

Утверждаю:



Директор МБОУ «ЦО № 26»

Ж.Н. Матвеева

019 сентября 2023г.

ПАСПОРТ
ПИЩЕБЛОКА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ
МБОУ «ЦО № 26» УК 1

Адрес фактический: г. Тула, Скуратовский микрорайон, дом 10.

Проектная вместимость школы 700, фактическое количество детей 872

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

<i>Вид пищеблока</i>	<i>Да/нет</i>
Столовая работающая на сырье	да
Столовая –доставочная, работающая на полуфабрикатах	нет
Буфет-раздаточная	да
Помещение для приема пищи	да
Отсутствует все перечисленное	-

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

Общество с ограниченной ответственностью «Вектор»

Название организации

142430, Московская область, Ногинский район, с. Ямкино, ул. Центральная
Усадьба, д.50.

Юридический адрес организации

3. Инженерное обеспечение пищеблока (указать наличие)

Водоснабжение: - централизованное - от сетей населенного пункта - собственная скважина учреждения - вода привозная - прочее (уточнить)	централизованное
Горячее водоснабжение (указать источник)	Водонагреватель Ariston. Водонагреватель ВЭП- 15
Наличие резервного горячего водоснабжения	нет
Отопление: - централизованное - от сетей населенного пункта - собственная котельная	централизованное

Водоотведение: - централизованное - от сетей населенного пункта - выгреб - локальные очистные сооружения - прочее (уточнить)	централизованное
Вентиляция (механическая)	да

4. Для перевозки продуктов питания используется:

<i>Вид транспорта</i>	<i>Да/нет</i>
Специализированный транспорт образовательной организации	нет
Специализированный транспорт организации общественного питания обслуживающий школу	да
Специализированный транспорт организаций- поставщиков пищевых продуктов	да
Специализированный транспорт ЧП обслуживающего ОО	нет
Специализированный транспорт отсутствует	-

5. Количество посадочных мест в обеденном зале 150

количество столов 24

Площадь столовой 201,3 м²

Помещение для мытья рук: площадь 23,3 м²,
количество: раковин 5, сушилок для рук 2.

6. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование технического оборудования</i>	<i>Техническое состояние</i>
1	Мармит 1-х блюд	удовлетворительное
2	Шкаф жарочный	удовлетворительное
3	Эл. Плита ПЭ-0,72	удовлетворительное
4	Водонагреватель ВЭП-15	удовлетворительное
5	Водонагреватель ВЭП-15	удовлетворительное
6	Водонагреватель накопительный «Ariston»	удовлетворительное
7	Водонагреватель накопительный «Ariston»	удовлетворительное
8	Водонагреватель накопительный «Ariston»	удовлетворительное
9	Овощерезка	удовлетворительное
10	Электра – мясорубка МИМ-300	удовлетворительное
11	Холодильник Саратов	удовлетворительное
12	Шкаф холодильный “Polair”	удовлетворительное
13	Шкаф холодильный “Polair”	удовлетворительное
14	Шкаф холодильный “Polair”	удовлетворительное
15	Шкаф холодильный “Polair”	удовлетворительное
16	Эл. привод универсальный	удовлетворительное
17	Эл. котел КПЭ-100	удовлетворительное
18	Картофелечистка МОК-300М	удовлетворительное

19	Весы электронные М-ER 335 АСР LCD	удовлетворительное
20	Весы ВСП-30.2-ЗТ	удовлетворительное
21	Весы электронные М-ER 326AF LCD	удовлетворительное

7. Характеристика помещений пищеблока:

<i>Вид помещений</i>	<i>Площадь м2</i>
Общий зал (котломойка, горячий цех, мясной цех, электрощитовая, раздаточная)	105 м2
Овощной цех	17.1 м2
Кладовая	14.2 м2
Кладовая	0,6 м2

8. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

<i>Вид бытовых помещений</i>	<i>Площадь м2</i>
Туалет	2,5 м2
Раздевалка	6,3 м2

9. Работники пищеблока:

Категории работников	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие медицинской книжки
Поваров	1 ставка (1 человек)	да	4	8 лет	да
	1 ставка (1 человек)	да	3	6 лет	да
	1 ставка (1 человек)	да	3	8 лет	да
Рабочих кухни/помощники повара	3 ставки (3 человека)	да	2	2 года	да
		да	2	2 года	да
		да	2	2 года	да

10. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

- с предварительным накрытием 492 количество детей
- через раздачу 180 количество детей.

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

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