Подписан: МАОУ "СОШ № 1"
DN: E=buhgalter12007@rambler.ru, ИНН=006602007195, СНИЛС=02628994787, ОГРН=1026600579686, T=Директор, O=" МАОУ ""СОШ № 1""", STREET="УЛ КОМСОМОЛЬСКАЯ, ДОМ 6", L=Артемовский, S=66 Свердловская область, C=RU, G=Наталья Николаевна, SN=Чехомова, CN="МАОУ ""СОШ № 1"""
Основание: я подтверждаю этот документ
Дата: 2021.04.13 19:16:29+05'00'

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ «СОШ № 1»
_____ Н.Н. Чехомова
«__» _____ 2020 г.

Муниципальное образование
Артемовский городской округ

Паспорт предприятия питания Муниципального автономного Общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 1»

по состоянию
на 01.09.2020 г.

1.Общие сведения

1	Наименование образовательного учреждения	МАОУ «СОШ № 1»
2	Адрес	г. Артемовский, ул.Комсомольская,6
3	Ф.И.О руководителя	Чехомова Наталья Николаевна
4	Количество учащихся (воспитанников)	565
5	Предприятие, организующее питание:	
5.1	образовательное учреждение	нет
	только поставка продуктов	
	только обеспечение кадрами	
	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	
	только обеспечение кадрами	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	ИП Савина Л.Н.
5.5	Другие	

	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	нет
6.1.2	Пищеблок сдан в аренду	нет
6.1.3	Число работающих на пищеблоке всего	8
	из них имеющих специальное образование	3
6.1.4	Пищеблок обеспечен централизованным горячим водоснабжением	да
	Пищеблок обеспечен установками для нагрева воды с разводкой	да
	Пищеблок обеспечен ультрафиолетовыми установками проточного типа на вводе водопровода в столовую	да
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	8
6.2	Ф.И.О руководителя (зав. производством, зав.	Савина Людмила Николаевна
6.3	Организационная форма предприятия	
6.3.1	Пищеблок с полным технологическим циклом	да
6.4	Общая площадь предприятия (м2), в том числе	326,1
	а) 3 складских помещения	49,6
	б)овощной цех (первичной обработки овощей)	13,3
	г)холодный цех	13,3

	д)помещение для обработки яиц	6
	е)мясо-рыбный цех	13,3
	и)горячий цех	39,9
	к)помещение для нарезки хлеба	нет
	л)моечная для мытья столовой посуды	17,4
	м)моечная кухонной посуды	8

2.Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования	Имеется (в шт.)	Необходимо заменить (в шт.)	Необходимо дополнительно приобрести
Загрузочный склад	Стеллажи	2		
	Подтоварники	1		
	Среднетемпературные холодильные шкафы (всего)	1		
	в том числе ШХ-1,4	1		
	Низкотемпературные холодильные шкафы (всего)	1		
	низкотемпературные лари	1		
	Весы	2		
Овощной це(первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	2		
	Картофелеочистительная машина	1		
	Овощерезательная машина	1		
	Моечные ванны (не менее двух)	2		
	Раковина для мытья рук	1		
	Подтоварник	1		
	Стеллаж	1		
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	производственные столы (не менее 2)	2		
	Моечная ванна (не менее двух)	2		
	Универсальный механический привод	1		
	Овощерезательная машина	1		
	Холодильник	1		
	Весы	1		
	Раковина для мытья рук	1		
Холодный цех	Производственные столы (не менее 2)	2		
	Среднетемпературные холодильные шкафы	2		
	Универсальный механический привод	1		
	Овощерезательная машина	1		

	Бактерицидная установка для обеззараживания	1		
	2-х моечная ванна для повторной обработки овощей	2		
	Полка	3		
	Весы	1		
	Раковина для мытья рук	1		
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) –не менее трех	3		
	Контрольные весы	1		
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)	2		
	электромясорубка	1		
	Стеллаж	1		
	Полка для специй	1		
	Моечные ванны (не менее двух)	3		
	Раковина для мытья рук	1		
Помещение для обработки яиц	Стеллаж	1		
	Холодильник	1		
	Полка	1		
	Подтоварник	1		
	Четыре моечных ванны (емкости)	1		
	Емкость для обработанного яйца	1		
	Раковина для мытья рук	1		
Склад бакалеи	Стеллаж	2		
	Ларь	2		
	Среднетемпературные холодильные шкафы	1		
Горячий цех	Подтоварник	1		
	Тестомес	1		
	Хлеборезательная машина	1		
	Шкаф для хранения хлеба	1		

	Раковина для мытья рук	1		
	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции)	5		
	Электрическая плита	2		
	Электрическая сковорода	1		
	Духовой (жарочный) шкаф	1		
	Пекарский шкаф	1		
	Пароконвектомат	1		
	Электропривод для готовой продукции	1		
	Протирочная машина	1		
	Электрокотел	1		
	Весы	2		
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол	2		
	Посудомоечная машина	2		
	Двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов	3		
	Стеллаж (шкаф)	2		
	Сушилки	4		
	Раковина для мытья рук	1		
Моечная кухонной посуды	Производственный стол	3		
	Две моечные ванны	2		
	Стеллаж	3		
	Раковина для мытья рук	1		

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