



*Handwritten signature and date*

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАОУ СОШ №20  
Т.Н.Устькачкинцева  
\_\_\_\_\_ 2023 г.

## ПАСПОРТ

**пищеблока общеобразовательного учреждения на 01 сентября 2023 г.**

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 20» \_\_\_\_\_

Адрес 626128, Россия, Тюменская область, город Тобольск, микрорайон «Менделеево», дом 6

Телефон 8(3456) 36-33-43; 8(3456) 36-33-16; 8(3456) 36-23-17

Электронный адрес tobsh20@obl72.ru

Расчетная вместимость школы 400

Фактически детей: 495 чел.

### 1.В общеобразовательном учреждении имеется:

		Да/ Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	Да
2.	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	Нет
3.	Буфет-раздаточная	Да
4.	Буфет	Нет
5.	Помещение для приема пищи	Да
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	--

2.Питание организовано **на базе** или с помощью (нужное подчеркнуть) сторонних организаций общественного питания  
наименование организации

ИП Яркова Наталья Владимировна

юридический адрес организации Тюменская область, город Тобольск, 8 микрорайон, дом 8А, кв.49

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

### 3 .Инженерное обеспечение пищеблока:

1.	Водоснабжение - централизованное - от сетей населенного пункта; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - прочие.	Да (централизованное)
----	---	-----------------------

2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	Централизованное
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения (бойлер)	Да
4.	Отопление - централизованное -от сетей населенного пункта.	Да (централизованное)
5.	Водоотведение - централизованное - в сети населенного пункта; - локальные очистные сооружения; - прочие.	Да (централизованное)
6.	Вентиляция (механическая)	Да (механическая)

**4.Для перевозки продуктов питания используется:**

		Да/Нет
1.	Специализированный транспорт школы	Нет
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	Нет
	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	Да
4.	Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего школу	Нет
5.	Специализированный транспорт отсутствует	да

**5. Количество посадочных мест в обеденном зале** 120

**6. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:**



Набор помещений	Площадь	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН(наименование, кол-во штук)
Обеденный зал	120	Столы обеденные	26	2020	2020		
		Стулья	90	2020	2020		
		Раковины для мытья рук	4	2014	2014		
		Рукосушители ит.д.	4	2014	2014		
Линия раздачи	3	Мармит 1-х блюд					
		Мармит 2-блюд	2				
		Мармит для столовых приборов и подносов	1				
		Прилавок нейтральный	1				
Горячий цех	35	Плита 6-х конф.	-				
		Плита 4-х конф.с духов.	2	2012	2012		
		Котел пищеварочный					
		Сковорода	6				
		Зонт вентиляционный	2	2014	2014		
		Пароконвектомат	1	2022	2022		
		Водоумягчитель					
		НПР	1				
		Столы производственные	1	2012	2012		
		Тестомес					
Весы электронные	1	2023					

		Холодильник для проб	1	2012	2012		
		Миксер 10-20л					
		Тележка сервировочная					
		Тележка для сбора грязной посуды					
		Стол для хлеба	1	2022	2022		
		Хлеборезка					
		<b>Шкаф</b> или полка для хранения хлеба	1	2023	2023		
		Слайсер	1	2013	2013		
		Подставки под кухонный инвентарь					
		Полки настенные (размеры соответств.длине стола)					
Помещение для обработки яйца		Мойка 2-х секционная	1				
		Стол	1				
		Шкаф холодильный	1				
		Овоскоп					
Мясорыбный цех	2,80	Стол	2	2012	2012		
		Мойка 1-секц.	1				
		Мойка 3-х секц	1	2012	2012		
		Стеллаж	1	2012	2012		
		Мясорубки	1	2012	2012		
		Весы электронные	1	2012	2012		
		Шкаф холодильный	1	2012	2012		
		Полка для разделочных досок	1	2012	2012		
Овощной цех	11,20	Мойка 3-х секц	1	2012	2012		
		Стол	1	2012	2012		
		Полка					
		Весы	1	2021	2021		

		Стеллаж	2	2022	2022		
		Картофелечистка	1	2013	2013		
Моечная кухонной посуды и инвентаря	9	Мойка для кухонного инвентаря 2-х секц	1	2012	2012		
		Полка для крышек					
		Стеллаж для хранения кух. посуды и инвентаря	2	2012	2012		
Цех для мытья посуды		Стол для сбора отходов	1				
		Стол предмоечный	2	2023	2023		
		Посудомоечная машина	1	2012	2012		
		Стол раздаточный	1	2012	2012		
		Водоумягчитель					
		Зонт вентиляционный	1				
		Стеллажи или полки для сушки посуды	1	2012	2012		
		Стеллажи или полки для хранения посуды	1				
		Ванна моечная 2-х секц.	1	2012	2012		
		Ванна моечная 3-х секц.	1	2022	2022		
	Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	1,30	Шкаф для уборочного инвентаря	1	2022	2022	
Водонагреватель	1	(Устанавливается на месте входа воды в пищеблок, если входов несколько соответственное их количество)	2	2022	2022		



Склад для хранения овощей	5,80	Контейнер для хранения и транспортировки овощей					
		Стеллажи	3	2022	2022		
		Подтоварники	2				
Склад для сыпучих продуктов	5,40	Стеллаж (4 полки)	1	2022	2022		
		Подтоварники	1	2013	2013		
		Шкаф холодильный для хранения молочных продуктов (морозильник)	1	2013	2013		
Загрузочная продуктов	10,40	Подтоварник	-				
		Весы товарные электронные	1	2011	2012		
Складские помещения							

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

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	1 кв.м	
Гардеробная персонала	2,90 кв. м	Шкаф металлический
Душевые для сотрудников пищеблока	-	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	Самостоятельно работники пищеблока

#### 8. Штатное расписание:

№ п/п	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	2	Да	3,4	2 года; 24 года	Да
Рабочих кухни/помощники повара					
Официантов	1	Да	-	8 лет	Да

Других работников пищеблока: кладовщик/ посудомойщицы/ зав столовой	0/1/1	Да	-	1 год	Да
Технических работников/ уборщицы	Нет				

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

№п/п	Наименование	Да/Нет	Кол-во
1.	Образовательного учреждения	Нет	
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	Нет	
3	Комбината школьного питания	Нет	
4	ЧП, ИП обслуживающего ОО/указать наименование , №договора	Да ИП «Яркова Н.В.» №2 от 09.01.2023	

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

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть), кем ИП Ярковой Наталья Владимировна:

-с предварительным накрытием (кол-во детей) кем: работниками пищеблока (495 чел.)

- через раздачу (кол-во детей) 0

Рацион питания согласован с органами Роспотребнадзора--- (да)

**11. Наличие нормативно-правовой, технической документации, технологических карт (2023-2024 учебный год)**

№ п/п		Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов
1.	Программа по питанию	нет
2.	Положение об организации питания учащихся в образовательном учреждении	Положение об организации и порядке питания



		учащихся в МАОУ СОШ № 20, управляющий совет, Приказ от 29.01.2021 г. №36
3.	Приказы по организации питания: «О создании бракеражной комиссии» «Об организации питания учащихся в школе 2023-2024 учебного года» (два раза в месяц-об утверждении льготных категорий)	Приказ № 225 «О бракеражной комиссии» от 18.08.2023 г. №196
4.	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Имеются
5.	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания	Имеется
6.	Положение о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении	«О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся от 02.06.2023 г №157
7.	Аналитическая справка опыта работы по формированию культуры здорового питания	Имеется
8.	Наличие циклического меню	Имеется, на 2022-2023 уч.год
9.	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	Имеются
10.	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Имеется

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

13.В ОО обогащённый хлеб, обогащённые хлебобулочные изделия используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю: используются 3-4 раза в неделю (Хлеб «Рябиночка» с витаминно-минеральной смесью «Валетек 8»

11. В общеобразовательном учреждении обогащенные йодом продукты (кроме йодированной соли): используются

12.Лабораторный контроль: Производственный контроль №29,30 от 09.01.2023 (ООО «Санэпидблагополучие г.Тобольска»)

13. Договор на дератизацию (№, дата) № 58 от 11.01.2023

14. Договор на дезинсекцию (№, дата) № 57 от 11.01.2023

15. Договор на вывоз мусора № ТОО2КО0200002493 от 09.01.2023 г (ООО «Тюменское экологическое объединение»)

Подготовил:

Ответственный за организацию питания в школе, социальный педагог

Латыпова Диана Исаковна,

Дата 31.08.2023