

Утверждаю
Директор МАОУ СОШ № 5
Сафронова О.В.



Паспорт пищеблока МАОУ СОШ № 5

г. Карпинск, ул. Трудовая, 41

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	Фильтр ром	УФО проточного типа	Фильтр ом и УФО	Фильтр ом	УФО проточно го типа	Фильтром и УФО
МАОУ СОШ № 5 Трудовая, 41	-	-	-	-	UV24GPM-HT	-	-	-	-
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
Зона хранения отходов	масляная краска высотой 1м, водно-дисперсионная краска до потолка	Водно-дисперсионная краска	Линолеум
Зона приема товара	масляная краска высотой 1м, водно-дисперсионная краска до потолка	Водно-дисперсионная краска	Линолеум
Туалет	кафельная плитка 2 м высотой, водно-дисперсионная краска до потолка	Водно-дисперсионная краска	Кафельная плитка
Гардероб	кафельная плитка 2 м высотой, водно-дисперсионная краска до потолка	Водно-дисперсионная краска	Кафельная плитка
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	кафельная плитка 2 м высотой, водно-дисперсионная краска до потолка	Водно-дисперсионная краска	Кафельная плитка
Склад для хранения овощей	Водно-дисперсионная краска	Водно-дисперсионная краска	Линолеум
Склад для сыпучих продуктов	Водно-дисперсионная краска	Водно-дисперсионная краска	Линолеум
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	Водно-дисперсионная краска	Водно-дисперсионная краска	Кафельная плитка
Овощной цех первичной обработки	кафельная плитка 2 м высотой, водно-дисперсионная краска до потолка	Водно-дисперсионная краска	Кафельная плитка
Мясо-рыбный цех зона обработки мяса, рыбы, куры зона для обработки яиц	кафельная плитка 2 м высотой, водно-дисперсионная краска до потолка	Водно-дисперсионная краска	Кафельная плитка
Зона вторичной обработки овощей и фруктов	кафельная плитка 2 м высотой, водно-дисперсионная краска	Водно-дисперсионная краска	Кафельная плитка
Горячий цех	кафельная плитка 2 м высотой, водно-дисперсионная краска до потолка	Водно-дисперсионная краска	Кафельная плитка
Моечная кухонной посуды и инвентаря	кафельная плитка 1,5 м высотой, водно-	Водно-дисперсионная краска	Кафельная плитка

	дисперсионная краска до потолка		
Моечная столовой посуды	кафельная плитка 1,5 м высотой, водно-дисперсионная краска до потолка	Водно-дисперсионная краска	Кафельная плитка
Раздаточная зона	кафельная плитка 1,5 м высотой, водно-дисперсионная краска до потолка	Водно-дисперсионная краска	Кафельная плитка
Обеденный зал №1	масляная краска высотой 1м, далее водно-дисперсионная краска	Потолочная плитка	Линолеум
Зона мытья рук	пластиковые панели	Водно-дисперсионная краска	Кафельная плитка
Обеденный зал №2	масляная краска высотой 1м, водно-дисперсионная краска до потолка	Потолочная плитка	Линолеум
Обеденный зал №3	масляная краска высотой 1м, водно-дисперсионная краска до потолка	Водно-дисперсионная краска	Линолеум

Таблицы №3

Перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования	Кол-во шт.
Зона хранения отходов	2	Стеллаж	1
Туалет	4	Раковина для рук, локтевой дозатор	1
Гардероб	10	Шкаф для хранения одежды, вытяжка принудительная местная	1
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	4	Стеллаж для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1
		душевой поддон	1
Зона приема товара	12	Производственный стол	2
Склад для хранения овощей	25	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	-
		Стеллажи	2
		Шкаф холодильный среднетемпературный	2
		Стол производственный	1
		Лампа бактерицидная для воды	1
		Кондиционер	-
		Подтоварники	4
		Термометр/психрометр	3
Склад для сыпучих продуктов	10	Стеллажи	2
		Подтоварники	1
		Весы элект. напольные	1
		Термометр/психрометр	1
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	12	Шкаф холодильный CM 107-S (ШХ-0,7) "POLAIR"	1
		Холодильник "Орск"	1
		Холодильник "STINOL-256Q" бытовой с морозильным отделением	1
		Шкаф холодильный типа "ларь" Бирюса	1
		Шкаф холодильный типа "ларь" Бирюса	1

		355 НК-5	
		Холодильник "Юрюзань-111"	1
		Термометр/психрометр	6
Овощной цех (первичной обработки)	14	Моечная ванна 2-х секционная	2
		Стол производственный	2
		Машина картофелеочистительная МОК-150М	1
		Зонт вентиляционный	2
		Вытяжка принудительная	1
		Раковина для мытья рук	1
Мясо-рыбный цех, в том числе зона для обработки яйца	12	Локтевой дозатор	1
		Стол производственный	3
		Зонт вентиляционный	1
		Моечная ванна 2-х секц.	2
		Электромясорубка для сырой продукции	1
		Электроводонагреватель "Atlantic"	1
		Весы электронные напольные	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1
		Весы электронные для п/ф	1
Горячий цех	40	Полка для разделочных досок	1
		Магнит для ножей	3
		Плита электрическая ЭП-6П на подставке	1
		Жарочная печь ХПЭ-500	1
		Плита индукционная 6-ти конф. РИ-6	1
		Зонт вентиляционный	1
		Пароварочно-конвективный аппарат электрический кухонного типа ПКА 10 – 1/1 Пм	2
		Стеллаж для гастроемкостей	1
		Столы производственные	3
		Кипятильник электрический (спецпокрытие) КНЭ 50/100	1
		Магнит для ножей	2
		Привод универсальный протирочная машина на подставке	1
		Весы кура вар.	1
		Стол для охлажд. промежуточной готовности	1
		Шкаф холодильный комбинированный ШХК-400М	1
		Автоматическая хлеборезная машина АХМ-300	1
		Шкаф для хранения хлеба	2
		Раковина для слива воды	1
		Термометры для измерения готовой продукции	5
		Вентиляция принудительная	1
Зона вторичной обработки овощей (в горячем цехе)	4	Раковина для мытья рук	1
		Локтевой дозатор	1
		Моечная ванна 2-х секц.	1
		Стол производственный	1
		Вытяжка	1
		Рециркулятор бактерицидный РБ2*15	1
		овощерезка ROBOT-COUPÉ CL50 с ножами	1
		Магнит для ножей	1

		Полка для разделочных досок	1
Зона холодных закусок (в горячем цехе)	3	Рециркулятор бактерицидный РБ2*15	1
		Весы электронные	1
		Охлаждаемый стол 2-х дверный GN 11 TN	1
Раздаточная зона (горячем цехе)	20	прилавок мармит электрический для первых блюд ПМЭС 70М-01	1
		Весы готовая продукция	1
		Стол раздача	1
		Стеллаж для столовых приборов	2
Зона для мытья рук	10	Раковина для мытья рук	9
		Локтевой дозатор	4
		Санитайзер	1
		Электрополотенце	4
Обеденный зал №1	99,4	Стол обеденный 8-ми местный	16
		Скамья 4-х местный	32
		Санитайзер	1
		Рециркулятор бактерицидный РБ2*15	1
		Стол обеденный 6-ти местн.	1
Обеденный зал №2	55	Скамья 3-х местн.	12
		Стол обеденный 4-х местн.	20
Обеденный зал №3	48,6	Стул 1-но местн.	8
		Рециркулятор бактерицидный РБ2*15	42
		Моечная ванна	1
Моечная кухонной посуды и инвентаря	15	Стеллаж кухонный	1
		Зонт вентиляционный	2
		Стол производственный	1
		Водонагреватель	1
		Раковина для мытья рук	1
		Стол для сбора отходов	-
Моечная столовой посуды	10	Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1
		Посудомоечная машина МПУ-700	1
		Посудомоечная машина МПК-700К	1
		Зонт вентиляционный	1
		Водонагреватель проточный Thermex	2
		Стеллаж кухонный	2

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	600	7

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 столовой	Повар	Мойщица посуды	Кухонный работник	Кладовщик
7	1	3	1	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
4			4			

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	1.Ларь Бирюса 455КХ 2.Стеллаж полочный СПП – 2шт. 3.Стол производственный – 2шт.	Да	1. Шкаф холодильный Бирюса 521 КТ 2. Шкаф холодильный Polair CV 110-S(R290) 3. Шкаф холодильный Polair CV 110-S(R290)

Таблицы №9

Количество приборов по обеззараживанию воздуха в столовой.

Наименование помещений	Прибор по обеззараживанию воздуха
Зона приготовления холодных закусок	Рециркулятор бактерицидный РБ 2-15, 1 шт
Зона вторичной обработки овощей и фруктов	Рециркулятор бактерицидный РБ 2-15, 1 шт
Обеденный зал №1	Рециркулятор бактерицидный РБ 2-15, 1 шт
Обеденный зал №2	Рециркулятор бактерицидный РБ 2-15, 1 шт

Таблицы №10

Организация питания:

- Пищеблок, расположен на цокольном этаже.
- Площадь пищеблока, обеденного зала 410 кв. м.
- 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, курица охлажденная, мясо, рыба, масло растительное рафинированное, молоко сгущенное, макаронные изделия, крупы, бакалея	ИП Окулов В.Ю., ООО «Универсал»

- Количество умывальников при обеденном зале - 9
- Установлено электрополотенце - 4, жидкого мыла - 9