

Утверждаю:



Директор МБОУ «ЦО № 26»

Ж.Н. Матвеева

019 сентября 2023г.

ПАСПОРТ

ПИЩЕБЛОКА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

МБОУ «ЦО № 26» УК 2

Адрес фактический: 300911, г. Тула, пос. Победа, ул. Октябрьская, д. 6

Проектная вместимость школы 380, фактическое количество детей 443

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	нет

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 проточный, водонагреватель бытовой, водонагреватель накопительный
Наличие резервного горячего водоснабжения	нет
Отопление: - централизованное	централизованное

- от сетей населенного пункта - собственная котельная	
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 100

количество столов 10

Площадь столовой 119,8 м²

Помещение для мытья рук: площадь 9 м²,
количество: раковин 4, сушилок для рук 0

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	Мармит 2-х блюд	удовлетворительное
3	Электрический кипятильник КНЭ	удовлетворительное
4	Электрическая сковорода	удовлетворительное
5	Жарочный шкаф	удовлетворительное
6	Электрическая плита	удовлетворительное
7	Водонагреватель поточный	удовлетворительное
8	Водонагреватель бытовой	удовлетворительное
9	Водонагреватель накопительный	удовлетворительное
10	Холодильник бытовой	удовлетворительное
11	Шкаф холодильный	удовлетворительное
12	Электрическая мясорубка	удовлетворительное
13	Картофелечистка электрическая	удовлетворительное
14	Система очистки воды	удовлетворительное
15	Весы электронные Базар-2	удовлетворительное

7. Характеристика складских помещений пищеблока:

<i>Вид складских помещений</i>	<i>Площадь м2</i>
Мойка	7,4
Мойка	9,5
Мясной цех	15,9
Овощной цех	16,9
Кладовая	8,5
Кладовая	11,8
Кладовая	10,2

8. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

<i>Вид бытовых помещений</i>	<i>Площадь м2</i>
Коридор	26,2
Служебное помещение	5,7
Служебное помещение	20,7
Кабинет завпроизводства	15,5
Подсобная	9
Туалет	1,8

9. Работники пищеблока:

Категории работников	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие медицинской книжки
Рабочих кухни/помощники повара	2	Да	-	25,	Да
		Да		5	Да
Работник зала	1	Да	-	5	Да
Заведующий производством	1	Да	5	35	Да

10. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

<i>Информация о персонале</i>	<i>Да/нет</i>
Образовательной организации	нет
Комбината школьного питания	нет
Организации школьного питания, обслуживающего школу	да
ИП, ЧП обслуживающего школу, /указать наименование, № договора	нет

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

-с предварительным накрытием 234 количество детей

- через раздачу 90 количество детей.

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

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