

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат для учащихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья Чайковского городского округа»

СПРАВКА
о материальном обеспечении пищеблока МБОУ СКОШИ ЧГО
по адресу: с.Фоки, ул.Ленина, д.37

Здание пищеблока введено в эксплуатацию в 2001 году. Проектная документация имеется, технический паспорт здания от 14.03.2002г. Здание одноэтажное с подвалом. Фундаменты бетонные, ленточные. Перекрытия – железобетонные плиты. Стены наружные и капитальные внутренние из железобетонных блоков, перегородки – кирпичные. Кровля основная - двускатная, чердачная, вентилируемая, покрытие из железобетонных плит с лотками на стыках плит для сбора и отведения атмосферных осадков. Инженерные сети централизованные, электрическая проводка скрытая, вентиляция – вытяжная. Оборудовано системой автоматической пожарной сигнализации и системой оповещения о пожаре.

Площадь здания: 611,4 кв. м., плановая мощность: 110 человек, фактическая посещаемость в 2020 году: 114 учащихся.

Здание отдельно стоящее. В состав пищеблока входят: раздевалка и санузел для посетителей, 2 обеденных зала, цех приготовления готовой продукции, пекарский цех, мясной цех, овощной цех, 2 моечных цеха, помещение для приема продуктов, раздевалка и санузел для сотрудников, складское помещение организовано в подвале пищеблока.

Производственные мощности технологического оборудования пищеблока соответствуют количеству питающихся, числу и ассортименту блюд, планировке и площадям помещений пищеблока.

Механическое оборудование применяется для первичной обработки продуктов: Картофелечистка МОК-250М, Овощерезка ОМ-300 для обработки картофеля и овощей, электромясорубка для обработки мяса и рыбы, тестомес для приготовления теста, ванны для ручного мытья столовой и кухонной посуды.

В перечень теплового оборудования, предназначенного для тепловой обработки продуктов (варки, жарки и комбинированной обработки), входят электрическая плита, духовой (жарочный) шкаф, пекарский шкаф.

К немеханизованному оборудованию относятся производственные столы, стеллажи (шкафы), весы, раковины для мытья рук.

Также имеется и холодильное оборудование- холодильные камеры и холодильные шкафы.

Технологическое оборудование столовой

Наименование	Количество	Дата ввода в эксплуатацию
Картофелечистка МОК-250М	1	10.12.2006
Морозильник «Бирюса»	2	01.11.2001
Мясорубка	1	01.01.2001
Овощерезка ОМ-300	1	10.12.2006
Плита электрическая	1	10.12.2006
Плита электрическая с жарочным шкафом	1	01.10.1995
Холодильники	3	01.01.2004
Тестомес	1	01.03.1997
Шкаф пекарский	1	01.11.2001
Ванна 3х секционная	1	01.02.2001
Ванна 2х секционная	4	01.11.2001
Ванна 1-секционная	2	

Технологическое оборудование пищеблока соответствует действующим санитарно-эпидемиологическими требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, национальным стандартам, изготовлено из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, и находится в исправном состоянии.

Пищеблок обеспечен столовой и кухонной посудой в нужном количестве. Все оборудование, посуда, инвентарь промаркированы и используются строго в соответствии с маркировкой.

Состояние материально-технической базы пищеблока МБОУ СКОШИ ЧГО, в т. ч. технологического оборудования позволяет обеспечить учащихся, воспитанников школы-интернат рациональным, полноценным и сбалансированным питанием.

Директор МБОУ СКОШИ ЧГО



А.С.Лундина

Наименование	Кол-во	Дата ввода в эксплуатацию
Холодильник МСМ-2304	1	10.12.2006
Морозильник «Бирюза»	1	04.11.2001
Микроволновка	1	01.01.2001
Овощерезка ОМ-100	1	10.12.2006
Плита электрическая	1	10.12.2006
Плита электрическая с электромагнитной панелью	1	04.10.1996
Холодильник	1	01.01.2004
Тостер	1	01.01.1997
Шкаф стальной	1	01.11.2001
Ванна 1,6 м	1	01.02.2001
Ванна 2,4 м	1	01.11.2001
Ванна 1,6 м	1	