

ПАСПОРТ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

**Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
Малышевская средняя
общеобразовательная школа № 19
Малышевского городского округа**

**По состоянию
на 01.01.2023 года**

I. Общие сведения

1.	Наименование образовательного учреждения	МАОУ СОШ № 19 МГО
2.	Адрес	624286, Свердловская обл., пгт. Малышева, улица Свободы, дом 13а
3.	Ф.И.О. руководителя	Шустов Дмитрий Александрович
4.	Количество учащихся (воспитанников)	536
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	комбинат питания	ООО «Трест общественного питания»
	только поставка продуктов	нет
	только обеспечение кадрами	нет
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	нет
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)	да
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 (безвозмездно)	да
6.1.3	Число работающих на пищеблоке всего	5
	из них имеющих специальное образование	2
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 водопровода в ОУ	нет
6.1.5	Привитость персонала пищеблока образовательного учреждения (число сотрудников):	5
	против дизентерии зонне (число сотрудников)	5
	против вируса гепатита А (число сотрудников), из них:	5
	число сотрудников привито без скрининга	
	обследовано на антитела к вирусу гепатита А	5
	число сотрудников серонегативных, из них привито:	5
	однократно	0
	двухкратно	5
6.2	Ф.И.О. руководителя (зав. производством, зав. пищеблоком)	Чичевская Марии Юрьевна
6.3	Организационная форма предприятия	индивидуальный предприниматель
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 высокой степени готовности (очищенные овощи и котлеты)	нет
6.4	Общая площадь предприятия (м ²), в том числе	262,9
	а) складские помещения	12,8
	б) овощной цех (первичной обработки овощей)	9,9
	в) овощной цех (вторичной обработки овощей)	
	г) холодный цех	
	д) помещение для обработки яиц	5,1
	е) мясо-рыбный цех	15,6
	ж) доготовочный цех	
	з) мучной цех	3,3
	и) горячий цех	32,5
	к) помещение для нарезки хлеба	4,8
	л) моечная для мытья столовой посуды	8
	м) моечная кухонной посуды	8,1
	н) моечная тары	
	о) обеденный зал	139,2

2. Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования	Имеет ся (в шт.)	Необх одимо замени ть (в шт.)	Необходимо дополнительно приобрести (в шт.)
Склады	Стеллажи	3		1
	Подтоварники	6	2	
	Среднетемпературные холодильные шкафы (всего)	4		1
	в том числе: ШХ-1,4			1
	ШХ-0,7			
	Низкотемпературные холодильные шкафы (всего)	2		2
	в том числе: холодильные камеры	1		
	бытовые холодильники	1		
	низкотемпературные лари			
	весы электронные			
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	0		1
	Картофелеочистительная машина	0		1
	Овощерезательная машина			
	Моечные ванны (не менее двух)	1		
	Весы	0		1
	раковина для мытья рук	1		
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	1		1
	Моечная ванна (не менее двух)	2		
	Универсальный механический привод			
	Овощерезательная машина	1		
	Холодильник	0		1
	Весы электронные	0		1
	Раковина для мытья рук	1		
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			
	Весы			
	Раковина для мытья рук			
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех	2	2	1
	Контрольные весы	1		
	Морозильная камера	1		
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)			1
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)			1
	электромясорубка	0		1

	колода для разруба мяса			
	Моечные ванны (не менее двух)	2		
	Раковина для мытья рук	1		
Помещение для обработки яиц	Производственный стол	1	1	
	Три моечных ванны (емкости)	1		
	Емкость для обработанного яйца	1		
	раковина для мытья рук	1		
Мучной цех	Производственные столы (не менее 2)	1	1	1
	Тестомесильная машина			1
	Контрольные весы	1		
	Пекарский шкаф,	0		
	Стеллажи	0		
	Моечная ванна			
	Раковина для мытья рук.	0		
	Условия для просеивания муки			
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее 3)			
	Контрольные весы			
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные) (ШХ-07)			
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)			
	Овощерезка			
	Моечные ванны (не менее трех)			
	Раковина для мытья рук			
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол	1	1	
	Хлеборезательная машина,	1		
	Шкаф для хранения хлеба	1		1
	Раковина для мытья рук			
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции)	3	3	
	Электрическая плита	3		
	Электрическая сковорода	1	1	1
	Духовой (жарочный) шкаф	0		1
	Пароконвектомат			1
	Привод универсальный	1		
	Котел пищеварочный электрический	1		
	Электрокотел	1		
	Мармит для вторых блюд	1		
	Мармит для первых блюд	1		
	Холодильная витрина	1		
	Шкаф холодильный	0		
	Весы	0		1
	Раковина для мытья рук	1		
	Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол,	0	
Посудомоечная машина		2	1	
Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды		1		
Двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов		0		
Стеллаж (шкаф)		1		
Раковина для мытья рук				
Моечная кухонной посуды	Производственный стол	2		
	Две моечные ванны	1	1	1
	Стеллаж	1		
	Стол для отходов	1		

3. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести, заменить (наименование, количество штук)
Столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная)	100%	Тарелки фарфоровые для первых блюд - 200 Тарелки фарфоровые для вторых блюд - 200 Стаканы стеклянные - 400
Столовые приборы (из нержавеющей стали)	100%	Ложка столовая - 200
При работе на одноразовой столовой посуде и приборах	нет	
Кухонная посуда (из нержавеющей стали)	есть	бак- 2шт., ломтик 0,5 - 2шт., ломтик 0,25л - 5шт.
Кухонный инвентарь:	есть	
- ножи,	имеются	10 шт.
- разделочные доски,	имеются	5 шт.
- т.д.		
Мерный инвентарь для порционирования блюд	имеется	гарнирная ложка - 2шт., ломтик 0,5 - 2шт., ломтик 0,25л - 5шт.