

Муниципальное образование

РЕЖЕВСКОЙ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ

Паспорт предприятия питания

(наименование образовательного учреждения)

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №46"

По состоянию
на 01.06.2023 года

I. Общие сведения

| | | |
|-------|--|---|
| | Наименование образовательного учреждения | МБОУ СОШ №46 |
| 2. | Адрес | Режевской район, п.Озёрный, ул.Клубная, 5а |
| 3. | Ф.И.О. руководителя | Молоткурова С.Н. |
| 4. | Количество учащихся (воспитаников) | 117 |
| 5. | Предприятие, организующее питание: | |
| 5.1 | образовательное учреждение | нет |
| | только поставка продуктов | |
| | только обеспечение кадрами | |
| | оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами) | |
| 5.2 | комбинат питания | нет |
| | только поставка продуктов | |
| | только обеспечение кадрами | |
| | оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами) | |
| 5.3 | школьно-базовая столовая | нет |
| | только поставка продуктов | |
| | только обеспечение кадрами | |
| | оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами) | |
| 5.4 | ИП или ЧП | нет |
| | только поставка продуктов | |
| | только обеспечение кадрами | |
| | оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами) | |
| 5.5 | Другие ООО ОП | да |
| | только поставка продуктов | |
| | только обеспечение кадрами | |
| | оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами) | |
| | | да |
| 6.1 | Характеристика пищеблока образовательного учреждения | |
| 6.1.1 | Штат пищеблока входит в штат ОУ | нет |
| 6.1.2 | Пищеблок сдан в аренду | да |
| 6.1.3 | Число работающих на пищеблоке всего | 3 человека |
| | из них имеющих специальное образование | 2 человека |
| 6.1.4 | Пищеблок обеспечен централизованным горячим водоснабжением | нет |
| | Пищеблок обеспечен установками для нагрева воды с разводкой | да |
| | Пищеблок обеспечен ультрафиолетовыми установками проточного типа на вводе водопровода в ОУ | нет |
| 6.1.5 | Привитость персонала пищеблока образовательного учреждения (число сотрудников): | |
| | против дизентерии зонне (число сотрудников) | 3 |
| | против вируса гепатита А (число сотрудников), из них: | 3 |
| | число сотрудников привито без скрининга | 0 |
| | обследовано на антитела к вирусу гепатита А | 0 |
| | число сотрудников серонегативных, из них привито: | 0 |
| | однократно | 0 |

| | | |
|-------|---|--------------------------------|
| | двухкратно | 0 |
| | Ф.И.О. руководителя (зав. производством, зав. пищеблоком) | Федоровских Наталья Файзуловна |
| 6.3 | Организационная форма предприятия | |
| 6.3.1 | Пищеблок с полным технологическим циклом | да |
| 6.3.2 | Доготовочная, но работающая на сырье | да |
| 6.3.3 | Доготовочная, работающая на полуфабрикатах (очищенные) | нет |
| 6.3.4 | Доготовочная, работающая на полуфабрикатах высокой | нет |
| 6.4 | Общая площадь предприятия (м ²), в том числе | 220,7 |
| | а) складские помещения | 13,8 |
| | б) овощной цех (первичной обработки овощей) | 5,8 |
| | в) овощной цех (вторичной обработки овощей) | нет |
| | г) холодный цех | 9,2 |
| | д) помещение для обработки яиц | нет |
| | е) мясо-рыбный цех | 6,6 |
| | ж) доготовочный цех | нет |
| | з) мучной цех | 8,7 |
| | и) горячий цех | 20 |
| | к) помещение для нарезки хлеба | нет |
| | л) моечная для мытья столовой посуды | 10,8 |
| | м) моечная кухонной посуды | 6,7 |
| | н) моечная тары | нет |
| | Обеденный зал | 84,2 |

**2. Перечень имеющихся производственных помещений и
установленного оборудования**

| Наименование производственного помещения | Перечень оборудования | Имеет ся (в шт.) | Необх одимо замени ть (в шт.) | Необходимо дополнительно приобрести (в шт.) |
|--|--|-------------------------|---|---|
| Склады | Стеллажи | 1 | 0 | 1 |
| | Подтоварники | 1 | 0 | 1 |
| | Среднетемпературные холодильные шкафы (всего) | 4 | 0 | 0 |
| | в том числе: ШХ-1,4 | 1 | 0 | 0 |
| | ШХ-0,7 | 1 | 0 | 0 |
| | Низкотемпературные холодильные шкафы (всего) | 1 | 0 | 0 |
| | в том числе: холодильные камеры | 0 | 0 | 0 |
| | низкотемпературные лари | 1 | 0 | 0 |
| | Шкаф для хранения хлеба | 1 | 1 | 0 |
| | Весы | 0 | 0 | 1 |
| Овощной цех (первичной обработки овощей) | Производственные столы (не менее 2) | 1 | 0 | 1 |
| | Картофелеочистительная машина | 1 | 0 | 0 |
| | Овощерезательная машина | 0 | 0 | 0 |
| | Моечные ванны (не менее двух) двухсекционная | 1 | 1 | 0 |
| | Раковина для мытья рук | 1 | 0 | 0 |
| Холодный цех | Производственные столы (не менее 2) | 1 | 0 | 1 |
| | Среднетемпературные холодильные шкафы | 1 | 0 | 0 |
| | Универсальный механический привод | 0 | 0 | 1 |
| | Овощерезательная машина | 1 | 0 | 0 |
| | Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха | 1 | 0 | 0 |
| | 2-х моечная ванна для повторной обработки овощей не | 1 | 0 | 0 |
| | Кухонный комбайн | 1 | 1 | 0 |
| | Весы | 0 | 0 | 1 |
| | Сушка для разделочных досок | 1 | 0 | 0 |
| | Раковина для мытья рук | 1 | 0 | 0 |
| Мясо-рыбный цех | Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех | 3 | 0 | 0 |
| | Контрольные весы | 1 | 0 | 1 |
| | Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные) | 0 | 0 | 0 |
| | Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари) | 1 | 0 | 0 |
| | Электромясорубка | 1 | 0 | 0 |
| | Колода для разрубка мяса | 0 | 0 | 0 |
| | Моечные ванны (не менее двух) | 2 | 0 | 0 |
| | Сушка для разделочных досок | 1 | 0 | 0 |
| | Электромясорубка | 1 | 0 | 0 |
| | Раковина для мытья рук | 1 | 0 | 0 |
| Кондитерский цех | Производственные столы (не менее 2) | 2 | 0 | 0 |
| | Тестомесильная машина | 1 | 0 | 0 |
| | Контрольные весы | 1 | 0 | 1 |
| | Пекарский шкаф. | 1 | 0 | 0 |
| | Стеллажи | 0 | 0 | 0 |
| | Моечная ванна | 1 | 0 | 0 |
| | Раковина для мытья рук. | 1 | 0 | 0 |
| | Водонограватель | 1 | 1 | 0 |
| Горячий цех | Условия для просеивания муки | 0 | 0 | 1 |
| | Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции) | 1 | 0 | 0 |
| | Электрическая плита с духовым шкафом | 2 | 0 | 0 |
| | Электрическая сковорода | 0 | 0 | 0 |
| | Духовой (жарочный) шкаф | 0 | 0 | 0 |
| | Пекарский шкаф | 0 | 0 | 0 |
| | Пароконвектомат | 0 | 0 | 1 |
| | Электропривод для готовой продукции | 0 | 0 | 1 |
| | Протирочная машина | 0 | 0 | 0 |
| | Электрочайник | 1 | 0 | 0 |
| | Весы | 1 | 0 | 0 |
| | Сушка для разделочных досок | 1 | 0 | 0 |
| | Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха | 1 | 0 | 0 |
| | Мармит для горячих блюд | 1 | 0 | 0 |
| | Мармит для холодных блюд | 2 | 0 | 0 |
| | Раковина для мытья рук | 1 | 0 | 0 |
| Моечная для мытья | Производственный стол. | 1 | 0 | 0 |

| | | | | |
|-------------------------|--|---|---|---|
| посуды | Посудомоечная машина | 1 | 1 | 0 |
| | Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды | 0 | 1 | 0 |
| | Двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов | 2 | 2 | 0 |
| | Стеллаж (шкаф) | 2 | 0 | 1 |
| | Водогреватель | 1 | 1 | 0 |
| | Односекционная ванна для мытья столовой посуды | 1 | 0 | 0 |
| | Раковина для мытья рук | 0 | 0 | 0 |
| | Тележка для раздачи посуды | 1 | 0 | 0 |
| | Производственный стол | 0 | 0 | 0 |
| Моечная кухонной посуды | Двухсекционная моечная ванна | 1 | 0 | 0 |
| | Стеллаж | 1 | 0 | 1 |
| | Водогреватель | 1 | 1 | 0 |
| | Раковина для мытья рук | 1 | 0 | 0 |
| | | | | |

3.

Кухонный инвентарь

| Наименование | Обеспеченность | Необходимо приобрести, |
|--|--|---|
| Столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая) (стеклянная) | Суповые тарелки - 54 штук, тарелки для 2х ,блюд- 63, пирожковые тарелки-55 штук .4блюдец-15 штук, стаканы стеклянный-94 штук | ,тарелки для вторых блюд- 62 шт, ,пирожковые тарелки- 45 шт суповые тарелки - 40шт .стаканы- 60 шт |
| Столовые приборы (из нержавеющей стали) | Вилки- 69 штук, ложки-80 штук, ножи-40 штук. | Вилки-60 штук, ложки- 60 штук, ножи столовые-60шт. |
| При работе на одноразовой столовой посуде и приборах | нет | нет |
| Кухонная посуда (из нержавеющей стали) | Кастрюля: 16л.-1шт., 5 л.- 6 шт., 2л.-8шт.,1,0 л.- 2шт., 40 л.-1шт., 20л.-1шт., 15л.-5шт., 10л.-4шт., 7л.-1шт. | Кастрюля: 25л.-1шт., 15л.-1шт. |
| Кухонный инвентарь: | | |
| - ножи, | 15 штук | 5 штук |
| - разделочные доски, | 12 штук | 9 штук |
| Чайник | 2 штуки | 3 штуки |
| - т.д. | | |
| Мерный инвентарь для порционирования блюд | Половник-3 штук,вилка для мяса-1 штук,щипцы- 2штуки., ложка поворская-3шт.,лопатка-2шт., мерная ложка для масла-1шт. | |

Директор МБОУ СОШ №46



М. Молоткурова