

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
**Зареченская средняя общеобразовательная школа**  
Вагайского района Тюменской области

---

## **ПАСПОРТ пищеблока**

Адрес : 626275, Тюменская область, Вагайский район, п.Заречный,  
ул. Школьная, 4

Телефон : 8(34539) 38268

Расчетная вместимость школы: 300

Фактически детей : 200

Педагогический коллектив : 30

**1. В общеобразовательном учреждении имеется:**

		Да / Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	да
2.	Столовая- дрготовочная (работающая на полуфабрикатах)	-
3.	Столовая- раздаточная	да
4.	Буфет	

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

Наименование организации:

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Зареченская средняя общеобразовательная школа  
( МАОУ Зареченская СОШ )

Юридический адрес организации:

626275, Тюменская область, Вагайский район, п.Заречный, ул. Школьная, 4

Санитарно-эпидемиологическое заключение имеется / отсутствует

### 3. Инженерное обеспечение пищеблока:

№ п/п		Примечание (+/-)
1.	Водоснабжение - <u>централизованное</u> - от сетей населенного пункта; - собственная скважина учреждения; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочие.	+
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	водонагреватель
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	-
4.	Отопление - <u>централизованное</u> -от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр.	+
5.	Водоотведение - <u>централизованное</u> -в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие.	+
6.	Вентиляция (механическая)	

### 4. Для перевозки продуктов питания используется:

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



### 5. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь	Перечислить оборудование				
		Технологическое (плиты, моечные ванны и пр.)	Холодильное (наименование кол-во единиц/год выпуска)	Наличие раковин для мытья рук	Иное оборудование (указать)/ кол-во посадочных мест	Отсутствует необходимое оборудование (указать какое)
Обеденный зал	253,7			перед входом в обеденный зал	стол для столовой 22, 140 посадочных мест	электросушилка для рук
Раздаточная	совмещена с доготовочной					
Горячий цех						
Помещение для подогрева пищи						
Доготовочная	61,3	1. Плита электрическая ПЭП 0,48 2шт 2. Вытяжка 3. Производственные столы - 8 шт 4. Контрольные весы 5. Электросковорода 2 шт.			1. Стол разделочный - 7 шт. 2. Стеллаж для посуды - 2шт. 3. Шкаф для посуды - 2 шт.	Раковина для рук
Мясо-рыбный цех					Стол разделочный - 5 шт. 2. Мясорубка 1шт.	Раковина 4 шт.
Цех первичной обработки овощей						

Овощной цех					1. Стол разделочный 2 шт. 2. Машина картофелеочистительная МКК-300 -1 шт.	Раковина - 2 шт.
Цех холодных закусок						
Кондитерский цех						
Хлеборезка						
Моечная кухонной посуды	15,1	1. Машина посудомоечная - 1 шт. 2. Водонагреватель эл STAINL TSS65 80л. 3. 3х-секционная ванна для мытья столовой посуды				
Посудомоечная						
Кладовая суточного запаса						
Загрузочная - тарная	11,2 м <sup>2</sup>			1. Холодильник STINOL - 1 шт. ОРСК 212 - 1 шт. 2. Холодильник для проб- 2 шт.		
Моечная тары						

Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря						
Холодильная камера для пищевых отходов						
Соблюдение технологии процесса	Согласно технологических карт					

#### 6. Характеристика складских помещений пищеблока:

		Площадь	Оборудование (в т. ч. Холодильное - указать кол-во единиц/год выпуска)
1.	Склад сыпучих продуктов	40м2	Холодильник Бирюза 1шт, Холодильник Атлант 1 шт, Холодильник ОРСК 1шт, Охладительный шкаф Саратов 1 шт, Морозильная камера 1 шт, Ларь Бирюза большой 2 шт,
2.	Склад скоропортящихся продуктов		
3.	Овощехранилище	120м2	
4.	Складские помещения отсутствуют		

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

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2,5	
Гардеробная персонала	9,3	
Душевые для сотрудников пищеблока		
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		прачечная , машинистка по стирке белья, стиральная машина LG на 8кг



**8. Штатное расписание:**

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	1			имеется
Рабочих кухни					
Официантов					
Других работников пищеблока/посудомойщицы	1	1			имеется
Технических работников/уборщицы	1	1			имеется

**9. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:**

		Да/Нет
1.	Школы	да
2.	Комбината школьного питания	
3.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	
4.	ООО, обслуживающего школу/ наименование, № договора	

**10. Питание детей в общеобразовательном учреждении:**

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть).

· с предварительным накрытием (кол-во детей) 153 детей

· через раздачу (кол-во детей) -

**11. Рацион питания согласован с органами Роспотребнадзора (да/нет) Да****12. Наличие нормативно-технической документации и технологических карт:**

Учетная документация пищеблока по установленным формам:

«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»,

«Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»,

«Журнал здоровья»,

«Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»,

«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

Имеются технологические карты с отражением рецептуры и технологии приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Стоимость:	завтрака	55,0
	обеда	
	полдника	
	ужин	
1.	Сумма, выделяемая на питание школьников из муниципального бюджета (на 1 человека)	12,4
2	Сумма, выделяемая на питание школьников из многодетных семей	80,0
4.	Родительские средства (на одного человека), (указать по категориям, если сумма для них отличается):	42,6

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

14. Охват школьников горячим питанием:

2020-2021 год	Кол-во детей в общеобразовательном учреждении	Кол-во детей, получающих горячие завтраки	Кол-во детей, получающих обеды	Кол-во детей, получающих 5-х разовое горячее питание/
	01	03	04	06
Всего, в т.ч.	153		7	
1 класс		12		
2-4 класс		57	7	
5-11 класс		68		

15. График питания учащихся на 2020-2021 учебный год

Смена, время	Класс
<b>1 смена</b>	
9.40 - 10.00	1,2 класс
10.15 - 10.35	3,4 класс
10.50 - 11.10	5,6 класс
11.25 - 11.45	7,8 класс
12.00 - 12.20	9,10,11 классы
13.05 - 13.25	ОВЗ



## 16. График дежурства администраторов

День недели	Ф.И.О. должность
понедельник	Абрамова Н.А, директор
вторник	Бесчастных А.Б., зам.директора по УВР
среда	Мухина Ю.Н., зам. директора по ВР
четверг	Черепанова О.С, зам. директора по АХЧ
пятница	Шахматова О.Н. ,кладовщик

## 17. Ответственный за питание в школе:

Ф.И.О. должность: **Шахматова Ольга Николаевна, кладовщик**

Телефон : 8(34539)38268

Приказ о назначении : Приказ от 15.08.2007 № 17

18. Договор на дератизацию (№ дата) № 258 от 01.01.2020

19. Договор на вывоз мусора ТОО2К00202000366 от 01.01.2020

Директор школы:



Наталья Александровна Абрамова