

Утверждаю:



Директор МБОУ «ЦО № 26»

Ж.Н. Матвеева

019 сентября 2023г.

ПАСПОРТ

ПИЩЕБЛОКА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

МБОУ «ЦО № 26» УК 3

Адрес фактический: г. Тула, пос. 2-й Западный, ул. Маяковского/Грибоедова, д. б/н

Проектная вместимость школы 120, фактическое количество детей 170

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 ВЭБ-15
Наличие резервного горячего водоснабжения	Да (резервный водонагреватель)
Отопление: - централизованное - от сетей населенного пункта - собственная котельная	централизованное
Водоотведение:	централизованное

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

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 ___ 80 ___

количество столов ___ 12 ___

Площадь столовой ___ 62,7 ___ м²

Помещение для мытья рук: отдельно не выделено,

количество: раковин ___ 3 ___, сушилок для рук ___ 1 ___

6. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование технического оборудования</i>	<i>Техническое состояние</i>
1	Плита электрическая	удовлетворительное
2	Плита электрическая	удовлетворительное
3	Весы механические РН- 6Ц	удовлетворительное
4	Весы технические	удовлетворительное
5	Холодильник «Атлант»	удовлетворительное
6	Шкаф холодильный ШН-05	удовлетворительное
7	Холодильник	удовлетворительное
8	Холодильник	удовлетворительное
9	Холодильник	удовлетворительное
10	Холодильник	удовлетворительное
11	Шкаф жарочный	удовлетворительное
12	Водонагреватель ВЭП-15	удовлетворительное
13	Электрокипятильник	удовлетворительное
14	Мясорубка МИМ-300	удовлетворительное
15	Машина протирачная	удовлетворительное
16	Миксер В-20	удовлетворительное
17	Картофелечистка МОК-30М	удовлетворительное

7. Характеристика помещений пищеблока:

Вид помещений	Площадь м2
Кладовая	8,7 м2
Мясной цех	13,0 м2
Овощной цех	10,8 м2
Горячий цех	36,7 м2

8. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Вид бытовых помещений	Площадь м2
Подсобное помещение	8,2 м2
Коридор	27,4 м2

9. Работники пищеблока:

Категории работников	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие медицинской книжки
Зав. производством	1	да	III	12	да
Поваров	1	да	-	1 мес.	да
Рабочих кухни/помощники повара	0	0	0	0	0

10. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

Информация о персонале	Да/нет
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 50 количество детей

- через раздачу 30 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).