

Муниципальное образование

**Паспорт предприятия питания
образовательного учреждения**

МБОУ СОШ №7

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 |