

Муниципальное образование

**Паспорт предприятия питания
образовательного учреждения**

МБОУ СОШ №7

По состоянию
на 01.08.2023 года

I. Общие сведения

1.	Наименование образовательного учреждения	МБОУ СОШ №7
2.	Адрес	г. Реж ул. Metallургов, 22
3.	Ф.И.О. руководителя	Баженов Андрей Андреевич
4.	Количество воспитанников	457
5.	Предприятие, организующее питание:	
5.1	образовательное учреждение	
	только поставка продуктов	
	только обеспечение кадрами	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	
5.2	комбинат питания	
	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 или 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)	
6.1	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
	из них имеющих специальное образование	3
6.1.4	Пищеблок обеспечен централизованным горячим водоснабжением	да

	Пищеблок обеспечен установками для нагрева воды с разводкой	да
	Пищеблок обеспечен ультрафиолетовыми установками проточного типа на вводе	да
6.2	Ф.И.О. руководителя (зав. производством, зав. пищеблоком)	Шмыкова Е.А
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 (очищенные овощи и мясо кусковое)	нет
6.3.4	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах высокой степени готовности (очищенные овощи и котлеты)	нет
6.4	Общая площадь предприятия (м ²), в том числе	129,6
	а) складские помещения	7,7
	б) овощной цех (первичной обработки овощей)	5,6
	в) овощной цех (вторичной обработки овощей)	
	г) холодный цех	
	д) помещение для обработки яиц	
	е) мясо-рыбный цех	5,6
	ж) доготовочный цех	
	з) мучной цех	
	и) горячий цех	40
	к) помещение для нарезки хлеба	
	л) моечная для мытья столовой посуды	
	м) моечная кухонной посуды	
	н) моечная тары	

2. Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования	Необходимо		
		Имеется (в шт.)	заменить (в шт.)	дополнительно приобрести (в шт.)
Склады	Стеллажи	2		0
	Подтоварники	3		0

	Среднетемпературные холодильные шкафы (всего)			
	в том числе: ШХ-1,4			
	ШХ-0,7			
	Низкотемпературные холодильные шкафы (всего)			
	в том числе: холодильные камеры	2		0
	низкотемпературные лари	1		0
	Весы	1		0
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	0		2
	Картофелеочистительная машина	2		0
	Овощерезательная машина	1		0
	Моечные ванны (не менее двух)	2		0
	раковина для мытья рук	1		0
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)			
	Моечная ванна (не менее двух)			
	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 воздуха			
	2-х моечная ванна для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов			
	Весы			
	Раковина для мытья рук			
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех	3		0
	Контрольные весы	1		0
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)	3		0
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)			
	электромясорубка	1		0
	колода для разуба мяса			
	Моечные ванны (не менее двух)	2		0
	Раковина для мытья рук	1		0
Помещение для обработки яиц	Производственный стол			
	Три моечных ванны (емкости)			

	Емкость для обработанного яйца			
	раковина для мытья рук			
Мучной цех	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 (не менее 3)			
	Контрольные весы			
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)			
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)			
	Овощерезка			
	Моечные ванны (не менее трех),			
	Раковина для мытья рук			
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол			
	Хлеборезательная машина,			
	Шкаф для хранения хлеба			
	Раковина для мытья рук			
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции)	2		2
	Электрическая плита	2		0
	Электрическая сковорода	1		1
	Духовой (жарочный) шкаф	1		0
	Пекарский шкаф	1		1
	Пароконвектомат	1		0
	Электропривод для готовой продукции	1		0
	Протирачная машина	1		0
	Электрочайник	1		0
	Весы	2		0
	Раковина для мытья рук	1		0
	Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол,	0	
Посудомоечная машина		1		0
Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды		1		0
Двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов		1		0
Стеллаж (шкаф)		0		0
Раковина для мытья рук		1		0
Моечная кухонной посуды	Производственный стол	2		2
	Две моечные ванны	2		0

	Стеллаж	1		0
	Раковина для мытья рук	1		0
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна			
	Дополнительно установлены:			

3.

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести,
Столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная)	150	200
Столовые приборы (из нержавеющей стали)	90	200
При работе на одноразовой столовой посуде и приборах		
Кухонная посуда (из нержавеющей стали)	4	10
Кухонный инвентарь:		
- ножи,	20	10
- разделочные доски,	13	5
- т.д.		
Мерный инвентарь для	4	5