

УТВЕРЖДЕН:

Директор БМАОУ лицей №3 «Альянс»

Н.В. Иовик

Приказ № 17-о от " 22 " февраля 2024 года



Муниципальное образование

Березовский городской округ

**Паспорт предприятия
питания
образовательного
учреждения**

**Березовское муниципальное
автономное общеобразовательное
учреждение лицей №3 «Альянс»**

**По состоянию на
22.02.2024 года**

I. Общие сведения

1.	Наименование образовательного учреждения	Березовское муниципальное автономное общеобразовательное учреждение лицей №3 «Альянс» (БМАОУ лицей №3 «Альянс»)
2.	Адрес	623704, Свердловская область, город Березовский, улица Смирнова, строение 3а
3.	Ф.И.О. руководителя	Иовик Наталья Владимировна
4.	Количество обучающихся	884 человек
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	ООО "Комбинат питания "Школьно-базовый"
	только поставка продуктов	
	только обеспечение кадрами	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, 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	
	только поставка продуктов	
	только обеспечение кадрами	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	
5.5	Другие	
	только поставка продуктов	
	только обеспечение кадрами	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	
6.1	Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения	
6.1.1	Штат пищеблока входит в штат ОУ	
6.1.2	Пищеблок сдан в аренду	Договор безвозмездного пользования от 03.01.2024 г.
6.1.3	Число работающих на пищеблоке всего	5

	из них имеющих специальное образование	3
6.1.4	Пищеблок обеспечен централизованным горячим водоснабжением	нет
	Пищеблок обеспечен установками для нагрева воды с разводкой	Бойлер и водонагреватели
	Пищеблок обеспечен ультрафиолетовыми установками проточного типа на вводе водопровода в ОУ	нет
6.1.5	Привитость персонала пищеблока детского учреждения (число сотрудников):	5
	против дизентерии зонне (число сотрудников)	5
	против вируса гепатита А (число сотрудников), из них:	0
	число сотрудников привито без скрининга	0
	обследовано на антитела к вирусу гепатита А	5
	число сотрудников серонегативных, из них привито:	
	однократно	
	двухкратно	
6.2	Ф.И.О. руководителя (зав. производством, зав. пищеблоком)	Директор - Шехерев Михаил Сергевич, заведующая производством - Землянская Елена Александровна
6.3	Организационная форма предприятия	
6.3.1	Пищеблок с полным технологическим циклом	нет
6.3.2	Доготовочная, но работающая на сырье	
6.3.3	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах (очищенные овощи и мясо кусковое)	да
6.3.4	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах высокой степени готовности (очищенные овощи и котлеты)	
6.4	Общая площадь предприятия (м ²), в том числе	133,2 м2

	а) складские помещения	17,1 м2 и 15,6 м2
	б) овощной цех (первичной обработки овощей)	5,5 м2
	в) овощной цех (вторичной обработки овощей)	нет
	г) холодный цех	нет
	д) помещение для обработки яиц	12,7 м2
	е) мясо-рыбный цех	12,7 м2
	ж) доготовочный цех	нет
	з) мучной цех	34,0 м2
	и) горячий цех	34,0 м2
	к) помещение для нарезки хлеба	нет
	л) моечная для мытья столовой посуды	12,9 м2
	м) моечная кухонной посуды	12,7 м2
	н) моечная тары	нет

2. Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования	Имеется (в шт.)	Необходимо заменить (в шт.)	дополнительно приобрести (в шт.)
Склады	Стеллажи	2	2	0
	Подтоварники	0	0	2
	Среднетемпературные холодильные шкафы (всего) (Ariston — 2 шт., Indesit — 1 шт.)	3	0	2
	в том числе: ШХ-1,4	0	0	0
	ШХ-0,7	0	0	0
	Хол/шкаф Камера КХН-2-6СМ55988	1	0	0
	Низкотемпературные холодильные шкафы (всего)	2	0	1
	в том числе: холодильные камеры			

	низкотемпературные лари («Снеж»2 шт, «Polair»-1 шт.)	3	0	1
	Гигрометр психрометрический ВИТ	1	0	0
	Весы	0		1
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	1	1	1
	Картофелеочистительная машина	1	1	0
	Овощерезательная машина	0	0	1
	Моечные ванны (не менее двух)	2	0	0
	раковина для мытья рук	1	0	0
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	нет		
	Моечная ванна (не менее двух)			
	Универсальный механический привод			
	Овощерезательная машина			
	Холодильник			
	Весы			
	Раковина для мытья рук			
Холодный цех	Производственные столы (не менее 2)	нет		
	Среднетемпературные холодильные шкафы			
	Универсальный механический привод			
	Овощерезательная машина			
	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха			
	Моечная ванна для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов			
	Весы			
	Раковина для мытья рук			
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех	2	1	0
	Контрольные весы	1	1	0
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)	1	0	0
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)	1	0	0
	электромясорубка (МИМ-300 -1 шт)	1	0	0
	колода для разуба мяса	0	0	0
	Моечные ванны (не менее двух)	3	0	0
	Раковина для мытья рук	1	0	0

Помещение для обработки яиц	Производственный стол	0	0	1
	Три моечных ванны (емкости)	3	0	0
	Емкость для обработанного яйца	3	0	0
	раковина для мытья рук	1	0	0
Мучной цех	Производственные столы (не менее 2)	1	0	1
	Тестомесильная машина (МТИ-65 - 1 шт)	1	0	0
	Контрольные весы	1	1	0
	Пекарский шкаф (ШПЭСМ-3(М) — 1 шт.)	1	0	0
	Стеллажи	1	1	0
	Моечная ванна	0	0	0
	Раковина для мытья рук.	1	0	0
	Условия для просеивания муки	есть		
Догоготовочный 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		нет	
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол	1	1	0
	Хлебобрезательная машина,	0	0	1
	Шкаф для хранения хлеба	0	0	1
	Раковина для мытья рук	0	0	0
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции)	2	2	0
	Электрическая плита (ЭПК-48(б/духовки нерж. КЭТ-0,09)	2	0	0
	Электрическая сковорода	1	0	0
	Духовой (жарочный) шкаф	0	0	0
	Пекарский шкаф (ШПЭСМ-3(М) — 1 шт.)	1	0	0
	Пароконвектомат	1	0	0
	Электропривод для готовой продукции	1	0	0
	Протирачная машина	1	0	
	Электрокотел	0	0	0

	Электрокипятильник КНЭ- 100	1	0	0
	Машина УКМ (МВ-25) для взбивания и перемешивания	1	0	0
	Весы	3	3	0
	Раковина для мытья рук	1	0	0
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол,	1	0	0
	Посудомоечная машина	1	0	1
	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды	1	1	0
	Двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов	1	1	0
	Стеллаж (шкаф)	1	0	0
	Раковина для мытья рук	1	0	0
Моечная кухонной посуды	Производственный стол	0	0	0
	Две моечные ванны	1	1	0
	Стеллаж	1	1	0
	Раковина для мытья рук	1	0	0
Моечная тары				
	Двухсекционная моечная ванна			
	Дополнительно установлены:			нет

3.

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести, заменить (наименование, количество штук)
Столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая,	Стаканы 400 шт, тарелки — 400 шт.	Стаканы- 200 шт., тарелки- 200 шт.
Столовые приборы (из нержавеющей стали)	160 шт.	50 шт.
При работе на одноразовой столовой посуде и приборах	нет	1000 шт.

Кухонная посуда (из нержавеющей стали)	Котел нерж.50л, d=50см, h=44см с крышкой -1 шт. Котел нерж. 50 л, d=50см, h=26 см, с крышкой, с теплораспределительным слоем-2 шт. котел на 30 л- 3 шт., котел 20л — 3 шт., котел 5 л- 8 шт., котел 2л — 2 шт.	0
Кухонный инвентарь:	листы для жарки — 5 шт., листы для выпечки — 10 шт., лотки для гарнира — 5 шт.	листы для жарки — 5 шт.,
- ножи,	20	0
- разделочные доски,	10	0
- т.д.		
Мерный инвентарь для порционирования блюдов	10	0

Разработал(а):

Заместитель директора по АХЧ



Романова Т.Б.