

Утверждаю:
Директор школы
Н.Л.Розенберг
01.09.2023 г.

**ПАСПОРТ
пищеблока
муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Основная общеобразовательная школа с. Лукашкин Яр»**

Адрес с.Лукашкин Яр, ул. Центральная, 16
Телефон 8 38 255 43339
Проектная мощность школы 100 человек в одну смену
Фактическое количество обучающихся 18 чел.

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	Буфет-раздаточная	Нет
4	Буфет	Нет
5	Помещение для приема пищи	Да
6	Отсутствует все вышеперечисленное	Нет

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	да

собственная скважина учреждения	нет
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	нет
вода привозная	нет
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	нет
собственная котельная	нет
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	нет
3. Отопление	
централизованное	да
собственная котельная и пр.	нет
4. Водоотведение	
централизованное	нет
выгреб	да
локальные очистные сооружения	нет
прочие	
5. Вентиляция	
естественная	да
механическая	да

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	нет
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	нет
5	Специализированный транспорт отсутствует	да
6.	Иной вид подвоза (самовывоз)	да

4. Характеристика пищеблока.

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование Оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата вы-ка, год	Дата под-ключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН	
Обеденный зал	45,5	Столы обеденные	4	2010	2010	0%		
		Стул	16	2010	2010			
		Раковины для мытья рук	2	2004	2004	50%		
		Электрополотенце	0				Электрополотенце	1
Раздаточная зона	9,5	Мармит 1-х блюд	1	2004	2004	70%		
		Мармит 2-х блюд	1	2004	2004	70%		
		Мармит 3-х блюд	1	2004	2004	70%		
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	1	2004	2004	70%		
		Прилавок нейтральный	1	2004	2004	10%		1 шт
Горячий цех Холодный цех	13,5	Плита электрическая	1	2004	2004	70%		
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2004	2004	80%		
		Электрическая сковорода	0				Электрическая сковорода	1шт.

Столы производственные	4	2004	2004	50%		
Моечная ванна 3-х секционная	1	2004	2004	40%		
Овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	2	2004	2004	30%		
Весы электронные для готовой продукции	1	2004	2004	30%		
Шкаф холодильный среднетемпературный	2	2020	2020	20%		
Ларь морозильный	1	2022	2022	-		
Шкаф для хранения хле-ба	0					1 шт
Подставки под кухонный инвентарь	1	2004	2004	15%	-	
Стеллаж кухонный	1	2004	2004	50 %		
Раковина для мытья рук	1	2004	2004	50 %		

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Гардеробная персонала	5	

6. Штатное расписание: повар, 0,5 ст., стаж 2 года, личная медкнижка имеется, оформленная.

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание образовательного учреждения.

