

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

**Муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
“Средняя общеобразовательная школа № 1 м. М. Горького”
Асбестовского городского округа
(наименование общеобразовательного учреждения в соответствии с Уставом)**

Юридический адрес учреждения:
624260, Свердловская область,
г.Асбест, ул. Ленинградская, 10
тел. 8(34365) 7-70-03

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

№	Наименование показателя	
1	Наименование образовательного учреждения: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 1 им. М. Горького» Асбестовского городского округа	
2	Адрес: 624260, Свердловская область, г.Асбест, ул.Ленинградская, 10	
3	Ф.И.О. руководителя: Таратынов Александр Юрьевич	
4	Количество учащихся: 600 чел.	
5	Предприятие, организующее питание:	
	5.1. Образовательное учреждение:	
	- только поставка продуктов	Нет
	- только обеспечение кадрами	Нет
	- оказание услуг питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	Нет
	5.2. ООО «Комбинат общественного питания»:	
	- только поставка продуктов	Нет
	- только обеспечение кадрами	Нет
	- оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	Да
	5.3. Школьно-базовая столовая:	
	- только поставка продуктов	Нет
	- только обеспечение кадрами	Нет
	- оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	Нет
	5.4. ИП или ЧП:	
	- только поставка продуктов	Нет
	- только обеспечение кадрами	Нет
	- оказание услуги питания(поставка продуктов, обеспечение кадрами)	Нет
	5.5. Другие:	
	- 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	Да
6.1.3.	Число работающих на пищеблоке, всего:	7
6.1.4.	Пищеблок обеспечен централизованным горячим водоснабжением	Да
	Пищеблок обеспечен установка для нагрева воды с разводкой	Да
	Пищеблок обеспечен ультрафиолетовыми установками проточного типа на вводе водопровода в ОУ	Да
6.1.5.	Привитость персонала пищеблока образовательного учреждения (число сотрудников):	
	Против дизентерии	
	Зонне (число сотрудников)	
	Против вируса гепатита А (число сотрудников), из них:	
	Число сотрудников привито без скрининга	
	Обследовано на антитела к вирусу гепатита А	
	Число сотрудников серонегативных, из них привито	
	Однократно	
	Двухкратно	
6.2.	Ф.И.О. руководителя (зав.производством, зав.пищеблоком) – Зуева Альфия Зулфатовна	

6.3.	Организационная форма предприятия: ООО	
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 высокой степени готовности (очищенные овощи и мясо кусковое)	Нет
6.3.4.	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах высокой степени (очищенные овощи и котлеты)	Нет
6.4.	Общая площадь предприятия (кв.м), в т.ч.:	339,25
	-складские помещения	51,0
	- овощной цех (первичной обработки овощей)	-
	-овощной цех (вторичной обработки овощей)	-
	-холодный цех	18,3
	-помещение для обработки яиц	-
	-мясо-рыбный цех	-
	-доготовочный цех	-
	-мучной цех	-
	-горячий цех	61,3
	-помещение для нарезки хлеба	-
	-моечная для мытья столовой посуды	32,3
	-моечная кухонной посуды	3,85
	-моечная тары	-
	обеденный зал	190,8

Паспорт технического обеспечения пищеблоков образовательных учрежденийМуниципальное образование Асбестовский городской округНаименование общеобразовательного учреждения Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа № 1 им. М. Горького" АГО

Количество учащихся 600

Организационная форма предприятия питания (подчеркнуть) :

Столовая с полным технологическим циклом

Столовая - доготовочная, работающая на сырье

Столовая - доготовочная, работающая на полуфабрикатах

Буфет - раздаточная

Группы оборудования	Марка	Год изготовления	Степень амортизации	Техническое состояние оборудования		
				работает	подлежит ремонту	подлежит замене
<i>холодильное оборудование:</i>						
	Морозильный ларь низкотемпературный "F 400 Frostor"	2012		+		
	Бытовой холодильник с морозильной камерой "Стинол"	2002		+		
	Бытовой холодильник с морозильной камерой "Стинол"	2002		+		
<i>тепловое оборудование:</i>						
	Котел пищеварочный	2007	+			+
	Сковорода электрическая СЭСМ	1988		+		
	Жарочный шкаф ШЭ-ЗЖ	2004		+		
	Эл. плита 4-х комфорочная" ЭПК_-48ЖШ-К-2/1АБАТ"	2012		+		
	Пароконвектомат с подставкой и гастроемкостями "СМ101 plus Rational"	2012		+		
<i>электрическое и механическое оборудование</i>						

2. Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования	Имеется (в шт.)	Необходимо заменить (в шт.)	Необходимо дополнительно приобрести (в шт.)	
Склады	Стеллажи	3	нет	нет	
	Подтоварники	3	нет	нет	
	Среднетемпературные холодильные шкафы (всего)	2	1	1	
	в том числе: ШХ-1,4	нет	нет	нет	
	ШХ-0,7	нет	нет	нет	
	Низкотемпературные холодильные шкафы (всего)	1	нет	нет	
	в том числе: холодильные камеры	1	1	нет	
	низкотемпературные лари	1	нет	нет	
	Весы	1	нет	нет	
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	1	нет	1	
	Картофелеочистительная машина	нет	нет	нет	
	Овощерезательная машина	нет	нет	1	
	Моечные ванны (не менее двух)	1	1	1	
	раковина для мытья рук	1	нет	нет	
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	1	нет	1	
	Моечная ванна (не менее двух)	2	нет	2	
	Универсальный механический привод	нет	нет	1	
	Овощерезательная машина	нет	нет	1	
	Холодильник	нет	нет	2	
	Весы	1	нет	нет	
	Раковина для мытья рук	нет	нет	1	
Холодный цех	Производственные столы (не менее 2)	1	нет	1	
	Среднетемпературные холодильные шкафы	1	нет	1	
	Универсальный механический привод	1	нет	нет	
	Овощерезательная машина	нет	нет	1	
	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	нет	нет	1	
	2-х моечная ванна для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов				
	Весы	1	нет	нет	
	Раковина для мытья рук	нет	нет	нет	
	Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех	2	нет	1
Контрольные весы		1	нет	нет	
Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)		нет	нет	1	
Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)		нет	нет	1	
электромясорубка		1	нет	1	
колода для разуба мяса		нет	нет	нет	

	Моечные ванны (не менее двух)	1	нет	1
	Раковина для мытья рук	нет	нет	1
Помещение для обработки яиц	Производственный стол	1	нет	нет
	Три моечных ванны (емкости)	1	нет	2
	Емкость для обработанного яйца	1	нет	нет
	раковина для мытья рук	1	нет	нет
Мучной цех	Производственные столы (не менее 2)	1	нет	1
	Тестомесильная машина	1	нет	нет
	Контрольные весы	1	нет	нет
	Пекарский шкаф,	1	нет	нет
	Стеллажи	1	нет	нет
	Моечная ванна	нет	нет	1
	Раковина для мытья рук.	1	нет	нет
Условия для просеивания муки	нет	нет	1	
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее 3)	2	нет	1
	Контрольные весы	1	нет	нет
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)	нет	нет	1
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)	нет	нет	1
	Овощерезка	нет	нет	1
	Моечные ванны (не менее трех)	нет	нет	3
	Раковина для мытья рук	1	нет	нет
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол	1	нет	нет
	Хлеборезательная машина,	нет	нет	1
	Шкаф для хранения хлеба	1	нет	нет
	Раковина для мытья рук	1	нет	нет
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции)	2	нет	нет
	Электрическая плита	2	нет	нет
	Электрическая сковорода	1	нет	нет
	Духовой (жарочный) шкаф	1	нет	нет
	Пекарский шкаф	1	нет	нет
	Пароконвектомат	1	нет	нет
	Электропривод для готовой продукции	1	нет	нет
	Протирочная машина	1	нет	1
	Электрокотел	1	нет	1
	Весы	1	нет	Нет
	Раковина для мытья рук	1	нет	нет
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол,	1	нет	2
	Посудомоечная машина	нет	нет	1
	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды	1	нет	нет
	Двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов	1	нет	нет
	Стеллаж (шкаф)	1	нет	нет
	Раковина для мытья рук	нет	нет	1

Моечная кухонной посуды	Производственный стол	1	нет	нет
	Две моечные ванны	1	1	1
	Стеллаж	1	нет	нет
	Раковина для мытья рук	нет	нет	1
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна	нет	нет	1
	Дополнительно установлены: _____			

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести, заменить (наименование, количество штук)
Столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная)	100%	
Столовые приборы (из нержавеющей стали)	100%	
При работе на одноразовой столовой посуде и приборах		
Кухонная посуда (из нержавеющей стали)		
Кухонный инвентарь:		
- ножи,		
- разделочные доски,		
- т.д.		
Мерный инвентарь для порционирования блюд		