

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

Утверждаю:
Директор МАОУ СОШ №4
Е.С. Казанцева
26.06.2018 г.



ПАСПОРТ
пищеблока МАОУ СОШ №4

- 3.1.1 Школьный локальный водопровод (ШЛВ)
3.1.2 пищеблок-СЛВ в здании
3.1.3 вода-расходомеры на пищеблоке
3.1.4 всего
3.2 вода-расходомеры на территории
3.3 всего
3.4 Пищевая обработка
3.5 централизованная горячая
3.6 водоснабжение
3.7 Пищевая обработка установками
3.8 для нагрева воды с рециркуляцией
3.9 Пищевая обработка
3.10 ультрафиолетом
3.11 водопроводного типа на кухне

по состоянию на 26.06.2018 г.

1. Общие сведения

1	Наименование образовательного учреждения	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №4»
2	Адрес	624810, Свердловская область, Сухоложский район, с.Курьи, ул. Школьная, 12-а
3	Ф.И.О. руководителя	Казанцева Елена Сергеевна
4	Количество учащихся	280 чел.
5	Предприятие, организующее питание:	
5.1.	Образовательное учреждение	-
	только поставка продуктов	-
	только обеспечение кадрами	-
5.2.	Комбинат питания	ООО «Резерв Школьное питание»
	только поставка продуктов	-
	только обеспечение кадрами	-
	Оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	+
5.3.	Школьно-базовая столовая	-
	только поставка продуктов	-
	только обеспечение кадрами	-
	Оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	-
5.4.	ИП и ЧП	-
	только поставка продуктов	-
	только обеспечение кадрами	-
	оказание услуги питания(поставка продуктов, обеспечение кадрами)	-
5.5.	Другие	-
	только поставка продуктов	-
	только обеспечение кадрами	-
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	-
6	Характеристика пищеблока образовательного учреждения	-
6.1.		-
6.1.1.	Штат пищеблока входит в штат ОУ	-
6.1.2	пищеблок сдан в аренду	+
6.1.3	число работающих на пищеблоке всего	4
	Из них имеющих специальное образование	2
6.1.4	Пищеблок обеспечен централизованным горячим водоснабжением	-
	Пищеблок обеспечен установками для нагрева воды с разводкой	+
	Пищеблок обеспечен ультрафиолетовыми установками	+

	проточного типа на вводе водопровода в ОУ	
6.1.5	Привитость персонала пищеблока ОУ (число сотрудников):	4
	Против дизентерии Шегеллвак (число сотрудников)	2
	Против вирусного гепатита А (число сотрудников), из них:	4
	число сотрудников привито без скрининга	-
	Обследовано на антитела к вирусу гепатита А	-
	Число сотрудников серонегативных, из ни привито:	-
	однократно	-
	двукратно	-
6.2.	Ф.И.О. руководителя (зав. производством)	Тимофеева Галина Семеновна
6.3.	Организационная форма предприятия	
6.3.1.	Пищеблок с полным технологическим циклом	+
6.3.2.	Доготовочная, но работающая на сырье	-
6.3.3.	Доготовочная, но работающая на полуфабрикатах	-
6.4.	Общая площадь предприятия (кв.м.), в т.ч.	254,7
а)	складские помещения	14,9
б)	Овощной цех (первичной обработки овощей)	6,5
в)	Овощной цех вторичной обработки овощей	-
г)	Холодный цех	-
д)	Помещение для обработки яиц	-
е)	Мясо-рыбный цех	15,7
ж)	Доготовочный цех	-
з)	Мучной цех	--
и)	Горячий цех	32,0
к)	Помещение для нарезки хлеба	-
л)	Моечная для мытья столовой посуды	15,0
м)	Моечная кухонной посуды	-
н)	Моечная тары	ванны

2. Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования	Имеется в шт.	Необходимо заменить (в шт.)	Необходимо дополнительно приобрести (в шт.)
	Стеллажи	2	-	-

	Подтоварники	4	-	-
Склады	Среднетемпературные холодильные шкафы (всего)	3	-	-
	в т.ч. ШХ -1,4	-	-	-
	ШХ – 0,7	-	1	
	Низкотемпературные холодильные шкафы (всего)	-	-	-
	В том числе: холодильные камеры	-	-	-
	Низкотемпературные лари	3	-	-
	Весы	3	-	-
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	1	-	-
	Картофелеочистительная машина	1	-	-
	Овощерезательная машина	1	-	-
	Моечные ванны (не менее двух) (2-х секц.)	1	-	-
	Раковина для мытья рук	1	-	-
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух)	-	-	-
	Моечная ванна (не менее 2)	-	-	-
	Универсальный механический привод	-	-	-
	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	3	-	-

	столы (для разделки мяса, рыбы, птицы) – не менее трех			
	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	1	-	-
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	2	--	-
	Электрическая сковорода	-	-	-
	Духовой (жарочный) шкаф	1	-	-

	Пекарский шкаф	-	-	-
	пароконвектомат	-	-	1
	Электропривод для готовой продукции	1	-	-
	Протирачная машина	1	-	-
	Электрокотел	-	-	-
	Весы	1	-	-
	Раковина для мытья рук	1	-	-
	Среднетемпературный холодильный	1	-	-
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол	1	1	-
	Посудомоечная машина	1	-	1
	Четырехсекционная ванна для мытья столовой посуды и столовых приборов	1	-	-
	Стеллаж (шкаф)	-	-	-
	Раковина для мытья рук	-	--	-
Моечная кухонной посуды	Производственный стол	1	-	-
	Двухсекционная моечная ванна	1	-	-
	Стеллаж	2	-	-
	Раковина для мытья рук	-	-	-
	Двухсекционная моечная ванна	-	-	-
	Необходимо установить:			
	-мармит;	-	-	1
	- кухонную тележку;	-	-	1
	Посудомоечную машину	1	1	

3.

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
Столовая посуда(фарфоровая, фаянсовая, стеклянная)	100% обеспеченность тарелками;	-
	1000% обеспеченность кружками	-
Столовые приборы (из нержавеющей стали)	100%	-
При работе на одноразовой столовой посуде и приборах	-	-
Кухонная посуда (из нержавеющей стали)	5 бачков	-
Кастрюли (7-10 литров)	4 протвinya	4 шт.
Сковороды		3 шт.
Ковши		3 шт.
Миски для приготовления		

салатов (с крышкой) (любой материал)		4 шт.
Таз (из нержавеющей стали)		3 шт.
Кухонный инвентарь:		
ножи	11	7
разделочные доски,	10	3
и т.д.		
Мерный инвентарь для порционирования блюд	100%	
Мясорубка для рыбы	0%	1 штука
Мясорубка для куры	0%	1 штука
Психрометр в овощной цех	0%	-
Кондиционеры для поддержания температуры в складе и овощном цехе	0%	1 штука
Сетчатые стеллажи для чистой посуды	0%	1 шт.
Приточно-вытяжная вентиляция в складском помещении	0%	1 шт.
Помещение для раздевалки персонала	0%	оборудовать
Помещение для хранения моющих средств	0%	выделить

