

Муниципальное образование

ГО Богданович

Паспорт предприятия питания

МАОУ школа-интернат №9

**По состоянию
на 11.01.2021 года**

I. Общие сведения

1.	Наименование образовательного учреждения	МАОУ школа-интернат №9
2.	Адрес	г.Богданович, ул.Рокицанская 6а
3.	Ф.И.О. руководителя	Пенских Ольга Валентиновна
4.	Количество учащихся (воспитанников)	214 человек
5.	Предприятие, организующее питание:	
5.1	образовательное учреждение	
	только поставка продуктов	
	только обеспечение кадрами	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	да
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	ООО "Новопышминское", ООО "Богдановичский мясокомбинат"	
	только поставка продуктов	да
	только обеспечение кадрами	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	
5.5	ИП Литовских Е.А., ИП Перепенчук Е.Ф., ИП Кубышева	
	только поставка продуктов	да
	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	да
6.1.2	Пищеблок сдан в аренду	нет
6.1.3	Число работающих на пищеблоке всего	5 человек
	из них имеющих специальное образование	3 человека
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 ОУ	нет
6.1.5	Привитость персонала пищеблока образовательного учреждения (число сотрудников):	100%
	против дизентерии зонне (число сотрудников)	5 человек
	против вируса гепатита А (число сотрудников), из них:	5 человек
	число сотрудников привито без скрининга	3 человека
	обследовано на антитела к вирусу гепатита А	3 человека
	число сотрудников серонегативных, из них привито:	
	однократно	
	двухкратно	
6.2	Ф.И.О. руководителя (зав. производством, зав.	Сюткина Г.И.
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 (м ²), в том числе	284,1
	а) складские помещения	26,6
	б) овощной цех (первичной обработки овощей)	15
	в) овощной цех (вторичной обработки овощей)	
	г) холодный цех	10
	д) помещение для обработки яиц	4
	е) мясо-рыбный цех	14
	ж) доготовочный цех	
	з) мучной цех	12,2
	и) горячий цех	37,4
	к) помещение для нарезки хлеба	6,2
	л) моечная для мытья столовой посуды	14,7
	м) моечная кухонной посуды	8
	н) моечная тары	

2. Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования	Имеет ся (в шт.)	Необхо димо замени ть (в шт.)	Необходимо дополнитель но приобрести (в шт.)
Склады	Стеллажи	1	0	0
	Подтоварники	1	0	0
	Среднетемпературные холодильные шкафы	2	0	0
	в том числе: ШХ-1,4			
	ШХ-0,7			
	Низкотемпературные холодильные шкафы	2	0	0
	в том числе: холодильные камеры			
	низкотемпературные лари	2	0	0
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Весы	2	0	0
	Производственные столы (не менее 2)	1	1	1
	Картофелеочистительная машина	1	0	0
	Овощерезательная машина	1	0	0
	Моечные ванны (не менее двух)	1	0	1
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	раковина для мытья рук	1	0	0
	Производственные столы (не менее 2)			
	Моечная ванна (не менее двух)			
	Универсальный механический привод			
	Овощерезательная машина			
	Холодильник			
	Весы			
Холодный цех	Раковина для мытья рук			
	Производственные столы (не менее 2)	2	0	0
	Среднетемпературные холодильные шкафы	1	1	0
	Универсальный механический привод	1	0	0
	Овощерезательная машина	1	0	0
	Бактерицидная установка для обеззараживания	0	0	1
	2-х моечная ванна для повторной обработки	1	0	0
	Весы	0	0	1
Мясо-рыбный цех	Раковина для мытья рук	1	0	0
	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех	2	0	1
	Контрольные весы	1	0	0
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)	1	1	0
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)	0	0	1
	электромясорубка	1	0	0
	колода для разрубка мяса	1	0	0
	Моечные ванны (не менее двух)	1	0	1
Помещение для обработки яиц	Раковина для мытья рук	1	0	0
	Производственный стол	1	0	0
	Три моечных ванны (емкости)	1	0	3
	Емкость для обработанного яйца	1	0	1
Мучной цех	раковина для мытья рук	1	0	1
	Производственные столы (не менее 2)	1	0	1

	Тестомесильная машина	0	0	1
	Контрольные весы	1	0	0
	Пекарский шкаф,	1	0	0
	Стеллажи	1	0	1
	Моечная ванна	0	0	1
	Раковина для мытья рук.	1	0	0
	Условия для просеивания муки	есть		
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 трех)			
	Раковина для мытья рук			
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол	1	0	1
	Хлеборезательная машина,	1	0	1
	Шкаф для хранения хлеба	1	1	0
	Раковина для мытья рук	0	0	0
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции)	3	0	0
	Электрическая плита	4	0	1
	Электрическая сковорода	0	0	1
	Духовой (жарочный) шкаф	2	0	1
	Пекарский шкаф	1	0	1
	Пароконвектомат	1	0	1
	Электропривод для готовой продукции	2	0	1
	Протирочная машина	1	1	0
	Электрокотел	0	1	0
	Весы	1	0	1
	Раковина для мытья рук	1	0	0
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол,	1	1	0
	Посудомоечная машина	2	0	1
	Трехсекционная ванна для мытья столовой	1	0	0
	Двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов	1	0	0
	Стеллаж (шкаф)	1	0	1
	Раковина для мытья рук	0	0	1
Моечная кухонной посуды	Производственный стол	1	0	1
	Две моечные ванны	1	0	1
	Стеллаж	2	0	0
	Раковина для мытья рук	0	0	1
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна	0	0	1
	Дополнительно установлены:			

3.

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести,
Столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная)	100 %	
Столовые приборы (из нержавеющей стали)	100 %	
При работе на одноразовой столовой посуде и приборах		
Кухонная посуда (из нержавеющей стали)	90 %	Бачок 50л.-3шт., бачок 20л.-2шт.
Кухонный инвентарь:		
- ножи,	100 %	
- разделочные доски,	100 %	
- т.д.		
Мерный инвентарь для порционирования блюд	100 %	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575926

Владелец Пенских Ольга Валентиновна

Действителен с 25.02.2021 по 25.02.2022