

Утверждаю
Директор МАОУ СОШ № 5
Сафронова О.В.



Паспорт пищеблока МАОУ СОШ № 5

г. Карпинск, ул. 8 Марта, 111А

по состоянию на 09.07.2025г.

Таблицы №1

Тип Обр.Организации / вид оборудования	Число образовательных организаций, обеспеченных оборудованием очистки питьевой воды только на вводе на пищеблок			Число образовательных организаций, обеспеченных оборудованием очистки питьевой воды только на вводе в здание			Число образовательных организаций, обеспеченных оборудованием очистки питьевой воды на вводе в здание и на пищеблок		
	Фильтро м	УФО проточног о типа	Фильтром и УФО	Фильт ром	УФО проточног о типа	Фильтром и УФО	Фильтр ом	УФО проточно го типа	Фильтром и УФО
МАОУ СОШ № 5 ул.8 Марта, 111А	-	-	-	-	Aguapro UV-12/24 GPM-L	-	-	-	-
ОСПО	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Организаций с круглосуточным пребыванием детей (дет.дома, приюты и др.)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ДОО	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Таблицы №2

Внутренняя отделка помещений пищеблока (каждое помещение).

Наименование Помещений пищеблока	Отделка стен	Отделка потолка	Отделка пола
Горячий цех, в том числе: зона холодных закусок, зона мойки кухонной посуды, зона для нарезки хлеба	Кафель – 2м в высоту, водно-дисперсионная краска – выше до потолка	Водно-дисперсионная краска	Заливной бетон
Мясорыбный цех, в том числе: зона для обработки яиц зона обработки овощей зона обработки, мяса, рыбы, куры	Кафель -1,5 м в высоту, эмаль универсальная – выше до потолка	Эмаль универсальная	Заливной бетон
Склад	Эмаль универсальная	Водно-дисперсионная краска	Заливной бетон
Склад для хранения овощей	Водно-дисперсионная краска	Водно-дисперсионная краска	Заливной бетон
Обеденный зал№1	Водно-дисперсионная краска	Водно-дисперсионная краска	Линолеум
Обеденный зал№1	Водно-дисперсионная краска	Водно-дисперсионная краска	Линолеум
Моечная для мытья столовой посуды	Кафель – 2 м в высоту, водно-дисперсионная краска- выше до потолка	Водно-дисперсионная краска	Заливной бетон
Зона сбора отходов	Кафель – 1,5 м, водно- дисперсионная краска	Водно-дисперсионная краска	Керамогранит
Зона хранения инвентаря	Эмаль универсальная, водно-дисперсионная краска	Водно-дисперсионная краска	Заливной бетон

Таблицы №3

Перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания

Наименование производственного помещения	Общая площадь (м2)	Наименование оборудования	Количество
Склад	7,9	Стеллаж	2
		Весы напольные товарные CAS	1

		Среднетемпературный холодильный шкаф STINOL, АТЛАНТ, ОРСК-220	3
		Морозильный ларь Бирюса 240КХ	1
		Психрометр/термометр	9
Склад для хранения овощей	20,5	Стеллаж	2
		Ларь	4
Овощной цех	4,8	Производственный стол	2
		Картофелеочистительная машина МКК-150-01	1
		Стеллаж	1
		Моечная ванна 2-х секционная	1
		Раковина для мытья рук	1
Зона холодных закусок (в горячем цехе)	2,5	Производственный стол	2
		Весы	1
		Среднетемпературный холодильный шкаф Саргі	1
		Универсальный механический привод УКМ-06-01	1
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1
		Раковина для мытья рук	1
Мясорыбный цех	10,9	Производственный стол	3
		Весы	1
		Среднетемпературные холодильные шкафы: INDESIT ,FRESH MASTER.	2
		Электромясорубка МИМ-600М	1
		Моечные ванны	3
		Зонт вытяжной пристенный ЗВО1700	1
		Раковина для мытья рук	1
Зона для обработки яиц (в мясо-рыбном цехе)	1,5	Производственный стол	1
		Моечная ванна	1
		Емкость для обработанного яйца	2
		Раковина для мытья рук	1
Зона для нарезки хлеба	2,0	Производственный стол	1
		Хлеборезательная машина HURAKAN	1
		Шкаф для хранения хлеба	1

		Раковина для мытья рук	1
Горячий цех	22,6	Производственный стол	2
		Электрическая плита ЭП-ЖШ-01, ПЭ-4ШМ	2
		Электрическая сковорода	1
		Пароконвектомат Abat ПКА10-1/1ВМ2	1
		Зонт вытяжной островной ЗПВН-04	1
		Стеллаж	1
		Весы	1
		Раковина для мытья рук	1
Раздаточная зона	2,0	Стол производственный	1
		Холодильная витрина ШК-370С	1
Моечная для мытья столовой посуды	17,0	Производственный стол	3
		Посудомоечная машина Abat	1
		Моечная ванна 3-х секционная	1
		Зонт вытяжной пристенный ЗВП1600	1
		Стеллаж	3
		Раковина для мытья рук	1
Зона сбора отходов	3,0	Стол производственный	3
Зона для хранения инвентаря	1,5	Шкаф для хранения инвентаря	1
Моечная для мытья кухонной посуды	7,8	Производственный стол	1
		Стеллаж	1
		Зонт вытяжной пристенный ЗВП1600	1
		Моечные ванны 2-х секционные	1
Обеденный зал	97,5	Стол обеденные 4-х местные	28
		Скамья 2-х местная	56
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха РБ2*15	2
		Раковина для мытья рук	5
Гардеробная для сотрудников пищеблока	2	Шкаф	1

Таблицы №4

**Количество работников пищеблока
в образовательных организациях и организациях отдыха детей**

и их оздоровления

Принцип работы пищеблока	Численность питающихся детей	Количество работников пищеблоков
На сырье	250	4

Приложение №1 Таблицы №5

Схема размещения: (план БТИ)

Таблицы №6

Информация по работникам пищеблока:

Число сотрудников пищеблока в функционирующих общеобразовательных организациях (по штату)						
Всего	Из них					
	Заведующий производством	Повар	Мойщица посуды	Кухонный работник	Грузчик	Накрывальщица
4	-	2	1	1	-	-

Таблицы №7

из них (включаются в т.ч. заведующие производством, имеющие образование повара:						
ВСЕГО	Организующих питание, работающие повара					
	2	3	4	5	6	Повар/работник работает без разряда
2			2			

Таблицы №8

Включена ли в областную программу по модернизации оборудования пищеблоков на 2024 год	Что было приобретено в 2024 году	Включена ли в областную программу по модернизации оборудования пищеблоков на 2025 год	Что было приобретено в 2025 году
Да	УКМ-06-01, пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1BM2, весы настольные товарные CAS, вытяжка в комплекте 3 шт.	Да	Картофелечистка МКК 150-01

Таблицы №9

Количество приборов по обеззараживанию воздуха в столовой.

Наименование помещений	Прибор по обеззараживанию воздуха
Горячий цех	Рециркулятор бактерицидный настенный РБ2*15 -1 шт
Мясо-рыбный цех	Рециркулятор бактерицидный настенный РБ2*15 – 1 шт
Обеденный зал	Рециркулятор бактерицидный настенный РБ2*15 – 2 шт

Таблицы №10

Организация питания:

- Пищеблок, расположен на 1 этаже.
- Площадь пищеблока -68,0, обеденного зала - 97,5, овощной склад – 20,5. Итого: 186,0
- список поставщиков продуктов питания: (поставщик - какой продукт питания)

Поставщиками продуктов питания:

Наименование продукта	Наименование производителя
Молоко	АО «Волчанский молокозавод»

Молочная продукция	АО «Серовский городской молочный завод»
Хлеб и хлебобулочные изделия	Карпинский хлебозавод
Фрукты, овощи	ИП Махмудов А.М.
Кондитерские изделия	ИП Окулов В.Ю., ООО «Универсал»
Яйцо, кура охлажденная, мясо, рыба, масло растительное рафинированное, молоко сгущенное, макаронные изделия, крупы, бакалея	ИП Окулов В.Ю., ООО «Универсал»

- Количество умывальников при обеденном зале – 5 шт.

- Сколько установлено электрополотенец- 0, жидкого мыла – 5 шт., бумажное полотенце – 5 шт.