

**ПАСПОРТ пищеблока**  
 муниципального казённого общеобразовательного учреждения  
 Ханты-Мансийского района «Средняя общеобразовательная школа имени В. Г.  
 Подпругина села Троица»

Проектная вместимость школы 197 Фактическое число детей 32

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

Вид пищеблока	Да/Нет
Столовая, работающая на сырье	да
Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет
Буфет-раздаточная	нет
Буфет	нет
Помещение для приема пищи	да
Отсутствует все вышеперечисленное	-

2. Питание организовано на базе сторонних организаций общественного питания (да/нет)  
нет

санитарно-эпидемиологическое заключение имеется./отсутствует (нужное подчеркнуть).

3. Инженерное обеспечение пищеблока (указать наличие):

Водоснабжение - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная скважина учреждения; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочее (уточнить)	централизованное
Горячее водоснабжение (указать источник)	нет
Наличие резервного горячего водоснабжения	нет
Отопление - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная котельная	централизованное
Водоотведение - централизованное - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочее (уточнить)	Выгреб
Вентиляция (механическая)	нет

4. Для перевозки продуктов питания используется:

Вид транспорта	Да/Нет	Санитарный паспорт (имеется/отсутствует)
Специализированный транспорт школы	нет	нет

Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	нет	нет
Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	нет	нет
Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего ОО	да	Имеется
Специализированный транспорт отсутствует	-	-

5. Количество посадочных мест в обеденном зале: 28

6. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь (м <sup>2</sup> )	Перечислить оборудование		
		Технологическое (плиты, моечные ванны, столы и пр.) (к-во единиц)	Холодильное (наименование к-во единиц/год выпуска)	Наличие раковин для мытья рук (к-во ед.)
Обеденный зал	25,59	Стол 7 шт., Стул 28 шт.	-	-
<i>Для пищеблока: столовая на сырье/столовая доготовочная</i>				
Раздаточная зона		Мармид 3-х блюд ЭМК-70 КМ-01	-	да
Овощной цех		Стол для переработки овощей -150, Ванна моечная 1- секц.	-	да
Холодный цех		Стол разделочный-1,8	-	да
Мясорыбный цех		Электрическая мясорубка ВОСН, весы электронные, стол производственный -1,5 Ванна моечная 2- секц. шт.)	-	да
Помещение для обработки яиц	-	Ванна моечная 1- секц.	-	да
Помещение для нарезки хлеба	-	Шкаф для хлеба, стол для хлеба.	-	-
Горячий цех	22,81	Плита электрическая 4 конфорочная с жарочным шкафом ПЭП-0,48-ДШ-01 (840(1050)*850(900)*860(880) мм, Пароконфектомат., Шкаф кухонный нерж. ШЭК-950 (2 шт.), весы электронные, стол производственный (4 шт.) Стеллаж кухонный универсальный Финист 1000х600х1800 (полки нерж. ст. стойки оцинк. ст) Стеллаж кухонный универсальный Финист 800х600х1800 (полки нерж. ст. стойки оцинк. ст)	-	да

Моечная кухонной посуды		Посудомоечная машина Bosch, ванна -3 секц. шт., полка для сушки посуды посуды, водонагреватель Аристон, .		да
Склад			Весы настольные МЕХЭЛЕКТРОН-М, до 15 кг ларь морозильный, Холодильник Супра RF52, морозильная камера Indesit SFR 167Холодильник "Бирюса,"холодильник LG, холодильник с морозильником Бирюса 120 белый Россия	

7. Характеристика складских помещений пищеблока:

Складские помещения отсутствуют	-	-
---------------------------------	---	---

8. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Вид бытовых помещений	Площадь	Оборудование
Сан. узел для сотрудников пищеблока	-	-
Гардеробная персонала	-	Шкаф 1- дверный для одежды ( 4 шт.)
Стирка спец. одежды /где, кем, что для этого имеется	-	Стиральная машина TCL TWF60-G103061A03 белый

9. Работники пищеблока:

Категории работников	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие медицинской книжки
Повар	1	да	5	13 лет.	да
Кухонный работник	0,75	да	-	9	да

10. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

Информация о персонале	Да/Нет (примечание)
Школы	да
Комбината школьного питания	-
Организации общественного питания, обслуживающего школу	нет
ЧП, ИП, обслуживающего школу / указать наименование, № договора	-

11. Питание детей в общеобразовательном учреждении организовано/ не организовано (подчеркнуть).

- с предварительным накрытием (кол-во детей) 32

- через раздачу (кол-во детей) 0

12. Рацион питания согласован с органами Роспотребнадзора (да/нет) Да

13. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

14. В общеобразовательном учреждении обогащенный хлеб, обогащенные хлебобулочные изделия используются,не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю:

15. В общеобразовательном учреждении обогащенные йодом продукты (кроме йодированной соли) используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю:

16. В общеобразовательном учреждении иные обогащенные продукты (кроме вышеперечисленных) используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю: Фрукты (4-5 раз в неделю)

17. Договор на дератизацию (№ дата): № 13, 18.01.2023 г. ООО «Здоровье нации»

18. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№, дата, название предприятия) Договор №ЮЭ86КО3300000228 от 13.01.2023 Акционерное общество "ЮГРА-ЭКОЛОГИЯ"

Дата «31» августа 2023г. приказ №198-О

И.о. директора: \_\_\_\_\_  
(подпись)

Т. В. Ракитина  
(расшифровка подписи)