

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 13
Горноуральского городского округа Свердловской области
на 2021-2022 учебный год

Адрес 622930 Свердловская область Пригородный р-н п. Синеторский ул. Мира 15А
 Телефон 8(3435)25-15-38
 Электронный адрес moy-sol13@mail.ru
 Расчетная вместимость школы 192
 Фактически детей: 39

1. В общеобразовательном учреждении имеются:

	Да/Нет
1. Столовая, работающая на сырье	да
2. Столовая-готовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет
3. Буфет-раздаточная	нет
4. Буфет	да
5. Помещение для приема пищи	нет
6. Отсутствует все вышеперечисленное	нет

УТВЕРЖДАЮ: 
 Руководитель МБОУ СОШ № 13
М.Ю. Казанцева
 «01» сентября 2021г.

2. Питание организовано на базе или с помощью (нужное подчеркнуть) сторонних организаций общественного питания
 наименование организации _____
 юридический адрес организации _____
 санитарно-эпидемиологическое заключение **имеется** /отсутствует (нужное подчеркнуть).

3. Инженерное обеспечение пищеблока:

<p>1. Водоснабжение</p> <ul style="list-style-type: none"> - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная скважина учредителя; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочие. 	<p>централизованное</p>
<p>2. Горячее водоснабжение (указать источник)</p> <p>Наличие резервного горячего водоснабжения</p>	<p>Водонагреватель электрический</p> <p>нет</p>
<p>4. Отопление</p> <ul style="list-style-type: none"> - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр. 	<p>централизованное</p>
<p>5. Водоотведение</p> <ul style="list-style-type: none"> - централизованное - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие. 	<p>Да (выгреб)</p>
<p>6. Вентиляция (механическая)</p>	<p>Да, механическая</p>

4. Для перевозки продуктов питания используется:

		Да/Нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
1.	Специализированный транспорт школы	нет	
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	нет	
	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	нет	
4.	Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего школу	да	имеется
5.	Специализированный транспорт отсутствует	нет	

5. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН(наименование, кол-во штук)
Обеденный зал	32,8	Столы обеденные	10				-
		Скамейки	20				-
		Раковины для мытья рук	1	-	-	-	-
		Рукосушители и т.д.	1	-	-	-	-
Линия раздачи	-	Мармит 1-х блюд	2	2012-	2012	-	-
		Мармит 2-блюд	2	2006	2006	-	-
		Мармит для столовых приборов и подносов	-	-	-	-	-
		Прилавок нейтральный	1	-	-	-	-
		Стол с бортом многофункциональный	1				-
Горячий цех	35,6	Плита 4-х конф.	-	-	-	-	-
		Плита 4-х конф.с духов.	1	2007	2007		-

	Котел пищеварочный	1	2012	2012	-	-
	Сковорода	4		-	-	-
	Зонт вентиляционный	1	2007	2007	-	-
	Пароконвектомат	-	-	-	-	-
	Водоумягчитель	-	-	-	-	-
	Овощерезка	1	2007	2007	-	-
	Шкаф жарочный	1	2007	2007	-	-
	УКМ	-	-	-	-	-
	или МПР-350-М	-	-	-	-	-
	Столы производственные	4				-
	Машина универсальная /пюресбивалка, миксер, тестомес/	1	2012	2012	-	-
	Весы механические	1	2007	2007		-
	Холодильник для проб	1	2012	2012		-
	Тележка сервировочная	-	-	-	-	-
	Тележка для сбора грязной посуды	-	-	-	-	-
	Стол для хлеба	1	-	-	-	-
	Хлеборезка	1	2012	2012	-	-
	Шкаф или полка для хранения хлеба	1				-
	Слайсер	-	-	-	-	-
	Подставки под кухонный инвентарь					-
	Полки настенные (размеры соответств длине стола)	-	-	-	-	-
	Мармит	1	2012			
	Мармит	1	1990			
	Раковина для мытья рук	1				
	Аптечка	1				

Помещение для обработки яйца		Мойка 1-секционная	1	-	-	-	-
		Стол	1	-	-	-	-
		Шкаф холодильный	1	2007	2007	-	-
		Овоскоп		-	-	-	-
Цех сырой продукцией	17,8	Стол « Мясо-рыба»	1	-	-	-	-
		Стол «Кура»	1				
		Мойка 1-секционная	1	-	-	-	-
		Мойка 2-х секционная	1	-	-	-	-
		Стеллаж		-	-	-	-
		Мясорубка	1	2012	2012		-
		Весы электронные	1	2019	2019	-	-
		Холодильник «Сырая продукция»	1	2007	2007		-
		Морозильная камера	1	2007	2007		-
		Полка для разделочных досок	1	-	-	-	-
	-	Мойка 2-х секционная	1	-	-	-	-
		Стол	1	-	-	-	-
		Полка	-	-	-	-	-
		Весы	1	-	-	-	-
		Стеллаж	1	2019	2019	-	-
		Картофелечистка	1	2012	2012	-	-
Цех для мытья кухонной и столовой посуды	15,8	Мойка для кухонного инвентаря 2-х секционная	1	2014	2014		-
		Стеллаж для хранения кух. посуды и инвентаря	2	-	-	-	-
		Стол для сбора отходов	1				-
		Стол предмоечный	1				-
		Посудомоечная машина	1	2012	2012	-	-
		Накопительный водонагреватель	1	2012	2012		
		Стеллажи или полки для сушки посуды	5	2019	2019	-	-
		Стеллажи или полки	1	2019	2019		-

		навесные для хранения столовой посуды					
		Ванна моечная 2-х секц.	3	-	-	-	-
		Ванна моечная 3-х секц.	-	-	-	-	-
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	-	Шкаф для хранения уборочного инвентаря	1	-	-	-	-
Водонагреватель проточный	-	(Устанавливается на месте входа воды в пищеблок, если входов несколько соответственное их количество)	1	2012	2012	-	-
Склад для хранения продуктов	16,8	Контейнер для хранения овощей	1	-	-	-	-
		Ларь для овощей	1				-
		Подтоварники	1	-	-	-	-
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	2	2019	2019		-
		Подтоварники	1	-	-	-	-
		Холодильник «Молоко»	1	2012	2012	-	-
		Холодильник «Яйцо»	1	2012	2012		-
Загрузочная продуктов	-	Подтоварник	-	-	-	-	-
		Весы товарные электронные	-	-	-	-	-
Складские помещения отсутствуют							

6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	-	-
Гардеробная персонала	1	-
Душевые для сотрудников пищеблока	-	-
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	самостоятельное	Стиральная машина

7. Штатное расписание:

№ п/п	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	да	4	20	да
Рабочих кухни/помощники повара	0,5	да	-	20	да
Официантов	-	-	-	-	-
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	-	-	-	-	-
Технических работников/ уборщицы	-	-	-	-	-

8. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№п/п	Наименование	Да/Нет	Кол-во
1.	Образовательного учреждения	да	1,5
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	-	-

9. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть) кем учебным учреждением

с предварительным накрытием (31 детей) кем работниками пищеблока

через раздачу (кол-во детей) 31.

Итого пронумеровано, прошнуровано
и скреплено печатью

лист

1

8 стр

Директор:

/Казанцева И.Ю./

