

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №4»  
село Курьи

Утверждаю  
Директор МАОУ СОШ №4  
Е.С.Казанцева



27.06.2018 г.

**ПАСПОРТ**  
**пищеблока МАОУ СОШ №4**

(с.Талица, ул.8 Марта,43)

по состоянию на 27.06. 2018 г.

## 1. Общие сведения

1	Наименование образовательного учреждения	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №4»
2	Адрес	624810, Свердловская область, Сухоложский район, с.Галица, ул. 8 Марта,43
3	Ф.И.О. руководителя	Казанцева Елена Сергеевна
4	Количество воспитанников	13 чел.
5	Предприятие, организующее питание:	
5.1.	<b>Образовательное учреждение</b>	да
	только поставка продуктов Поставщики продуктов: ООО ТД «Новопышминское»; ОАО «Рефтяночка» ЗАО «Новопышминское»; ОАО «Сухолосжкий хлебокомбинат»	-
	только обеспечение кадрами	нет
5.2.	<b>Комбинат питания</b>	-
	только поставка продуктов	-
	только обеспечение кадрами	-
	Оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	-
5.3.	<b>Школьно-базовая столовая</b>	-
	только поставка продуктов	-
	только обеспечение кадрами	-
	Оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	-
5.4.	<b>ИП и ЧП</b>	-
	только поставка продуктов	-
	только обеспечение кадрами	-
	оказание услуги питания(поставка продуктов, обеспечение кадрами)	-
5.5.	<b>Другие</b>	-
	только поставка продуктов	-
	только обеспечение кадрами	-
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	-
6	<b>Характеристика пищеблока образовательного учреждения</b>	-
6.1.		-
6.1.1.	Штат пищеблока входит в штат ОУ	да
6.1.2	пищеблок сдан в аренду	нет
6.1.3	число работающих на пищеблоке всего	1
	Из них имеющих специальное образование	1
6.1.4	Пищеблок обеспечен централизованным горячим водоснабжением	нет

	Пищеблок обеспечен установками для нагрева воды с разводкой	+
	Пищеблок обеспечен ультрафиолетовыми установками проточного типа на вводе водопровода в ОУ	нет
6.1.5	Привитость персонала пищеблока ОУ (число сотрудников):	1
	Против дизентерии Зоне (число сотрудников)	1
	Против вирусного гепатита А (число сотрудников), из них:	1
	число сотрудников привито без скрининга	1
	Обследовано на антитела к вирусу гепатита А	1
	Число сотрудников серонегативных, из ни привито:	-
	однократно	-
	двукратно	-
6.2.	Ф.И.О. руководителя ( зав. производством)	Степанова Татьяна Анатольевна
6.3.	Организационная форма предприятия	
6.3.1.	Пищеблок с полным технологическим циклом	да
6.3.2.	Доготовочная, но работающая на сырье	нет
6.3.3.	Доготовочная, но работающая на полуфабрикатах	нет
6.4.	Общая площадь предприятия (кв.м.), в т.ч.	123,6
а)	складские помещения	27,3
б)	Овощной цех (первичной обработки овощей)	16,9
в)	Овощной цех вторичной обработки овощей	-
г)	Холодный цех	9,6
д)	Помещение для обработки яиц	-
е)	Мясо-рыбный цех	8,6
ж)	Доготовочный цех	-
з)	Мучной цех	--
и)	Горячий цех	27,4
к)	Помещение для нарезки хлеба	-
л)	Моечная для мытья столовой посуды	16,9
м)	Моечная кухонной посуды	16,9
н)	Моечная тары	-

## 2. Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования

Наименование	Перечень оборудования	Имеется в	Необходим	Необходимо
--------------	-----------------------	-----------	-----------	------------

производственног о помещения		шт.	о заменить ( в шт.)	дополнительн о приобрести ( в шт.)
	Стеллажи	2	-	-
	Подтоварники	1	-	-
Склады	Среднетемпературные холодильные шкафы (всего)	1	-	-
	в т.ч. ШХ -1,4	-	-	-
	ШХ – 0,7	-	-	-
	Низкотемпературные холодильные шкафы (всего)	-	-	-
	В том числе: холодильные камеры	-	-	-
	Низкотемпературные лари	-	-	-
	Весы	1	-	-
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы ( не менее 2)	2	-	-
	Картофелеочистительна я машина	-	-	-
	Овощерезательная машина	-	-	-
	Моечные ванны ( не менее двух) ( 2-х секц.)	2	-	-
	Раковина для мытья рук	1	-	-
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы ( не менее двух)	1	-	-
	Моечная ванна ( не менее 2)	-	-	-
	Универсальный механический привод	1	-	-
	Овощерезательная машина	-	-	-
	Холодильник	-	-	-
	Весы	-	-	-
	Раковина для мытья рук	-	-	-
Холодный цех	Производственные столы ( не менее 2)	-	-	-
	Среднетемпературные холодильные шкафы	-	-	-
	Универсальный механический привод	-	-	-
	Овощерезательная машина	-	-	-
	Бактерицидная установка для обеззараживания	-	-	-
	2-х моечная ванна для повторной обработки	-	-	-

	овощей			
	Весы	--	--	-
	Раковина для мытья рук			
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы, птицы) – не менее трех	3	-	-
	Контрольные весы	1	-	-
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)	2	-	-
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)	-	-	-
	Электромясорубка	1	-	-
	Колода для разруб мяса	-	-	-
	Моечные ванны (не менее 2)	1(2-х секционная)	-	-
	Раковина для мытья рук	-	-	-
Помещение для обработки яиц	Производственный стол	-	-	-
	Три моечных ванны (емкости)	-	-	-
	Емкость для обработанного яйца	-	-	-
	Раковина для мытья рук	-	-	-
	Производственные столы (не менее 2)	-	-	-
	Тестомесильная машина	-	-	-
	Контрольные весы	-	-	-
	Пекарский шкаф	-	-	-
	Стеллажи	-	-	-
	Моечная ванна	-	-	-
	Раковина для мытья рук	-	-	-
	Условия для просеивания муки	-	-	-
Доготовочный цех	Производственные столы	-	-	-
	Среднетемпературные холодильные шкафы (в т.ч. лари)	-	-	-
	овощерезка	-	-	-
	Моечные ванны (не менее 3)	-	-	-
	Раковина для мытья рук	-	-	-
Горячий цех	Производственные столы (не менее 2: для сырой и готовой продукции)	3	-	--
	Электрическая плита	1	--	-

	Электрическая сковорода	-	-	-
	Духовой ( жарочный) шкаф	1	-	-
	Пекарский шкаф	-	-	-
	пароконвектомат	-	-	1
	Электропривод для готовой продукции	-	-	-
	Протирочная машина	-	-	-
	Электрокотел	-	-	-
	Весы	-	-	-
Моечная для мытья столовой посуды	Раковина для мытья рук	1	-	-
	Производственный стол	1	-	-
	Посудомоечная машина	-	-	-
	двухсекционная ванна для мытья столовой посуды	2	-	-
	Стеллаж (шкаф)	3	-	-
Моечная кухонной посуды	Раковина для мытья рук	-	--	-
	Производственный стол	-	-	-
	Двухсекционная моечная ванна	-	-	-
	Стеллаж	-	-	-
	Раковина для мытья рук	-	-	-
	Двухсекционная моечная ванна	-	-	-

3.

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
Столовая посуда( фарфоровая, фаянсовая, стеклянная)	100% обеспеченность тарелками; 100% обеспеченность кружками	-
Столовые приборы (из нержавеющей стали)	100%	-
При работе на одноразовой столовой посуде и приборах	-	-
Кухонная посуда ( из нержавеющей стали)	100%	-
Кухонный инвентарь:		
ножи	100%	-
разделочные доски,	100%	-
и т.д.		
Мерный инвентарь для порционирования блюд	100%	-

