

**ПАСПОРТ**  
**пищеблока общеобразовательной организации**

**государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Ростовской области**  
**«Новошахтинская школа-интернат»**

(наименование учреждения)

Проектная вместимость школы-интерната – 220 человек, фактическое число детей – 182

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)

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)	Централизованное
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)	Централизованное
Вентиляция (механическая)	да

4. Поставка сырья для приготовления пищи осуществляется транспортными средствами поставщиков.

5. Количество посадочных мест в обеденном зале: 112

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	135,3	Стол 28 шт., Стул 112 шт.	-	-
<i>Для пищеблока: столовая на сырье</i>				
Овощной цех Холодный цех Мясорыбный цех Помещение для обработки яиц	27,2	Мясорубка ТОРГТЕХМАШ ТМ-32 – 1 шт., мясорубка ТОРГТЕХМАШ – 1 шт., фаршемешалка – 1 шт., овощерезка Торгмаш МПО-1-02-2019 – 1 шт., картофелечистка МОК-150М – 1 шт., ванна моечная 3х секц. – 1 шт., ванна моечная 2х секц. – 1 шт., весы электронные – 1 шт., стол разделочный – 8 шт.	шкаф холодильный – 1 шт.	да – 2 шт.
Помещение для нарезки хлеба	3,8	Стеллаж для хлеба – 1 шт., хлеборезка – 1 шт.	-	-
Горячий цех Раздаточная зона Мучной цех	43,4	Стол для раздачи пищи – 2 шт., плита электрическая АТЕSY Традиция ЭПЧ-9-4-12-05 – 1 шт., плита электрическая шестиконфорочная с жарочным шкафом ПЭ69Ж-01-2021 – 1 шт., электросковорода Проммаш СЭЧ-0,45Н-2019 – 1 шт., шкаф жарочный Abat ШЖЭ-3-Э-2020 – 1 шт., Шкаф жарочный ШЖЭ-2-К-2/1 – 1 шт., тестомесильная машина – 1 шт., Пароконвектомат ПКА 10-1/1ПМ2 – 1 шт., миксер – 1 шт., картофелемялка – 1 шт., стол разделочный – 6 шт., весы электронные – 2 шт.	-	да – 1 шт.
Моечная для мытья столовой посуды	10,4	Стеллаж для тарелок – 2 шт., полка для тарелок – 3 шт., ванна моечная 2х секц. – 2 шт., посудомоечная машина МПК-700К Abat-2020 – 1 шт.	-	-
Моечная кухонной посуды	7,7	Ванна моечная – 3 шт.,	-	-

Моечная тары		стеллаж для посуды – 2 шт.		
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	1,8	Шкаф металлический для хранения инвентаря	-	-
Склад пищевых продуктов	73,7	Весы электронные настольные – 1 шт., весы электронные настольные – 1 шт., шкаф для хлеба – 1 шт., стеллаж – 5 шт.	Холодильник – 6 шт., морозильная камера – 4 шт.	да – 1 шт.

7. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Вид бытовых помещений	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2,2	Сан.узел
Гардеробная персонала	2,3	Шкаф 2-х дверные для одежды (1 шт.)

8. Работники пищеблока:

Категории работников	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие медицинской книжки
Поваров	1 шеф-повар	да	4	более 10 лет	да
	2 повара	да	3	более 10 лет	да
Рабочих кухни/помощники повара	2 кухонный работник	да	-	-	да
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	2 посудомойщицы	да	-	-	да
Технических работников/уборщицы	1 уборщик	да	-	-	да

9. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

10. Питание детей в общеобразовательной организации организовано/ не организовано

11. Рацион питания утвержден руководителем и согласован с органами Роспотребнадзора

12. В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

13. В общеобразовательной организации обогащенные продукты используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю: фрукты (ежедневно).

14. Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на 2023 год утверждена.

15. Договор на оказание услуг по проведению лабораторных исследований, измерений (производственный лабораторный контроль) № 28.01-12/398 от 07.02.2023 (ФБУЗ «ЦГиЭ в РО»).

16. Государственный контракт на оказание услуг по дезинсекции, дератизации и дезинфекции от 02.02.2023 № 35 (ИП Альникова О.А.).

17. Договор на вывоз пищевых отходов № 1 от 01.09.2023\_(Максим А.А.).

Директор

Н.В. Карасева