Муниципальный отдел управления образованием
Муниципального образования Красноуфимский округ

Паспорт пищеблока

МАОУ «Тавринская СОШ»

2019

1. **Общие сведения**

1.	Наименование образовательного учреждения	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Тавринская средняя общеобразовательная школа
2.	Адрес	623326, Свердловская область, Красноуфимский район, с. Русская Тавра, ул. Мира, 10
3.	Ф.И.О. руководителя	Курбанова Елена Анатольевна
4.	Количество обучающихся	244
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	
	двухкратно	
6.2	Ф.И.О. руководителя (зав. производством, зав. пищеблоком)	Егорова Светлана Капитоновна
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 (очищенные овощи и мясо кусковое)	
6.3.4	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах высокой степени готовности (очищенные овощи и котлеты)	
6.4	Общая площадь предприятия ($м^2$), 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 чимсле: холодильные камеры	**1**	**0**	**0**
	низкотемпературные лари			
	Весы	**1**	**0**	**Напольные весы -1 шт.**
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**
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	-		
	Моечная ванна (не менее двух)	-		
	Универсальный механический привод	-		
<u>отсутствует</u>	Овощерезательная машина	-		
	Холодильник	-		
	Весы	-		
	Раковина для мытья рук	-		

Холодный цех **<u>отсутствует</u>**	Производственные столы (не менее 2)			
	Среднетемпературные холодильные шкафы			
	Универсальный механический привод			
	Овощерезательная машина			
	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха			
	2-х моечная ванна для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов			
	Весы			
	Раковина для мытья рук			
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**	**Низкотемпературный шкаф для рыбы – 1 шт.**
	электромясорубка	1	**0**	**0**
	колода для разруба 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
Мучной цех <u>(отсутствует)</u>	Производственные столы (не менее 2)			
	Тестомесильная машина			
	Контрольные весы			
	Пекарский шкаф,			
	Стеллажи			
	Моечная ванна			
	Раковина для мытья рук.			
	Условия для просеивания муки			
Доготовочный цех <u>(отсутствует)</u>	Производственные столы (не менее 3)			
	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 (отсутствует)	Производственный стол	1	0	0
	Хлеборезательная машина,	0	0	0
	Шкаф для хранения хлеба	1	**0**	**0**
	Раковина для мытья рук	1	**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
	Электрокотел	0	**0**	**0**
	Весы	1	**0**	**0**
	Раковина для мытья рук	1	0	0
Моечная для мытья столовой посуды (групповые)	Производственный стол,	3	0	0
	Посудомоечная машина	0	0	1 шт.
	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды	1	**0**	**0**
	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.

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести, заменить (наименование, количество штук)
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	
Кухонная посуда (из нержавеющей стали) кастрюли, тазы, противни	90%	Сковорода- 1 шт., взбивалка-1шт.
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 школы _____ Курбанова Е.А.

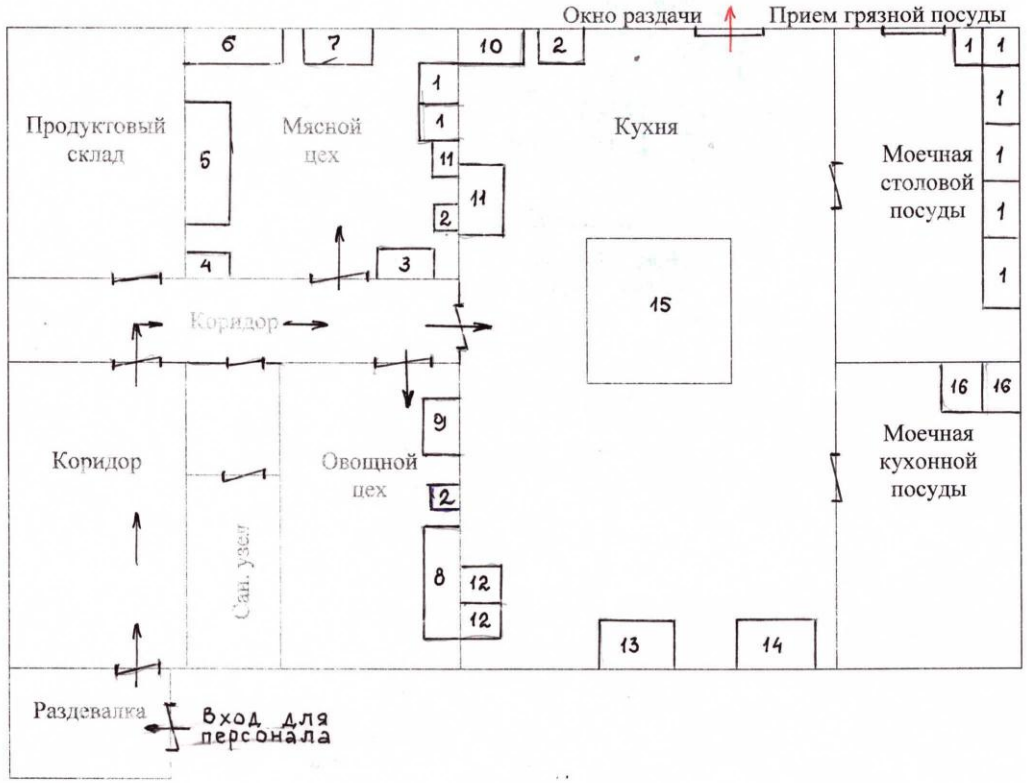
МАОУ «Тавринская СОШ»

СОГЛАСОВАНО:
Начальник Красноуфимского отдела
Управления Роспотребнадзора
по Свердловской области
_____ Н.В. Сидорова
«___» _____ 20___ г.

СОГЛАСОВАНО:
Главный государственный санитарный врач по г. Красноуфимск, Красноуфимском районе и Ачитском районе
_____ Редько И.И.
«07» 08 20 08 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МОУ Тавринская СОШ
_____ Ярцева И. С.
«4» августа 2008 г.

СХЕМА
поточности технологических процессов, движения потоков сырья и готовой продукции



Условные обозначения:

1. Моечная ванна
2. Раковина для обработки рук
3. Мясорубка
4. Сбивалка
5. Стол для обработки сырой продукции
6. Стол для обработки курицы
7. Холодильная камера
8. Ванна для мытья овощей
9. Картофелечистка
10. Протирочная
11. Весы
12. Холодильник
13. Электросковорода
14. Жарочный шкаф
15. Плита
16. Ванна для мытья кухонной посуды

УТВЕРЖДАЮ:

Заказчик Директор МАОУ
«Тавринская СОШ»
Курбанова Е.А.

Акт

Технологического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам МАОУ «Тавринская СОШ»

Комиссия в составе - от монтажной организации мастер по обслуживанию и ремонту электрооборудования ООО « ФОРЭС» Гудков И.В., электромонтёр ООО «ФОРЭС» Вечтомов М.А., представитель МАОУ «Тавринская СОШ» в лице директора Курбановой Е.А., произвела технический осмотр технологического и холодильного оборудования:

1. Холодильная камера «Бирюса» - 1шт.
2. Холодильный шкаф «М.Х.М» - 1шт.
3. Холодильник «Атлант» - 1шт.
4. Холодильник «ВЕКО» - 1шт.
5. Холодильник «НОРД» - 1шт.
6. Шкаф жарочный – 1шт.
7. Электроплита ЭП-6 ЖШ – 2шт.
8. Электрическая сковорода – 1шт.
9. Водонагреватель «Аристон» - 5шт.
10. Мясорубка МИМ-300 – 1шт.
11. Мясорубка LeHachoir – 1шт.
12. Стиральная машина «EVGO» - 1шт.
13. Машина протирочная МПР-350.00 – 1шт.
13. Картофелечистка МОК-150 – 1шт.
14. Весы электрические МК-15.2а 20-А-20 – 2шт.
15. Овощерезка – 1шт.
16. УФ-облучатель «Дизар – 3» - 1шт.
17. Пароконвектомат «Абат» - 1шт.

Заключение комиссии:

Технологическое и холодильное оборудование соответствует паспортным характеристикам. Оборудование считать исправным в техническом отношении 01.03.2019 г. и на него может быть подано рабочее напряжение.

Представитель монтажной организации:

Мастер по обслуживанию и ремонту электрооборудования ООО «ФОРЭС» Гудков И.В.

Электромонтёр ООО «ФОРЭС» Вечтомов М.А.

Представитель заказчика:

Директор МАОУ «Тавринская СОШ» Курбанова Т.А.