

Муниципальный отдел управления образованием  
Красноуфимский муниципальный округ

## Паспорт пищеблока

Муниципального автономного  
общеобразовательного учреждения  
«Тавринская средняя  
общеобразовательная школа»

## 1. Общие сведения

1.	Наименование образовательного учреждения	МАОУ «Тавринская СОШ»
2.	Адрес	623326, Свердловская область, Красноуфимский район, с. Русская Тавра, ул. Мира, 10
3.	Ф.И.О. руководителя	Соколова Елена Анатольевна
4.	Количество обучающихся	225
5.	Предприятие, организующее питание:	
5.1	образовательное учреждение	+
	только поставка продуктов	
	только обеспечение кадрами	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	-
5.2	комбинат питания	
	только поставка продуктов	
	только обеспечение кадрами	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	
5.3	школьно-базовая столовая	-
	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)	
5.5	Другие	-
	только поставка продуктов	
	только обеспечение кадрами	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	
6.1	Характеристика пищеблока школьного образовательного учреждения	
6.1.1	Штат пищеблока входит в штат ОУ	+
6.1.2	Пищеблок сдан в аренду	-
6.1.3	Число работающих на пищеблоке всего	4
	из них имеющих специальное образование	4
6.1.4	Пищеблок обеспечен централизованным горячим водоснабжением	-
	Пищеблок обеспечен установками для нагрева воды с разводкой	+
	Пищеблок обеспечен ультрафиолетовыми установками проточного типа на вводе водопровода в ОУ	-
6.1.5	Привитость персонала пищеблока детского учреждения (число сотрудников):	

	против дизентерии зонне (число сотрудников)	4
	против вируса гепатита А (число сотрудников), из них:	4
	число сотрудников привито без скрининга	+
	обследовано на антитела к вирусу гепатита А	+
	число сотрудников серонегативных, из них привито:	
	однократно	-
	двукратно	-
6.2	Ф.И.О. руководителя (зав. производством, зав. пищеблоком)	Егорова Светлана Капитоновна
6.3	Организационная форма предприятия	подразделение образовательного учреждения
6.3.1	Пищеблок с полным технологическим циклом	+
6.3.2	Доготовочная, но работающая на сырье	
6.3.3	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах (очищенные овощи и мясо кусковое)	
6.3.4	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах высокой степени готовности (очищенные овощи и котлеты)	
6.4	Общая площадь предприятия (м <sup>2</sup> ), в том числе	82
	а) складские помещения	8.1
	б) овощной цех (первичной обработки овощей)	4.2
	в) овощной цех (вторичной обработки овощей)	отсутствует
	г) холодный цех	отсутствует
	д) помещение для обработки яиц	отсутствует
	е) мясо-рыбный цех	9.8
	ж) доготовочный цех	отсутствует
	з) мучной цех	отсутствует
	и) горячий цех	33.4
	к) помещение для нарезки хлеба	отсутствует
	л) моечная для мытья столовой посуды	7.3
	м) моечная кухонной посуды	7.3
	н) моечная тары	отсутствует

## 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	0	0
	Подтоварники	3	0	0
	Среднетемпературные холодильные шкафы (всего)	1	0	0
	в том числе: ШХ-1,4	1	0	0
	ШХ-0,7			
	Низкотемпературные холодильные шкафы (всего)	1	0	0

	в том числе: холодильные камеры	1	0	0
	низкотемпературные лари			
	Весы	1	0	0
	Напольные весы	1	0	
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	2	0	0
	Картофелеочистительная машина	1	0	0
	Овощерезательная машина	1	0	0
	Моечные ванны (не менее двух)	2	0	0
	раковина для мытья рук	1	0	0
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех	3	0	0
	Контрольные весы	1	0	0
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)	1	0	0
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)	1	0	0
	электромясорубка	1	0	0
	колода для разуба мяса	0	0	1 шт.
	Моечные ванны (не менее двух)	2	0	0
	Раковина для мытья рук	1	0	0
Помещение для обработки яиц (нет отдельного помещения)	Производственный стол	-	0	0
	Три моечных ванны (емкости)	-	0	0
	Емкость для обработанного яйца	2	0	0
	раковина для мытья рук	-	0	0
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции)	3	0	0
	Электрическая плита	2	0	0
	Электрическая сковорода	1	0	0
	Духовой (жарочный) шкаф	1	0	0
	Пекарский шкаф	0	0	0
	Пароконвектомат	1	0	0
	Электропривод для готовой продукции	1	0	0
	Протирочная машина	1	0	0
	Электрочотел	0	0	0
	Весы	1	0	0
	Раковина для мытья рук	1	0	0
Моечная для мытья столовой	Производственный стол,	3	0	0
	Посудомоечная машина	2	0	0
	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды	1	0	0

посуды (групповые)	Двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов	1	0	0
	Стеллаж (шкаф)	1	0	0
	Раковина для мытья рук	1	0	0
Моечная кухонной посуды	Производственный стол	0	0	0
	Две моечные ванны	2	0	0
	Стеллаж	4	0	0
	Раковина для мытья рук	1	0	0
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна	0	0	0
	Дополнительно установлены:	0	0	0

### 3. Обеспеченность столовой посудой и инвентарем

Наименование	Обеспеченность
Столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная)	100%
Столовые приборы (из нержавеющей стали), столовые ложки, вилки, чайные ложки	100%
При работе на одноразовой столовой посуде и приборах	нет
Кухонный инвентарь:	
- ножи,	100%
- разделочные доски,	100%
- половники	100%
ковш	100%
ложки разделочные	100%
шумовка	100%
разносы	100%
эмалированные тазы	100%
эмалированные ведра	100%
Мерный инвентарь для порционирования блюд	100%

Приложение:

1. Схема поточности технологических процессов, движения потоков сырья и готовой продукции.
2. Акт технологического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам.

директор МАОУ «Тавринская СОШ»



Е.А. Соколова