

Утверждаю:

Директор МБОУ «СОШ №7»

М.А.Баланюк

«01» сентября 2025 года.



Паспорт пищеблока

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 7»

1.	Наименование образовательного учреждения	МБОУ СОШ № 7
2.	Адрес	624445 Свердловская область,
3.	Ф.И.О. руководителя	Баланюк Мария Андреевна
4.	Количество учащихся (воспитанников)	78
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	ООО "ТОП"
	только поставка продуктов	
	только обеспечение кадрами	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	да
5.5	Другие	
	только поставка продуктов	
	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	
6.1.2	Пищеблок сдан в аренду	да
6.1.3	Число работающих на пищеблоке всего	2
	из них имеющих специальное образование	1
6.1.4	Пищеблок обеспечен централизованным горячим водоснабжением	нет
	Пищеблок обеспечен установками для нагрева воды с разводкой	да
	Пищеблок обеспечен ультрафиолетовыми установками проточного типа на воде водопровода в ОУ	нет
6.1.5	Привитость персонала пищеблока образовательного учреждения (число сотрудников):	
	против дизентерии зонне (число сотрудников)	2

2. Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования	Имеется (в шт.)	Необходимо заменить (в шт.)	Необходимо дополнить приобрести (в шт.)
Склады	Стеллажи Подтоварники Среднетемпературные холодильные шкафы (всего) в том числе: ШХ-1,4 ШХ-0,7 Низкотемпературные холодильные шкафы (всего) в том числе: холодильные камеры низкотемпературные лари Весы			
Овощной цех (первой обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2) Картофелеочистительная машина Овощерезательная машина			

	Моечные ванны (не менее двух)			
	раковина для мытья рук			
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)			
	Моечная ванна (не менее двух)			
	Универсальный механический привод			
	Овощерезательная машина			
	Холодильник			
	Весы			
	Раковина для мытья рук			
Холодный цех	Производственные столы (не менее 2)			
	Среднетемпературные холодильные шкафы			
	Универсальный механический привод			
	Овощерезательная машина			
	Бактерицидная установка для обеззараживания			
	2-х моечная ванна для повторной обработки овощей			
	Весы			
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех	3		
	Контрольные весы	1		
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)	2		
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)	1		
	электромясорубка	1		
	колода для разруба мяса			
	Моечные ванны (не менее двух)	3		
Помещение для обработки яиц	Раковина для мытья рук	1		
	Производственный стол			
	Три моечных ванны (емкости)			
	Емкость для обработанного яйца	1		
Мучной цех	раковина для мытья рук			
	Производственные столы (не менее 2)			
	Тестомесильная машина			
	Контрольные весы			
	Пекарский шкаф,			
	Стеллажи			
	Моечная ванна			
Доготовочный цех	Раковина для мытья рук.			
	Условия для просеивания муки			
	Производственные столы (не менее 3)	6		
	Контрольные весы	2		
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)	2		
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)			
	Овощерезка	1		
Помещение для нарезки хлеба	Моечные ванны (не менее трех)	7		
	Раковина для мытья рук	1		
	Производственный стол	1		
	Хлеборезательная машина,			
Горячий цех	Шкаф для хранения хлеба	1		
	Раковина для мытья рук			
	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции)			
	Электрическая плита	1		
	Электрическая сковорода			
	Духовой (жарочный) шкаф	1		
	Пекарский шкаф			
	Пароконвектомат (марmit)	1		

	Электропривод для готовой продукции		
	Протирочная машина	1	
	Электрокотел		
	Весы	1	
	Раковина для мытья рук	1	
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол,	1	
	Посудомоечная машина		
	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды	1	
	Двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов	1	
	Стеллаж (шкаф)	1	
	Раковина для мытья рук		
Моечная кухонной посуды	Производственный стол		
	Две моечные ванны	2	
	Стеллаж	1	
	Раковина для мытья рук	1	
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна		
	Дополнительно установлены:		

3.

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести,
Столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная)	90	
Столовые приборы (из нержавеющей стали)	90	
При работе на одноразовой столовой посуде и приборах		
Кухонная посуда (из нержавеющей стали)	10	
Кухонный инвентарь:		
- ножи,	10	
- разделочные доски,	10	
- т.д.		
Мерный инвентарь для порционирования блюд	2	