

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МАОУ «СОШ №16»
Л.И. Аверина
« 09 » МАЮ 20 21 г.



ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА МАОУ «СОШ №16»

Адрес: г. Дегтярск, Площадь Ленина дом 9

Телефон: 6-02-47, 6-06-60

Расчетная вместимость школы: 700 учащихся

Фактически детей: 640

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

№	Наличие	Да (Нет)
1.	Столовая, работающая на сырье	Да
2.	Столовая, доготовочная , работающая на полуфабрикатах	(Нет)
3	Буфет- раздаточная	
4	Буфет для организации дополнительного питания учащихся	(Нет)
5	Помещение для приема пищи	Да

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

Наименование организации: ИП Ефремова О.В.
(Договор от 11.01.2021 года.)

Санитарно-эпидемиологическое заключение имеется, отсутствует (нужное подчеркнуть)

3.Инженерное обеспечение пищеблока:

1	Водоснабжение -централизованное	Да
2	-горячее водоснабжение (указать источник)	Отопительный сезон – бойлер, остальное время – водонагреватели
3	-наличие резервного горячего водоснабжения	Нет
4	Отопление -централизованное	Да
5	Водоотведение -централизованное	Да
6	Вентиляция (механическая)	Да

4.Для перевозки продуктов питания используется специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу.

5. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения.

Общая площадь предприятия - 326,2 кв.м.

Набор помещений	Площадь	Техническое оборудование	Кол-во	Инвентарный номер	Отсутствует необходимое оборудование
1 Склады	18,5	-стеллажи	2	0280	
		-средне-температурный холодильный шкаф ШХ-1,4	2	0325 0326	
		-низкотемпературный холодильный шкаф	1	0323	
		-весы платформенные	1	0279	
		-холодильник «Бирюса»	1	0854	
2. Овощной цех (первичной обработки овощей)	6,4	-ларь для овощей	1		
		-производственные столы	2	0277	
		-картофелеочистительная машина	1	0306	
		-овощерезательная машина	1	0308	
		-стеллаж	1	0280	
		-моечные ванны	2		
		-раковины для мытья рук	1		
		-электрополотенце	1	0324	
3.Овощной цех (вторичной обработки овощей)	9	-производственные столы	2	0277	
		-моечная ванна	2		
		-универсальный механический привод	1	0305	
		-весы	1		
		-раковина для мытья рук	1		
		-электрополотенце	1	0324	

4.Мясо-рыбный цех	13,8	-производственные столы -средне-температурные шкафы -низкотемпературный холодильный шкаф -электромясорубка -колода для рубки мяса -моечные ванны -раковины для мытья рук -электроводонагреватель -электрополотенце	4 1 1 1 1 3 1 1 1	0277 0327 0323 0311 0284 0097 0324	2 1
5.Помещение для обработки яиц	6,3	-производственный стол -моечные ванны -емкость для обработки яйца -раковина для мытья рук	1 1 1 1	0277	
6.Мучной цех	9,4	-производственные столы -плита электрическая, бытовая -холодильник -мукопросеиватель -тестомесильная машина -пекарский шкаф -стеллажи -моечная ванна -раковина для мытья рук -электрополотенце	3 1 1 1 1 1 2 1 1 1	0277 0101 0313 0309 0320 0324	
7. Помещение для нарезки хлеба.		-производственный стол -хлеборезательная машина -шкаф для хранения хлеба -раковина для мытья рук	1 1 1 1	0277 0851 0290	

			1		
8.Горячий цех	25,2	-слайсер	1	0310	
		-производственные столы	2	0277	
		-электроплита	2	0322	
		-электросковорода	1	0312	
		-пекарский шкаф	-		1
		-весы	1		
		-раковина для мытья рук	1		
		-электрокипятильник	1	0307	
		-моечная ванна	1		
		-электрополотенце	1	0324	
		-холодильник	1	0098	
		- пароконвектор	-		1
		- электроплита	1	0316	
		-электроплита	1	0853	
9.Раздаточная зона		-мармиты для первых блюд	1	0315	
		-мармиты для вторых блюд	1	0314	
		-холодильный прилавок (секцией)	1	0318	
		-стол для приборов и подносов	1	0286	
		-стеллаж	1	0280	
		-			
10.Моечная для мытья столовой посуды	11,2	-производственный стол	3	0277	
		-посудомоечная машина	1	0321	
		-трехсекционная ванна для мытья столовой посуды	1		
		-двухсекционная ванна	1		
		-стеллаж	2	0280	
		-раковина для мытья рук	1		
		-электроводонагреватель	1	0329	
		-стол для сбора остатков пищи	1	0281	
		-стерилизатор столовых приборов	1	0319	

		-электрополотенце	1	0324	
11.Моечная кухонной посуды	4,4	-производственный стол	-	0277	
		-моечные ванны	2		
		-стеллаж	1	0280	
		-раковина для мытья рук	1		
		-электроводонагреватель	1	0328	
		-электрополотенце	1	0324	
12.Обеденный зал	120,6	-стол обеденный	25	0166	
		-стул обеденный	150	0219	
		-раковина для мытья рук			
13.Моечная тары	2,7	-двухсекционная моечная ванна	1		
		-раковина для рук	1		

6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока.

Название	Площадь	Оборудование
Санузел для сотрудников пищеблока	10кв.м.	-раковина, душевая, туалет
Гардеробная персонала	10кв.м	Шкаф -7 штук
Душевые для сотрудников пищеблока		душ

7. Штатное расписание.

Должности	Количество ставок	Укомплектованность	Наличие личной санитарной книжки
Зав.производством	1	да	да
Повар	4	да	да

Рабочих кухни	1	да	да
Посудомойщицы	1	да	да

8. Персонал пищеблока входит в штатное расписание ИП Ефремова О.В

9. Питание детей в общеобразовательном учреждении организовано,
-с предварительным накрытием (кол-во детей) –520 человек

10. Меню разработано в соответствии с требованиями.

11. Наличие нормативно-технической документации и технологических карт имеется.

Стоимость обеда	1-4 классы	54.00
	5-11 классы	64.00
Сумма выделяемая на питание школьников льготных категорий из областного и федерального бюджета	Малообеспеченные, опекаемые, многодетные	1-4 классы: 54.00 5-11 классы: 62.00
	Дети-инвалиды, ОВЗ	1-4 классы: 81.00 5-11 классы: 97.00
Родительские средства (на 1 человека)	1-4 классы	54.00
	5-11 классы	64.00

12. Договор на дератизацию от 01.01.2021 года ООО «Тройка-Сервис»

13. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов от 01.01.2021 года ООО «Экосервис»

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575780

Владелец Аверина Лариса Ивановна

Действителен с 02.04.2021 по 02.04.2022

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575780

Владелец Аверина Лариса Ивановна

Действителен с 02.04.2021 по 02.04.2022