

Муниципальное образование
Камышловский городской округ

ПАСПОРТ

предприятия питания

Муниципальное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа №7
(группы дошкольного образования)

По состоянию
на 01.12.2011 года

1. Общие сведения

1.	Наименование образовательного учреждения	Муниципальное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа №7
2.	Адрес	624868, Свердловская область, г. Камышлов, ул. Красных Партизан, 2а
3.	Ф.И.О. руководителя образовательного учреждения	Соколова Роза Раессовна
4.	Количество учащихся (воспитанников)	40
5	Предприятие, организующее питание:	
5.1	<i>образовательное учреждение</i>	нет
	только поставка продуктов	нет
	только обеспечение кадрами	нет
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	нет
5.2	<i>комбинат питания</i>	нет
	только поставка продуктов	нет
	только обеспечение кадрами	нет
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	нет
5.3.	<i>школьно- базовая столовая</i>	
	только поставка продуктов	
	только обеспечение кадрами	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	
5.4	<i>ИП или ЧП</i>	
	только поставка продуктов	нет
	только обеспечение кадрами	нет
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	да
5.5	<i>другие</i>	нет
	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	<i>Штат пищеблока входит в штат ОУ</i>	нет
6.1.2.	<i>Пищеблок сдан в аренду</i>	да
6.1.3.	<i>Число работающих на пищеблоке всего</i>	1 чел.
	из них имеющих специальное образование	1 чел.
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 в ОУ	нет
6.1.5.	Привитость персонала пищеблока образовательного учреждения (число сотрудников):	1
	против дизентерии зоне (число сотрудников)	1

	против вируса гепатита А (число сотрудников), из них:	1
	число сотрудников привито без скрининга	нет
	обследовано на антитела к вирусу гепатита А	1
	число сотрудников серонегативных, из них привито:	1
	однократно	нет
	двукратно	да
6.2.	Ф.И.О. руководителя (зав.производством, зав.столовой)	Селиверстова Людмила Васильевна
6.3.	Организационная форма предприятия:	
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	нет
6.3.4.	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах высокой	нет
6.4.	Общая площадь предприятия (м²), в том числе	111,8 кв.м.
	а) складские помещения	11 кв.м.
	б) овощной цех (первичной обработки овощей)	3,7 кв.м.
	в) овощной цех (вторичной обработки овощей)	-
	г) холодный цех	-
	д) помещение для обработки яиц	-
	е) мясо - рыбный цех	3,7 кв.м.
	ж) доготовочный цех	-
	з) мучной цех	12,75 кв.м.
	и) горячий цех	11,45 кв.м.
	к) помещение для нарезки хлеба	4 кв.м.
	л) моечная для мытья столовой посуды	10,4 кв.м.
	м) моечная кухонной посуды	3,7 кв.м.
	н) моечная тары	-

2. Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования	Имеется (штук)	Необх. заменить (штук)	Необходим о дополнит., приобрести (штук)
Склады	Стеллажи	7	2	4
	Подтоварники	3	3	
	Среднетемпературные холодильные шкафы (всего)			
	в том числе: ШХ-1,4	1		1
	ШХ-0,7			
	Низкотемпературные холодильные шкафы (всего)			
	в том числе: холодильные камеры	1		1
	низкотемпературные лари			1
Весы	1		1	
Овощной цех	Производственные столы (не менее 2)	2	1	1
	Картофелеочистительная машина	1		
	Овощерезательная машина	1		
	Моечные ванны (не менее 2)	1	1	
	Раковина для мытья рук	2		

Овощной цех	Производственные столы (не менее 2)			
	Моечная ванна (не менее 2)			
	Универсальный механический привод			
	Овощерезательная машина			
	Холодильник			
	Весы			
	Раковина для мытья рук			
Холодный цех	Производственные столы (не менее 2)			
	Среднетемпературные холодильные шкафы			1
	Универсальный механический привод			
	Овощерезательная машина			1
	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха			1
	2-х моечная ванна для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов			
	Весы			
	1 Раковина для мытья рук			
Мясо - рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее 3	1	1	
	1 Контрольные весы	1		1
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)	1		1
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)			
	электромясорубка	1		1
	колода для разрубка мяса	1		1
	Моечные ванны (не менее 2)	1		
	Раковина для мытья рук	1		
Помещение для	Производственный стол			
	Три моечных ванны (емкости)			
	Емкость для обработанного яйца			
	Раковина для мытья рук			
Мучной цех	Производственные столы (не менее 2)	3		
	Тестомесильная машина	1		
	Контрольные весы	1		
	Пекарский шкаф	1		1
	Стеллажи	2		
	Моечная ванна			
	Раковина для мытья рук	2		
	Условия для просеивания муки			
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее 3)			
	Контрольные весы			
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)			
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)			
	Овощерезка			
	Моечные ванны (не менее 3)			
	Раковина для мытья рук			

Помещение для	Производственный стол	1		
	Хлеборезательная машина			1
	Шкаф для хранения хлеба			1
	Раковина для мытья рук	1		
Горячий цех	Производственные столы (не менее 2: для сырой и готовой продукции)	2		1
	Электрическая плита	3	1	2
	Электрическая сковорода			1
	Духовой (жарочный) шкаф	3		
	Пекарский шкаф			
	Пароконвектомат			
	Электропривод для готовой продукции			
	Протирочная машина	1		
	Электрокотел	1		1
	Весы			
	Раковина для мытья рук	1		
Раздаточная зона	Мармиты для первых блюд	1		
	Мармиты для вторых и третьих блюд	1		
	Холодильный прилавок (витриной)			
	Холодильный прилавок (секцией)			
Моечная для	Производственный стол	2		
	Посудомоечная машина	1	1	1
	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды	1		
	Двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов			
	Стеллаж (шкаф)	1		
	Раковина для мытья рук			1
Моечная кухонной	Производственный стол			
	Две моечные ванны	1		
	Стеллаж	1		
	Раковина для мытья рук			1
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна			
	Дополнительно установлены:			

3. Столовая, кухонная посуда и приборы в столовой

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования	Обеспеченность %	Необходимо приобрести, заменить
Столовая посуда	фарфоровая	600 (100%)	300
	фаянсовая		
	стеклянная	400 (100%)	400
Столовые приборы (из нержавеющей стали)		240 (60%)	150
При работе на одноразовой столовой посуде и приборах			
Кухонная посуда (из нержавеющей стали)			
Кухонный инвентарь:	ножи	12 (100%)	12
	разделочные доски	12 (100%)	12
	т.д.		
Мерный инвентарь для порционирования блюд		10 (80%)	10