Утверждаю:
Директор МАОУ "СОШ № 49"
_____ А.Ю. Тукмачева
"__" _____ 20__ г.

Муниципальное образование

Новоуральский городской округ

Паспорт пищеблока

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
"Средняя общеобразовательная школа № 49"

по состоянию
на 01.09.2026 года

I. Общие сведения

1.	Наименование образовательного учреждения	МАОУ "СОШ № 49"
2.	Адрес	г. Новоуральск, ул. Победы, 18
3.	Ф.И.О. руководителя	Тукмачева Анна Юрьевна
4.	Количество учащихся (воспитаников)	665
5.	Предприятие, организующее питание:	ООО "Школьное питание"
5.1	образовательное учреждение	нет
	только поставка продуктов	нет
	только обеспечение кадрами	нет
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	нет
5.2	Школьное питание	да
	только поставка продуктов	нет
	только обеспечение кадрами	нет
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	да
5.3	школьно-базовая столовая	нет
	только поставка продуктов	нет
	только обеспечение кадрами	нет
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	нет
5.4	ИП или ЧП	нет
	только поставка продуктов	нет
	только обеспечение кадрами	нет
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	нет
5.5	Другие	нет
	только поставка продуктов	нет
	только обеспечение кадрами	нет
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	нет
6.1	Характеристика пищеблока образовательного учреждения	
6.1.1	Штат пищеблока входит в штат ОУ	нет
6.1.2	Пищеблок сдан в аренду	нет
6.1.3	Число работающих на пищеблоке всего	9
	из них имеющих специальное образование	4
6.1.4	Пищеблок обеспечен централизованным горячим водоснабжением	да
	Пищеблок обеспечен установками для нагрева воды с разводкой	да

6.1.5	Привитость персонала пищеблока образовательного учреждения (число сотрудников):	9
	против дизентерии зонне (число сотрудников)	9
	против вируса гепатита А (число сотрудников), из них:	9
	число сотрудников привито без скрининга	9
	обследовано на антитела к вирусу гепатита А	нет
	число сотрудников серонегативных, из них привито:	нет
	однократно	нет
	двухкратно	нет
6.2	Ф.И.О. руководителя (зав. производством, зав.	Русакова Варвара Андреевна
6.3	Организационная форма предприятия	Общество с ограниченной ответственностью
6.3.1	Пищеблок с полным технологическим циклом	нет
6.3.2	Доготовочная, но работающая на сырье	нет
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)	нет
6.4	Общая площадь предприятия (м²), в том числе	544,5
	а) складские помещения	17
	б) овощной цех (первичной обработки овощей)	нет
	в) овощной цех (вторичной обработки овощей)	12,2
	г) холодный цех	12,7
	д) помещение для обработки яиц	нет
	е) мясо-рыбный цех	12,3
	ж) доготовочный цех	нет
	з) мучной цех	4,7
	и) горячий цех	45,9
	к) помещение для нарезки хлеба	нет
	л) моечная для мытья столовой посуды	19,8
	м) моечная кухонной посуды	8,7
	н) моечная тары	5,5

2. Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования	Имеется (в шт.)	Необходимо заменить (в шт.)	Необходимо дополнительно приобрести (в шт.)
Склады	Стеллажи	5		
	Подтоварники	4		
	Среднетемпературные холодильные шкафы (всего)			
	в том числе: ШХ-1,4			
	ШХ-0,7			
	Низкотемпературные холодильные шкафы (всего)	2		
	в том чимсле: холодильные камеры	1		
	низкотемпературные лари	**1***		
	Весы (приемка ниша)	**1***		
Овощной цех (первичной о аботки 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)	3		
	Моечная ванна	2		
	Универсальный механический привод			
	Электромясорубка			
	Овощерезательная машина	1		
	Ларь низкотемпературный	**1***		
	Холодильник POLAIR (ШХ-1,4)	1		
	Весы			
	Подтоварник	3		
	Раковина для мытья рук	1		
Холодный цех	Производственные столы (не менее 2)	3		
	Среднетемпературные холодильные шкафы	2		
	Стерилизатор для ножей	1		
	Универсальный механический привод			
	Овощерезательная машина ROBOT	2		
	Бактерицидная установка для обеззараживания	1		
	2-х моечная ванна для повторной обработки овощей	1		
	Весы	**1***		
	Раковина для мытья рук	1		
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее двух	2		
	Стеллаж производственный			
	Весы	**1***		
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные) POLAIR (ШХ-1,4)	1		
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)	**1***		
	Машина универсальная кухонная (мясорубка)	1		
	Подтоварники	4		

Помещение для обработки яиц	Производственный стол			
	Три моечных ванны (емкости)			
	Емкость для обработанного яйца			
	Раковина для мытья рук			
Мучной цех	Производственные столы	1		
	Тестомесильная машина	**1***		
	Контрольные весы			
	Пекарский шкаф,			
	Стеллажи			
	Моечная ванна			
	подтоварник			
	Раковина для мытья рук.	1		
	Условия для просеивания муки			
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			
	Хлеборезательная машина,			
	Шкаф для хранения хлеба	1		
	Раковина для мытья рук			
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции)	7		
	Подтоварники	4		
	Тележка-шпилька для гастроемкостей	1		
	Тележка с подьемным механизмом	1		
	Тележка для посуды	3		
	Мармит для первых блюд	1		
	Мармит для вторых блюд	1		
	Электрокипятильник	1		
	Стеллаж	2		
	Электрическая плита	2		
	Электрическая сковорода	1		
	Духовой (жарочный) шкаф	1		
	Пекарский шкаф			
	Пароконвектомат	1		
	Электропривод для готовой продукции			
	Протирочная машина	1		
	Электрокотел	1		
	Универсальная кухонная машина	1		
	Весы	**2***		
	Односекционная моечная ванна	2		
	Раковина для мытья рук	1		
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол	2		
	Стол для сбора пищи	1		
	Стол предмоечный к ПММ	1		
	Стол раздаточный для чистой посуды ПММ	1		

	Двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов	2		
	Измельчитель пищевых отходов	1		
	Стеллаж (шкаф)	3		
	Жарочный шкаф для столовых приборов	1		
	Раковина для мытья рук	1		
Моечная кухонной посуды	Производственный стол			
	Подтоварник	2		
	Моечные ванны	2		
	Стеллаж	3		
	Раковина для мытья рук	1		
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна			
	Дополнительно установлены:			

3.

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести, заменить (наименование,
Столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная)	фарфоровая - нет, фаянсовая - нет, стекляная - 410, стеклокерамика - 820	В соответствии с договором, заключенным с ООО "Школьное питание" кухонный инвентарь и посуда приобретаются по мере необходимости
Столовые приборы (из нержавеющей стали)	1200	
При работе на одноразовой столовой посуде и приборах	нет	
Кухонная посуда (из нержавеющей стали)	70	
Кухонный инвентарь:		
- ножи,	10	
- разделочные доски,	10	
- т.д.		
Мерный инвентарь для порционирования блюд	10	