

Муниципальное образование

РЕЖЕВСКОЙ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ

Паспорт предприятия питания

(наименование образовательного учреждения)

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №46"

**По состоянию
на 01.06.2024 года**

I. Общие сведения

1.	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 (воспитанников)	108
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)	да
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
6.2	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	1	0	0
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	1	0	0
	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
	Весы	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
	Водоограватель	1	1	0
	Условия для просивания муки	0	0	1
Горячий цех	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
	Электрочотел	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

столовой 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
	Водонограватель	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
Моечная кухонной посуды	Производственный стол	0	0	0
	Двухсекционная моечная ванна	1	0	0
	Стеллаж	1	0	1
	Водонагреватель	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 .4блюдце-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



С.Н.Молоткурова