



«ТВЕРЖДАЮ»:

Директор МБОУ СОШ № 64

Е.А. Болдырев

**Муниципальное казенное учреждение
«Управление образования администрации городского округа «Город Лесной»**

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 64»**

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

**муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 64»**

по состоянию на 01 января 2019 года

Лесной, 2019

1. Общие сведения

1.	Наименование образовательного учреждения	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 64»
2.	Адрес	Дзержинского ул., д. 1А, г. Лесной, Свердловская область, 624203
3.	Ф.И.О. руководителя	Болдырев Евгений Алексеевич
4.	Количество учащихся	592
5.	Предприятие, организующее питание:	
5.1	образовательное учреждение	МБОУ СОШ № 64
	только поставка продуктов	
	только обеспечение кадрами	да
	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	да
	только обеспечение кадрами	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	
5.5	Другие	нет
	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	да
6.1.2	Пищеблок сдан в аренду	
6.1.3	Число работающих на пищеблоке всего	8
	из них имеющих специальное образование	5
6.1.4	Пищеблок обеспечен централизованным горячим водоснабжением	да
	Пищеблок обеспечен установками для нагрева воды с разводкой	да

л) моечная для мытья столовой посуды	23.6
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.)
Склады	Стеллажи	2		
	Подтоварники			
	Среднетемпературные холодильные шкафы (всего)	2		
	в том числе: ШХ-1,4	1		
	ШХ-0,7	1		
	Низкотемпературные холодильные шкафы (всего)	1		
	в том числе: холодильные камеры	1		
	низкотемпературные лари			
	Весы	2		
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее	1		
	Картофелеочистительная машина	-		
	Овощерезательная машина	1		
	Моечные ванны (не менее двух)	-		
	раковина для мытья рук	1		
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее	-		
	Моечная ванна (не менее двух)	-		
	Универсальный механический	-		
	Овощерезательная машина	-		
	Холодильник	-		
	Весы	-		
	Раковина для мытья рук	-		
Холодный цех	Производственные столы (не менее	-		
	Среднетемпературные холодильные			
	Универсальный механический	-		
	Овощерезательная машина	-		
	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	-		
	2-х моечная ванна для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и	-		
	Весы	-		
	Раковина для мытья рук	-		
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не	3		
	Контрольные весы	1		

	Пищеблок обеспечен ультрафиолетовыми установками проточного типа на вводе водопровода в ОУ	
6.1.5	Привитость персонала пищеблока образовательного учреждения (число сотрудников):	
	против дизентерии зонне (число сотрудников)	8
	против вируса гепатита А (число сотрудников), из них:	8
	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)	Шинкаренко Нина Сафиевна
6.3	Организационная форма предприятия	МБОУ СОШ № 64
6.3.1	Пищеблок с полным технологическим циклом	да
6.3.2	Доготовочная, но работающая на сырье	да
6.3.3	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах (очищенные овощи и мясо кусковое)	да
6.3.4	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах высокой степени готовности (очищенные овощи и котлеты)	да, овощи
6.4	Общая площадь предприятия (м ²), в том числе:	85,8
	а) складские помещения	25,5
	б) овощной цех (первичной обработки овощей)	-
	в) овощной цех (вторичной обработки овощей)	-
	г) холодный цех	-
	д) помещение для обработки яиц	-
	е) мясо-рыбный цех	14,3
	ж) доготовочный цех	-
	з) мучной цех	-
	и) горячий цех	47,9
	к) помещение для нарезки хлеба	-

	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)	1		
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)	3	1	
	электромясорубка	1	1	
	колода для разруба мяса	-		
	Моечные ванны (не менее двух)	2		
	Раковина для мытья рук	1		
Помещение для обработки яиц	Производственный стол			
	Три моечных ванны (емкости)	2		
	Емкость для обработанного яйца	1		
	раковина для мытья рук	1		
Мучной цех	Производственные столы (не менее			
	Тестомесильная машина	1		
	Контрольные весы	1		
	Пекарский шкаф	1		
	Стеллажи	-		
	Моечная ванна	-		
	Раковина для мытья рук	-		
	Условия для просеивания муки	-		
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее	-		
	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	1		
	Шкаф для хранения хлеба	1		
	Раковина для мытья рук	1		
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции)	5		
	Электрическая плита	2		
	Электрическая сковорода	1	1	
	Духовой (жарочный) шкаф	1	1	
	Пекарский шкаф	-		
	Пароконвектомат	-		
	Электропривод для готовой	1		
	Протирочная машина	1		
	Электрокотел	1		
	Весы	2		
	Раковина для мытья рук	1		
Моечная для	Производственный стол	1		

	Посудомоечная машина	1		
	Трехсекционная ванна для мытья	1		
	Двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых	1		
	Стеллаж (шкаф)	-		
	Раковина для мытья рук	1		
Моечная кухонной посуды	Производственный стол	-		
	Две моечные ванны	2		
	Стеллаж	2		
	Раковина для мытья рук	1		
	Двухсекционная моечная ванна	1		
Моечная тары	Дополнительно установлены:	нет		

3. Обеспеченность столовыми принадлежностями

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести, заменить (наименование, количество штук)
Столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная)	Тарелка глубокая - 484 шт.; Тарелка мелкая - 484 шт.; Салатник - 484шт.	
Столовые приборы (из нержавеющей стали)	484 ложек, 484 вилок, 484 чайные	
При работе на одноразовой столовой посуде и приборах		
Кухонная посуда (из нержавеющей стали)	24	
Кухонный инвентарь:		
- ножи,	22	
- разделочные доски,	20	
- веселки деревянные	10	
- лопата кондитерская	3	
- пестик деревянный	10	
- венчик	1	
Мерный инвентарь для порционирования блюд	15	

Директор МБОУ СОШ № 64

Заместитель директора по АХР



Е.А. Болдырев

Р.Ю. Родионов



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ СОШ № 64
А.А. Болдырев

Перечень технологического оборудования

№ п/п	наименование оборудования	ед. изм	год	кол-во
1	Морозильная камера «Орск»	шт	1994	1
2	Морозильная камера «Орск»	шт	2000	1
3	Морозильная камера Саратов 104(МКШ-300)	шт	2012	1
4	Холодильник «STINOL»	шт	1999	1
5	Компрессор 1П10-1-02	шт	2007	1
6	Холодильная установка	шт	1981	1
7	Машина тестомесильная МТМ-65	шт	2003	1
8	Плита электрическая 6-ти конфорочная с жарочным шкафом	шт	2007	1
9	Плита электрическая 6-ти конфорочная с жарочным шкафом	шт	2007	1
10	Привод универсальный УКМ-01	шт	2007	1
11	Котёл пищевой электрический КПЭМ 250	шт	2007	1
12	Машина протирочная МР 350М	шт	2000	1
13	Посудомоечная машина Гродторгмаш	шт	2012	1
14	Сковорода электрическая СЭСМ-0,5	шт	2007	1
15	Мясорубка МИМ-600	шт	1999	1
16	Шкаф пекарский-жарочный с 3мя камерами ХПЭ7-500	шт	2007	1
17	Сплит-система	шт	2011	1
18	Электроводонагреватель	шт	2011	1
19	Водонагреватель Аристон	шт	2012	1
20	Электрокипятильник	шт	2012	1
21	Весы электронные торговые напольные «МАССА-К»	шт	2012	1
22	Весы электронные фасовочные настольные «МАССА-К»	шт	2012	2
23	Прилавок для столовых приборов ПСП-70КМ	шт	2013	1
24	Мармит 1-х блюд ПМЭС-70 КМ	шт	2013	1
25	Мармит 2-х блюд ПМЭС-70КМ-60	шт	2013	1
26	Хлебoreзка АХМ-300	шт	2013	1
27	Шкаф ШХ 1,4 (СМ114-S)	шт	2013	1

Заместитель директора по АХР

Р.Ю.Родионов

