья рук	1
36	Стелаж для кухонного инвентаря и оборудования	1
37	Полка навесная для кухонного инвентаря	1
38	Шкаф для посуды	1
<b>Обеденный зал</b>		
39	Обеденный стол	20
40	Стул	120
41	Стол производственный для отходов	1