

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ № 3
_____М.В.Шевченко
" ____ " _____ 2023 г.

Муниципальное образование

Шевченко М. В.

городской округ Сухой Лог

DN: C=RU, OU=директор, O=МБОУ СОШ № 3,
CN=Шевченко М. В., E=sloghkola3@yandex.ru
Местоположение: п. Алтынай Сухоложского
района
Дата: 2023.09.01 09:56:25+05'00'

Паспорт предприятия питания

Муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение
"Средняя общеобразовательная школа № 3"

По состоянию
на 01.09.2023 года

I. Общие сведения

1.	Наименование образовательного учреждения	МБОУ СОШ № 3
2.	Адрес	624825, п.Алтынай, ул.Ленина, д.96 Суходождский район Свердловская область
3.	Ф.И.О. руководителя	Шевченко Мария Владимировна
4.	Количество учащихся (воспитанников)	157
5.	Предприятие, организующее питание:	
5.1	образовательное учреждение	нет
	только поставка продуктов	нет
	только обеспечение кадрами	нет
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	нет
5.2	Услугу по организации питания предоставляет	ООО "Резерв. Школьное питание"
	только поставка продуктов	нет
	только обеспечение кадрами	нет
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	да
5.3	школьно-базовая столовая	нет
	только поставка продуктов	нет
	только обеспечение кадрами	нет
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	нет
5.4	ИП или ЧП	нет
	только поставка продуктов	нет
	только обеспечение кадрами	нет
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	нет
5.5	Другие	нет
	только поставка продуктов	нет
	только обеспечение кадрами	нет
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	нет
6.1	Характеристика пищеблока образовательного учреждения	
6.1.1	Штат пищеблока входит в штат ОУ	нет
6.1.2	Пищеблок сдан в аренду	нет
6.1.3	Число работающих на пищеблоке всего	3
	из них имеющих специальное образование	2
6.1.4	Пищеблок обеспечен централизованным горячим водоснабжением	
	Пищеблок обеспечен установками для нагрева воды с разводкой	да

	Пищеблок обеспечен ультрафиолетовыми установками проточного типа на вводе водопровода	нет
6.1.5	Привитость персонала пищеблока образовательного учреждения (число сотрудников):	
	против дизентерии зонне (число сотрудников)	да
	против вируса гепатита А (число сотрудников), из	
	число сотрудников привито без скрининга	да
	обследовано на антитела к вирусу гепатита А	да
	число сотрудников серонегативных, из них привито:	
	однократно	1
	двухкратно	2
6.2	Ф.И.О. руководителя (зав. производством, зав.	Воробьева Ольга Ивановна
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, работающая на полуфабрикатах	нет
6.3.4	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах	нет
6.4	Общая площадь предприятия (м ²), в том числе	217,7 кв.м.
	а) складские помещения	12 кв.м.
	б) овощной цех (первичной обработки овощей)	3,4 кв.м.
	в) овощной цех (вторичной обработки овощей)	7,3 кв.м
	г) холодный цех	0
	д) помещение для обработки яиц	0
	е) мясо-рыбный цех	8,9 кв.м.
	ж) доготовочный цех	0
	з) мучной цех	0
	и) горячий цех	66,2 кв.м.
	к) помещение для нарезки хлеба	0
	л) моечная для мытья столовой посуды	13,8 кв.м.
	м) моечная кухонной посуды	10,9 кв.м
	н) моечная тары	0

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

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования	Имеетс я (в шт.)	Необхо димо замени ть (в шт.)	Необходимо дополнительно приобрести (в шт.)
Склады	Стеллажи	2	1	0
	Подтоварники	0	0	1
	Среднетемпературные холодильные шкафы	2	0	0
	в том числе: ШХ-1,4	0	0	0
	ШХ-0,7	0	0	0
	Низкотемпературные холодильные шкафы	0	0	0
	в том числе: холодильные камеры	1	0	0
	низкотемпературные лари	0	0	0
Весы	1	0	0	
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	1	0	0
	Картофелеочистительная машина	1	0	0
	Овощерезательная машина	1	0	0
	Моечные ванны (не менее двух)	1	0	0
	раковина для мытья рук	1	0	0
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	0	0	0
	Моечная ванна (не менее двух)	0	0	0
	Универсальный механический привод	0	0	0
	Овощерезательная машина	0	0	0
	Холодильник	0	0	0
	Весы	0	0	0
	Раковина для мытья рук	0	0	0
Холодный цех	Производственные столы (не менее 2)	0	0	0
	Среднетемпературные холодильные шкафы	0	0	0
	Универсальный механический привод	0	0	0
	Овощерезательная машина	0	0	0
	Бактерицидная установка для	0	0	0
	2-х моечная ванна для повторной обработки	0	0	0
	Весы	0	0	0
	Раковина для мытья рук	0	0	0
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех	3	0	1
	Контрольные весы	1	0	0
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)	1	0	0
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)	0	0	0
	электромясорубка	1	0	0
	колода для разрубка мяса	0	0	0
	Моечные ванны (не менее двух)	1	0	0
	Раковина для мытья рук	1	0	0
Помещение для обработки яиц	Производственный стол	0	0	0
	Три моечных ванны (емкости)	0	0	0
	Емкость для обработанного яйца	0	0	0
	раковина для мытья рук	0	0	0
Мучной цех	Производственные столы (не менее 2)	0	0	0
	Тестомесильная машина	0	0	0

	Контрольные весы	0	0	0
	Пекарский шкаф,	0	0	0
	Стеллажи	0	0	0
	Моечная ванна	0	0	0
	Раковина для мытья рук.	0	0	0
	Условия для просеивания муки	0	0	0
Догоготовочный цех	Производственные столы (не менее 3)	0	0	0
	Контрольные весы	0	0	0
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)	0	0	0
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)	0	0	0
	Овощерезка	0	0	0
	Моечные ванны (не менее трех)	0	0	0
	Раковина для мытья рук	0	0	0
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол	0	0	0
	Хлебозерезательная машина,	0	0	0
	Шкаф для хранения хлеба	1	0	0
	Раковина для мытья рук	0	0	0
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции)	4	0	0
	Электрическая плита	2	0	0
	Электрическая сковорода	1	0	0
	Духовой (жарочный) шкаф	0	0	0
	Пекарский шкаф	1	0	0
	Пароконвектомат	0	0	0
	Электропривод для готовой продукции	1	0	0
	Протирочная машина	1	0	0
	Электрочайник	2	0	0
	Весы	2	0	0
	Раковина для мытья рук	1	0	0
	Овощерезательная машина	1	0	0
	Облучатель рециркулятор	1	0	0
	Тестомесильная машина	1	0	0
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол,	3	1	0
	Посудомоечная машина	0	0	1
	Трехсекционная ванна для мытья столовой	1	0	0
	Двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов	1	0	0
	Стеллаж (шкаф)	0	0	1
	Раковина для мытья рук	0	0	0
	Водонагреватель "Аристон"	2	0	0
	Сушилка для посуды	8	0	0
Моечная кухонной посуды	Производственный стол	0	0	0
	Две моечные ванны	1	0	0
	Стеллаж	2	2	2
	Раковина для мытья рук	1	0	0
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна	0	0	0
	Дополнительно установлены:	0	0	0

3.

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести,
Столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная)	тарелка фарфоровая 391 шт. салатник 30 шт. стаканы 232 шт.	0
Столовые приборы (из нержавеющей стали)	ложки - 219 шт. вилки - 225 шт. чайная ложка 20 шт.	
При работе на одноразовой столовой посуде и приборах		0
Кухонная посуда (из нержавеющей стали)	бачки - 9 шт. алюм, 4 шт. из нерж., кастрюля - 8 шт. алюм; нерж., 7 шт.	0
Кухонный инвентарь:		
- ножи,	2 комплекта +1	
- разделочные доски,	12 шт.	
лопатка кулинарная	6 шт.	
терка	2 шт.	
ложка разливательная	7 шт.	
- т.д.		
Мерный инвентарь для порционирования блюд		