

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «ООШ №5»



Ширшова З.Е.

09 января 2022г

Паспорт пищеблока
Муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения
«Основная общеобразовательная школа № 5»

Муниципальное образование

Артёмовский городской округ

Паспорт предприятия питания
Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа № 5»

**По состоянию
на 09.01.2022 года
I. Общие сведения**

1.	Наименование образовательного учреждения	МБОУ «ООШ № 5»
2.	Адрес	623782 Свердловская область, Артемовский район, с. Большое Трифоново, ул Совхозная 4А
3.	Ф.И.О. руководителя	Ширшова Зоя Егоровна
4.	Количество учащихся (воспитанников)	102
5.	Предприятие, организующее питание:	
5.1	образовательное учреждение	
	только поставка	
	только обеспечение	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	
5.2	комбинат питания	
	только поставка	
	только обеспечение	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	
5.3	школьно-базовая столовая	
	только поставка	
	только обеспечение	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	
5.4	ИП или ЧП	ИП Глухова Н.И. «Общепит»
	только поставка	
	только обеспечение	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	да
5.5	Другие	
	только поставка	
	только обеспечение	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	
6.1	Характеристика пищеблока образовательного учреждения	
6.1.1	Штат пищеблока входит в штат ОУ	
6.1.2	Пищеблок сдан в аренду	да
6.1.3	Число работающих на пищеблоке всего	

	из них имеющих специальное образование	1
6.1.4	Пищеблок обеспечен централизованным горячим водоснабжением	нет
	Пищеблок обеспечен установками для нагрева воды с разводкой	да
	Пищеблок обеспечен ультрафиолетовыми установками проточного типа на вводе водопровода	нет
6.1.5	Привитость персонала пищеблока образовательного учреждения (число сотрудников):	
	против дизентерии в зоне (число сотрудников)	2
	против вируса гепатита А (число сотрудников), из них:	2
	число сотрудников привито без скрининга	
	обследовано на антитела к вирусу гепатита А	2
	число сотрудников серонегативных, из них привито:	
	однократно	
	двукратно	
6.2	Ф.И.О. руководителя (зав. производством, зав.	Юрьева Надежда Семеновна
6.3	Организационная форма предприятия	
6.3.1	Пищеблок с полным технологическим циклом	
6.3.2	Доготовочная, но работающая на сырье	
6.3.3	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах	да
6.3.4	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах высокой степени готовности	
6.4	Общая площадь предприятия (м ²), в том числе	45 кв.м.
	а) складские помещения	
	б) овощной цех (первичной обработки овощей)	
	в) овощной цех (вторичной обработки овощей)	
	г) холодный цех	
	д) помещение для обработки яиц	
	е) мясо-рыбный цех	
	ж) доготовочный цех	
	з) мучной цех	
	и) горячий цех	
	к) помещение для нарезки хлеба	

л) моечная для мытья столовой посуды	9,7 кв.м
м) моечная кухонной посуды	
н) моечная тары	

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.)
Зона склада	Подтоварники	1		
	Низкотемпературные холодильные шкафы (всего)	1		
	в том числе: холодильные камеры			
	низкотемпературные лари	1		
	Весы			
Мясо-рыбная зона	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех	3		
	Контрольные весы	1		
	электромясорубка	1		
	Моечные ванны (не менее двух)	2		
	Раковина для мытья рук	1		
Горячая зона	Производственные столы (не менее 3)	3		
	Контрольные весы	1		
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)	1		
	Овощерезка	1		
	Электрическая плита	1		
	Пароконвектомат	1		
	Протирачная машина	1		
	Весы	1		
	Раковина для мытья рук	1		
Зона для нарезки хлеба	Производственный стол	1		
	Шкаф для хранения хлеба	1		
Моечное отделение для мытья столовой и кухонной посуды	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды	1		
	Двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов	1		
	Стеллаж (шкаф)	2		
	Водонагреватель 100л	2		

3. Перечень имеющегося столового оборудования

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести,
Столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная)	120	
Столовые приборы (из нержавеющей стали)	120	
При работе на одноразовой столовой посуде и приборах		7
Кухонная посуда (из нержавеющей стали)	3	
Кухонный инвентарь:		
- ножи,	11	
- разделочные доски,	7	
- т.д.		
Мерный инвентарь для порционирования блюд		