

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ № 44
Л.В.Воробьева
" 02 " августа 2023г



Муниципальное образование

Режевской городской округ

Паспорт предприятия питания Муниципального автономного общеобразовательного учреждения "Средняя общеобразовательная школа № 44"

По состоянию
на 02.08.2023г

I. Общие сведения

1.	Наименование образовательного учреждения	МАОУ СОШ № 44
2.	Адрес	г. Реж, ул. Строителей, 13
3.	Ф.И.О. руководителя	Лариса Викторовна Воробьева
4.	Количество учащихся (воспитанников)	779
5.	Предприятие, организующее питание:	
5.1	образовательное учреждение	нет
	только поставка продуктов	
	только обеспечение кадрами	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	
5.2	комбинат питания	нет
	только поставка продуктов	
	только обеспечение кадрами	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	
5.3	школьно-базовая столовая	нет
	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)	ООО "ТОП"
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	5
	из них имеющих специальное образование	4
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):	

2. Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования	Имеет ся (в шт.)	Необх одимо замени ть (в шт.)	Необходимо дополнительн о приобрести (в шт.)
Склады	Стеллажи	3		
	Подтоварники	7		
	Среднетемпературные холодильные шкафы (всего)	2		1
	в том числе: ШХ-1,4	1	1	
	ШХ-0,7			
	Низкотемпературные холодильные шкафы (всего)	2	2	1
	в том числе: холодильные камеры	1		1
	низкотемпературные лари	0		1
	Весы	0		2
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	2		
	Картофелеочистительная машина	0		1
	Овощерезательная машина			1
	Моечные ванны (не менее двух)	2		
	раковина для мытья рук	1		
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			
	2-х моечная ванна для повторной обработки овощей			
	Весы			
	Раковина для мытья рук			
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех	2		
	Контрольные весы	0		1
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)	2		1
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)	1		
	электромясорубка	0		1
	колода для разуба мяса			
	Моечные ванны (не менее двух)	2		1
	Раковина для мытья рук	1		
		1		
Помещение для обработки яиц	Производственный стол	1		
	Три моечных ванны (емкости)	1		
	Емкость для обработанного яйца	1		
	раковина для мытья рук	1		
Мучной цех	Производственные столы (не менее 2)			
	Тестомесильная машина			
	Контрольные весы			
	Пекарский шкаф,			
	Стеллажи			
	Моечная ванна			
	Раковина для мытья рук.			
	Условия для просеивания муки			

	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:	нет
	однократно	
	двукратно	
6.2	Ф.И.О. руководителя (зав. производством, зав.	Курмачева Елена Альбертовна
6.3	Организационная форма предприятия	
6.3.1	Пищеблок с полным технологическим циклом	да
6.3.2	Доготовочная, но работающая на сырье	
6.3.3	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах	
6.3.4	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах высокой	
6.4	Общая площадь предприятия (м ²), в том числе	369,1
	а) складские помещения	65
	б) овощной цех (первичной обработки овощей)	9,1
	в) овощной цех (вторичной обработки овощей)	в горячем цехе
	г) холодный цех	нет
	д) помещение для обработки яиц	в мясо-рыбном цехе
	е) мясо-рыбный цех	16,9
	ж) доготовочный цех	нет
	з) мучной цех	нет
	и) горячий цех	54,4
	к) помещение для нарезки хлеба	нет
	л) моечная для мытья столовой посуды	28,6
	м) моечная кухонной посуды	
	н) моечная тары	

Моечный цех	Производственные столы (не менее 3)			
	Контрольные весы			
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)			
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)			
	Овощерезка	1		
	Моечные ванны (не менее трех)			
	Раковина для мытья рук			
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол			
	Хлебобрезательная машина,			
	Шкаф для хранения хлеба	1		1
	Раковина для мытья рук			
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции)	2		
	Электрическая плита	4		
	Электрическая сковорода	1		
	Духовой (жарочный) шкаф	1		
	Пекарский шкаф			
	Пароконвектомат	1		
	Электропривод для готовой продукции			
	Протирачная машина	1		
	Электрокотел	1		
	Весы			1
	Раковина для мытья рук	1		
		1		
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол,			
	Посудомоечная машина	1		
	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды	1		
	Двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов	1		
	Стеллаж (шкаф)	1		
	Раковина для мытья рук	1		
		1		
Моечная кухонной посуды	Производственный стол	1		
	Две моечные ванны	1		
	Стеллаж	1		
	Раковина для мытья рук	1		
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна			
	Дополнительно установлены:			

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести,
Столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная)	имеется в недостаточном количестве	необходимо приобрести
Столовые приборы (из нержавеющей стали)	имеется в недостаточном количестве	необходимо приобрести
При работе на одноразовой столовой посуде и приборах		
Кухонная посуда (из нержавеющей стали)	имеется в недостаточном количестве	необходимо приобрести
Кухонный инвентарь:		
- ножи,	имеется в достаточном количестве	необходимо заменить
- разделочные доски,	имеется в достаточном количестве	необходимо заменить
- т.д.		
Мерный инвентарь для порционирования блюд	имеется в недостаточном количестве	необходимо приобрести