

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

МБОУ ЦО №39 Корпус 5, ул. Героя России Макаровца, д.1  
(наименование учреждения)

Проектная вместимость школы 600, фактическое число детей - 1170

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

Вид пищеблока	Да/Нет
Столовая, работающая на сырье	да
Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет
Буфет-раздаточная	да
Буфет	нет
Помещение для приема пищи	да
Отсутствует все вышеперечисленное	-

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

Общество с ограниченной ответственностью «ВЕКТОР»

наименование организации

142430, Московская обл., 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; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочее (уточнить)	Централизованное
Горячее водоснабжение (указать источник)	Централизованное
Наличие резервного горячего водоснабжения	-
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. Для перевозки продуктов питания используется:

Вид транспорта	Да/Нет
Специализированный транспорт школы	нет
Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей 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: 350, столов 63,  
Площадь столовой 316,65 м<sup>2</sup>, умывальник: 11 раковин, 6 сушилок, площадь 45,95 м<sup>2</sup>

6. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

№ п/п	Наименование технического оборудования	Техническое состояние
1	Весы грузовые 200 кг – 1 шт	удовлетворительное
2	Весы настольные электронные 16 кг – 3шт	удовлетворительное
3	Водонагреватель -2 шт	удовлетворительное
4	Камера холодильная низкотемпературная сборно-разборная в комплекте с моноблоком МВ 14А- 1 шт	удовлетворительное
5	Камера холодильная среднетемпературная сборно-разборная в комплекте с моноблоком МВ 14А -3 шт	удовлетворительное
6	Кассовый модуль -1 шт	удовлетворительное
7	Котел пищеварочный 100л – 2 шт	удовлетворительное
8	Мармит 1-х блюд – 1шт	удовлетворительное
9	Мармит 2-х блюд -2 шт	удовлетворительное
10	Машина для измельчения мяса -3 шт	удовлетворительное
11	Машина картофелеочистительная, нагрузка 7 кг - 1 шт	удовлетворительное
12	Мини-печь хлебопекарная электрическая -1 шт	удовлетворительное
13	Мукопросеиватель -1 шт	удовлетворительное
14	Овощерезка (бытовая) -3 шт	удовлетворительное
15	Овощерезка настольная 350 кг/ч -3 шт	удовлетворительное
16	Пароконвекционная печь на 10 ур. расход воды 7 л/час +подставка 1 шт	удовлетворительное
17	Плита электрическая -1 шт	удовлетворительное
18	Плита электрическая 4-х конфорочная с жарочным шкафом -2 шт	удовлетворительное

19	Посудомоечная машина 700 тар/час -1 шт	удовлетворительное
20	Прилавок нейтральный -2 шт	удовлетворительное
21	Прилавок холодильный -1 шт	удовлетворительное
22	Слайсер (гастрономический нож) -1 шт	удовлетворительное
23	Тестомес V=60 л -1 шт	удовлетворительное
24	Универсальная кухонная машина – 1 шт	удовлетворительное
25	Хлебозрезка 300 бул/час -1 шт	удовлетворительное
26	Холодильный шкаф со стеклом - 1 шт	удовлетворительное
27	Шкаф жарочный трехсекционный -1 шт	удовлетворительное
28	Шкаф холодильный низкотемпературный -1 шт	удовлетворительное
29	Шкаф холодильный среднетемпературный 500 л - 1 шт	удовлетворительное
30	Шкаф холодильный среднетемпературный 1000л -2 шт	удовлетворительное
31	Электрокипятильник 50л/час -1 шт	удовлетворительное
32	Электросковорода 40 л -1 шт	удовлетворительное

#### 7. Характеристика складских помещений пищеблока:

Вид складских помещений	Площадь, м2
Горячий цех, 9с	64,56
Цех мучных изделий, 8с	15,79
Холодный цех, 7с	17,79
Рыбный цех, 6с	17,79
Овощной цех, 5с	17,20
Подготовка продуктов, 4с	15,34
Загрузочная, 3с	15,79
Тамбур, 29с	6,89
Камера отходов, 30с	14,35
Коридор, 23с	76,14
Кладовая посуды, 12с	7,8
Моечная столовой посуды, 10с	30,29
Моечная, 11с	13,42
Хлебозрезка, 27с	4,97
Кладовая сухих продуктов, 26с	10,85
Склад холодильный, 25с	26,08
Кладовая овощей, 24с	14,99

#### 8. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Вид бытовых помещений	Площадь
Помещение экспедиции, 22с	10,36
Столовая персонала, 21с	12,38
Гардеробная, 20с	12,38
Душевая, 19с	4,87
Санузел, 18с	1,99

Тамбур, 17с	2,34
Инвентарная, 16с	5,56
Кладовая грязного белья, 15с	4,68
Кладовая чистого белья, 14с	6,21

9. Работники пищеблока:

Категории работников	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие медицинской книжки
Поваров	1 заведующий производствам	да	3	7 лет	да
	2 повара	да	6	40лет 62 года	да
Рабочих кухни/помощники повара	3 кухонных работника	да	2	2 года 2 года 1 год	да
Официантов	3	да	-	1 год	да

10. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

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

- с предварительным накрытием (кол-во детей) 1055

- через раздачу (кол-во детей) -115

12. Рацион питания согласован с органами Роспотребнадзора (да/нет)

Да

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

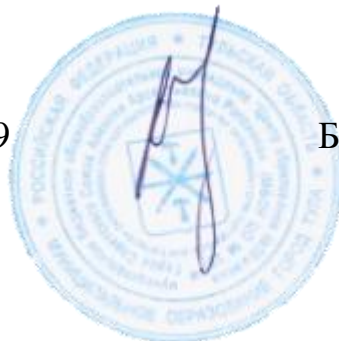
14. В общеобразовательном учреждении обогащенный хлеб, обогащенные хлебобулочные изделия используются,/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю:

15. В общеобразовательном учреждении обогащенные йодом продукты (кроме йодированной соли) используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю:

16. В общеобразовательном учреждении иные обогащенные продукты (кроме вышеперечисленных) используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю: Фрукты ( 4-5 раз в неделю)

Дата «02» сентября 2024г.

Директор МБОУ ЦО №39



Б.В. Лобач