

Приложение № 3
Приказ № 203 от 25.08.2021 г

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ РК «Феодосийская
санаторная школа-интернат»
А.В. Потапов
« 01 » сентября 2021 г



Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Республики Крым «Феодосийская санаторная школа – интернат»

ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ СТОЛОВОЙ

лит. Б, б, б1, б2, б3

Адрес: 298105, РК, г. Феодосия, ш Симферопольское, дом 27

2021 год

1. Общие сведения

Полное название	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Республики Крым «Феодосийская санаторная школа-интернат»
Организационно-правовая форма	государственное бюджетное учреждение
Тип учреждения	общеобразовательное учреждение
Вид учреждения	санаторная школа-интернат
Учредитель	Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Юридический адрес	298105, РК, г. Феодосия, ш Симферопольское, дом 27
Территория	общая территория 3,2 га, ограждена, пешеходные дорожки выложены бетонными плитами, подъездные пути асфальтированы
Холодная вода	2 линии подключены к городской сети: 1-ая линия - жилой корпус и столовая 2-ая линия – учебный корпус, мастерская, хозяйственный блок
Канализация	2 линии канализации, подключены к городской сети
Отопление	централизованное
Освещение	Смешанное: энергосберегающие лампы, люминисцентные лампы, энергосберегающие светильники
Вентиляция	Приточно-вытяжная

2. Столовая

Расположение	здание одноэтажное, отдельностоящее между учебным и жилым корпусами; вход в столовую для персонала – со стороны внутреннего двора, для детей – с закрытого перехода, который соединяет здания учебного и жилого корпусов
Год постройки	1962
Строительный объем	до 5000 м.куб (3256,40 м.куб)
Площадь крыши	368,2 м2
Вид, номер и дата государственной регистрации права	оперативное управление, 90-90/016-90/019/976/2016-5402/1, 07.06.2016 г
Кадастровый номер	90:24:010110:554

Общая площадь здания	<p><u>692,8 кв.м:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • подвал 108,5 кв.м <p><u>итого подвал: 108,5 кв.м</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • обеденный зал – 144,5 кв.м • мойка посуды из мет – 7,2 кв.м • мойка посуды – 11,0 кв.м • варочный цех – 41,4 кв.м • мясной цех – 15,1 кв.м • овощной цех – 11,9 кв.м • подсобные помещения – 12,1 кв.м • кухня – 24,8 кв.м • кладовая – 14,4 кв.м • столовая – 205,8 кв.м <p><u>итого основная S: 488,2 кв.м</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • пом. для нарезки хлеба – 3,7 кв.м • помещения – 54,6 кв.м • коридор1 – 13,8 кв.м • коридор2 – 4,1 кв.м • кладовая – 4,7 кв.м <p><u>итого подсобная S: 80,9 кв.м</u></p> <p><u>итого лестничная клетка S: 15,2 кв.м</u></p>
Покрытие: <ul style="list-style-type: none"> • стен • полов 	в столовом зале стены окрашены краской светлых тонов, в цехах по приготовлению пищи, мойке – рабочая часть стен облицована кафельной плиткой; в столовом зале линолеумное покрытие, в остальных помещениях частично бетон, частично метлахская плитка
Количество посадочных мест	150
Этажность	один в т.ч. подземных этажей: 1
Количество работающих	9 человек
Число смен	2 смены

3. Состояние инженерных сетей:

	Нуждается в ремонте	Работает устойчиво	Находится в неудовлетворительном состоянии
Отопительная система	+		
Водопровод	+		
Канализация	+		
Эл. проводка	+		
Охранно-пожарная сигнализация		+	
Аварийное освещение		+	
Видеонаблюдение		+	
Речевое оповещение		+	

4. Состояние материальной базы:

	Не соответствует санитарным нормам	Соответствует санитарным нормам	Примечание
Обеденный зал		+	нуждается в ремонте
Горячий цех		+	нуждается в ремонте
Холодный цех		+	нуждается в ремонте
Овощной цех		+	нуждается в ремонте
Моечная		+	нуждается в ремонте
Туалетная комната		+	нуждается в ремонте
Оконные проемы		+	
Дверные проемы		+	нуждаются в замене
Полы		+	нуждаются в ремонте
Потолки и стены		+	нуждаются в ремонте

5. Обеспеченность оборудованием:

Перечень оборудования	Кол-во	Техническое состояние
Жарочный шкаф	1	удовлетворительное
Мультиварка	3	удовлетворительное
Мясорубка МИМ-300М	1	удовлетворительное
Овощерезка	1	удовлетворительное
Пароконвектомат	1	удовлетворительное
Посудомоечная машина	1	требуется замена
Протирочная машинка	1	удовлетворительное
Хлеборезка	1	требуется замена
Электрожаровня	1	удовлетворительное
Картофелечистка МОК-150М	1	удовлетворительное
Ванна для обработки яиц	1	удовлетворительное
Котел пищеварочный	1	удовлетворительное
Плита электрическая	2	удовлетворительное
Весы	2	1-удовлетворительное 2-требуется замена

6. Внутрицеховой инвентарь:

Перечень инвентаря	Материал из которого изготовлен	Потребность	Фактически
Рабочие столы	деревянные, покрыты пищевым алюминием	5	5
Стеллажи для сушки посуды	из металлической арматуры, окрашены краской	4	3
Раковины	металлические	2	1
Краны	установлены над раковинами, умывальниками, котлом	18	12
Кастрюли	алюминиевые	25	20
Доски разделочные	деревянные	16	12
Моечные ванны	металлические, рабочая часть из нержавеющей стали	13	11

Ножи разделочные	из нержавеющей стали	14	12
Емкость для технической воды	пластик	0,5 м3 (500л)	0,5 м3 (500л)
Емкость для питьевой воды	пластик	0,75 м3 (750л)	0,75 м3 (750л)

7. Холодильное оборудование:

Наименование	Кол-во	Техническое состояние
Холодильник INDEZIT	1	удовлетворительное
Холодильник Whirpool	2	удовлетворительное
Холодильник НОРД-241	2	удовлетворительное

8. Фасад и благоустройство территории:

	Отделка	Состояние			Примечание
		хорошее	удовлет	неудовл	
Фасад	штукатурка		частично		нуждается в ремонте
Территория	асфальт, плитка		частично		нуждается в ремонте

Обеспеченность столовой оборудованием, соответствующей мебелью, посудой и другим инвентарем в процентах к нормативу – 90 %. Санитарные требования соблюдаются.

9. Сведения о технических осмотрах и ремонтах здания столовой.

Наличие журнала осмотра зданий и сооружений – имеется. Осмотр здания производится комиссией два раза в год – весной и осенью и оформляется актом осмотра. Косметические и несложные текущие ремонты проводятся собственными силами. Капитальные и сложные текущие ремонты проводятся подрядчиками.

	Должность	ФИО	Подпись
Разработал:	зам. директора по АХЧ	Н.Р. Угрюмова	
Согласовано:	юрисконсульт	Е.В. Игнатьев	
	специалист по безопасности	Д.В. Прищепа	
	специалист по охране труда	А.Р. Теплицкий	