



Муниципальное образование

Артемовский городской округ

Паспорт предприятия питания

Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение

Средняя общеобразовательная

школа № 56

По состоянию

на 01.07.2014 года

	Пищеблок обеспечен ультрафиолетовыми установками проточного типа на вводе водопровода в ОУ	нет
6.1.5	Привитость персонала пищеблока образовательного учреждения (число сотрудников):	6
	против дизентерии зонне (число сотрудников)	6
	против вируса гепатита А (число сотрудников), из них:	
	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)	
6.3	Организационная форма предприятия	
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	нет
6.4	Общая площадь предприятия (м ²), в том числе	338 кв.м
	а) складские помещения	69.21 кв.м
	б) овощной цех (первичной обработки овощей)	11.03 кв.м.
	в) овощной цех (вторичной обработки овощей)	10.68 кв.м.
	г) холодный цех	13.98 кв.м
	д) помещение для обработки яиц	5.18 кв.м.
	е) мясо-рыбный цех	21.04 кв.м
	ж) доготовочный цех	нет
	з) мучной цех	13.74 кв.м.
	и) горячий цех	87.78 кв.м
	к) помещение для нарезки хлеба	10.4 кв.м.
	л) моечная для мытья столовой посуды	22.03 кв.м
	м) моечная кухонной посуды	9.67 кв.м
	н) моечная тары	15.17 кв.м.
	о) охлаждаемая камера	37.12 кв.м
	п) бельевая	5.33 кв.м.
	р) контора	6.0 кв.м

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	9		
	Подтоварники			1
	Сред нетемпературные холодильные шкафы (всего)			
	в том числе: ШХ-1,4	2		
	ШХ-0,7	2		
	Низкотемпературные холодильные шкафы (всего)			
	в том числе: холодильные камеры			
	низкотемпературные лари	2		
Весы	1		1	
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	2		
	Картофелеочистительная машина МОК – 150М	1		
	Кухонный процессор	1		
	Моечные ванны (не менее двух)	2		
	Шкаф навесной для посуды и инвентаря	2		
	раковина для мытья рук	1		
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	2		
	Моечная ванна (не менее двух)	2		
	Машина овощерезательная МПР-350М	1		
	Шкаф навесной для посуды и инвентаря	2		
	Холодильник	1		
	Весы			1
	Раковина для мытья рук	1		
Холодный цех	Производственные столы (не менее 2)	2		2
	Сред нетемпературный холодильный шкаф ШХ-0,7	1		
	Холодильный стол FAGOR MSP - 200	1		1
	Кухонный процессор ROBOT COUPE	1		1
	Настенный бактерицидный облучатель ОБН - 150	1		1
	2-х моечная ванна для повторной обработки овощей	2		
	Шкаф навесной для посуды и инвентаря 2			
	Весы электронные настольные	1		
	Раковина для мытья рук	1		
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)	4		
	Весы электронные настольные	3		
	Шкаф навесной для посуды и инвентаря	3		
	Весы электронные платформенные товарные	1		
	Холодильный шкаф комбинированный ШХ-1	1		
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)	-		1
	Электромясорубка МИМ-300	1		
	колода для разрубка мяса	1		
	Моечные ванны (не менее двух)	3		
	Раковина для мытья рук	1		

Помещение для обработки яиц	Производственный стол	1		
	Моечных ванны (емкости)	4		
	Емкость для обработанного яйца(овоскоп)	1		
	Раковина для мытья рук	1		
	Шкаф навесной для посуды и инвентаря	1		
	Холодильник			
Мучной цех	Производственный стол (не менее 2)	1		
	Производственный стол с мойкой	1		
	Тестомесильная машина ТММ-140	1		
	Контрольные весы настольные	1		
	Конвекционная печь(растойный шкаф)	1		
	Стеллажи	1		
	Холодильник	1		
	Раковина для мытья рук.	1		
	Мукопросеиватель	1		
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол	2		
	Хлебобрезательная машина(слайсер)	1		
	Шкаф навесной для посуды и инвентаря	1		
	Шкаф на два отделения проветриваемый(для хлеба)	2		
	Раковина для мытья рук	1		
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции)	7		
	Электрическая плита 4-х комфорочная ЭП-4ЖШ	2		
	Электрическая сковорода СЭСМ-0,2-0,1	1		
	Электрическая плита 2-х комфорочная ЭП-2ЖШ	1		
	Вставка	4		
	Кипятильник электрический КНЭ	1		
	Подставка под кипятильник	1		
	Пароконвектомат	2		
	Подставка под пароконвектомат	2		
	Универсальная кухонная машина УКМ-0,6-0,1	1		
	Машина прогирочно-резательная МПР 350-0,2 1			
	Котел пищеварочный электрический КПЭМ-160	2		
	Холодильный шкаф ШХ-0,7	1		
	Шкаф навесной для посуды и инвентаря	4		
	Стеллаж производственный	2		
	Контрольные весы настольные	1		
	Холодильник	1		
	Ванна моечная	1		
	Раковина для мытья рук	1		
Моечная для мытья столовой посуды	Стол для сбора отходов	2		
	Посудомоечная машина МПК-1100	1		
	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды	1		
	Двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов	1		
	Стеллаж производственный	4		
	Раковина для мытья рук	1		
Моечная кухонной посуды	Стол для сбора отходов	1		
	Ванна моечная	2		
	Стеллаж производственный	3		
	Раковина для мытья рук	1		
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна	1		
	Стеллаж производственный	5		

ещение для отходов

Раковина для мытья рук	1		
Стеллаж производственный	1		
Холодильник	1		
Раковина для мытья рук	1		

Прошнуровано,
пронумеровано и скреплено
печатью 6

(шесть) листов

Директор МАОУ СОШ №56

Т.Н.Новоорещенова
« 01 » июль 2011 г