

**ПАСПОРТ пищеблока  
муниципального автономного образовательного учреждения городского округа Перевозский  
Нижегородской области "Танайковская основная школа"**

Адрес ОУ 607402, Нижегородская область, городской округ Перевозский, с. Танайково, ул. Молодежная, д.21.  
Телефон 8(831)4831126.  
Расчетная вместимость школы 147 человек в одну (две) смену(ы)  
Фактически детей 109 человека  
Директор Страхова Светлана Михайловна  
Ответственный за пищеблок Логинова Ирина Михайловна

**1. В общеобразовательном учреждении имеется:**

№ п/п	Тип пищеблока	Да/Нет
1	Столовая, работающая на сырье	Да
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	Нет
3	Раздаточное окно	Да
4	Буфет	Нет
5	Помещение для приема пищи	Да
6	Отсутствует все вышеперечисленное	Нет

**2. Инженерное обеспечение пищеблока:**

<b>1. Водоснабжение</b>	
централизованное	+
собственная скважина учреждения	-
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	-
вода привозная	-
<b>2. Горячее водоснабжение</b>	

централизованное	-
собственная котельная	-
водонагреватель	+
наличие резервного горячего водоснабжения	-
<b>3. Отопление</b>	
централизованное	+
собственная котельная и пр.	+
<b>4. Водоотведение</b>	
централизованное	-
выгреб	+
локальные очистные сооружения	-
прочие	-
<b>5. Вентиляция</b>	
естественная	-
механическая	+

### 3. Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Транспорт	Да/Нет
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 ИП, обслуживающего школу	НЕТ
5	Специализированный транспорт отсутствует	НЕТ

### 4. Характеристика пищеблока.

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям Сан-ПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал		Столы обеденные	15	2009		20	

		Стулья	60	2009		20	
		Раковины для мытья рук	3	2000	2000г.	35	
		Электрополотенца	-				
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	1				
		Мармит 2-х блюд	0				
		Мармит 3-х блюд	1				
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	-				
		Прилавок нейтральный	1				
		Прилавок для столовых приборов	1				Прилавок для столовых приборов - 1 шт.
		Другое	-				
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	2	2017, 2021	2017, 2021	0	
		Жарочный (духовой) шкаф	2	2011	2011	10	
		Котел пищеварочный	-				Котел пищеварочный эл.-1 шт.
		Электрическая сковорода	-				Электрическая сковорода -1 шт.
		Зонт вентиляционный	1				Зонт вентиляционный-1 шт.
		Пароконвектомат	-				Пароконвектомат ПКА6-1/1ПМ-1 шт. Подставка под пароконвектомат-1 шт.
		Стол производственные	1	2010	2010	20	Стол производственные -4 шт.
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	-				
		Универсальный механический привод для готовой продукции	1	2012	2012	20	-

		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1 1	2012 2012	2012 2012	0	-
		Весы электронные для готовой продукции	1	2013	2013		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2021	2021	0	
		Миксер 10-20л	-				Миксер-1шт.
		Тележка сервировочная	-				Тележка сервировочная-1шт
		Тележка для сбора грязной посуды	-				Тележка для сбора грязной посуды-1шт.
		Хлеборезка	-				Хлеборезка -1шт
		Шкаф для хранения хлеба	1	2012	2012	0	-
		Подставки под кухонный инвентарь	2	2011	2012	0	-
		Стеллаж кухонный настенный					Стеллаж кухонный-2шт.
		Раковина для мытья рук	1				
		Другое					
Холодный цех		Стол производственный	2				
		Весы электронные	1				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-				
		Универсальный механический привод	1				
		или овощерезательная машина	1				
		Бактерицидная установка	1				
		Моечная ванна 2-х секц.	1				
		Весы электронные	-				
		Раковина для мытья рук	-				

Догоготовочный цех		Стол производственный	-				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-				
		Шкаф холодильный низкотемпературный	-				
		Моечная ванна	-				
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	-				
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	-				
		Весы электронные	-				
		Раковина для мытья рук	-				
Мучной цех		Стол производственный	-				
		Тестомесильная машина	-				
		Пекарский шкаф	-				
		Стеллаж кухонный	-				
		Моечная ванна	-				
		Весы электронные	-				
		Раковина для мытья рук	-				
Помещение для обработки яйца	нет	Моечная ванна 3-х секционная	-				
		1 емкость	+				
		Стол производственный	-				
		Шкаф холодильный	-				
		Овоскоп	-				
		Раковина для мытья рук	-				
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	-				
		Моечная ванна 3-х секц.	-				
		Стеллаж кухонный	-				
		Электропривод для сырой продукции	-				

		или электромясорубка	-				
		Весы электронные	-				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-				
		Шкаф холодильный низкотемпературный	-				
		Полка для разделочных досок	-				
		Раковина для мытья рук	-				
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	1	2012	2012	0	-
		Стол производственный	1	2010	2010	0	
		Стеллаж кухонный настенный	-				
		Весы	-				
		Стеллаж кухонный	-				
		Картофелеочистительная машина	-				
		Раковина для мытья рук	-				-
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	1	2012	2012	0	
		Стол производственный	1	2010	2010	20	
		Овощерезательная машина	-				
		Стеллаж кухонный настенный	-				
		Стеллаж кухонный	-				
		Весы	-				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-				
		Раковина для мытья рук	-				
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 1-х секц.	1	2012	2012	0	-
		Стеллаж кухонный	1				
		Зонт вентиляционный	-				Зонт вентиляционный-1шт.
		Водонагреватель	1				
		Раковина для мытья рук	-				

Моечная столовой посуды	Стол для сбора отходов	1	2010	2010	0	Стол для сбора отходов-1шт.
	Стол производственный	-				
	Моечная ванна 1-х секц. для столовой посуды	3				
	Моечная ванна 1-х секц. для стаканов и столовых приборов	3				
	Посудомоечная машина	-				Посудомоечная машина-1шт.
	Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	5				
	Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	2				
	Зонт вентиляционный	-				Зонт вентиляционный-1шт.
	Водонагреватель проточный	-				
	Раковина для мытья рук	-				
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	Шкаф для уборочного инвентаря	1	2010	2010	0	Шкаф для уборочного инвентаря-1шт.
	Душевой поддон	-				
	Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1				
	Раковина для мытья рук	1				
Склад для хранения овощей	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	-				Контейнер для хранения и транспортировки овощей-1шт.
	Стеллажи	1	2012	2012	0	Стеллаж -1шт.
	Шкаф холодильный среднетемпературный	-				
	Подтоварники	-				Подтоварник-1шт.

Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	2	2010	2010	30	Стеллаж-2шт.
		Подтоварники	-				Подтоварник-1шт.
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-				
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2011	2011	0	
		Шкаф холодильный низкотемпературный	2	2011	2011	0	
Загрузочная продуктов		Подтоварник	-				Подтоварник -1шт
		Весы товарные электронные	1				
Складские помещения отсутствуют	-	-					-

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

	Площадь, м <sup>2</sup>	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	3,2	унитаз-1шт, раковина для мытья рук -1шт
Гардеробная персонала	4,3	шкаф для санитарной одежды – 1 шт шкаф для личной одежды – 1 шт
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		в домашних условиях (договор с прачечной)

#### 6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	2	2	5	10; 17 лет	имеется
Рабочих кухни/помощники	0	0	-	-	-



повара					
Зам. дир. по АХЧ	1	1	-	3	имеется
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	0	0	-	-	-
Технических работников/ уборщицы	0	0	-	-	-

### 7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/Нет
1.	Образовательного учреждения	Да
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	Нет
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	Нет

### 8. Питание детей в общеобразовательном учреждении: организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественного питания (да/нет) – нет;

наименование организации: \_\_\_\_\_

юридический адрес организации: \_\_\_\_\_

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – да.

- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 0 чел.

через раздачу (кол-во детей) - 60 чел.

### 9. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд:

проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

### 10. Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость:	одноразового горячего питания	78,13 руб.
-------	------------	-------------------------------	------------

	двухразового питания	-.
	полдника	-
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семей из средств краевого бюджета (на одного человека)	-
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)	-
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)	-
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)	78,13 руб.
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)	-
6	Родительские средства, с учетом двух льгот на оплату за питание (на одного человека)	-

Директор МАОУ "Танайковская ОШ"

С.М.Страхова