

Утверждаю:



Директор МБОУ «ЦО № 26»

Ж.Н. Матвеева

019 сентября 2023г.

ПАСПОРТ

ПИЩЕБЛОКА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

МБОУ «ЦО № 26» УДК 5

Адрес фактический: 300911, г. Тула, пос. Южный, ул. Шахтерская, д.35

Проектная вместимость детского сада -130 человек,

фактическое количество детей- 145 человек

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

<i>Вид пищеблока</i>	<i>Да/нет</i>
Пищеблок работающий на сырье	да
Пищеблок –доставочная, работающая на полуфабрикатах	нет
Буфет-раздаточная	нет
Помещение для приема пищи	да
Отсутствует все перечисленное	нет

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

3. Инженерное обеспечение пищеблока (указать наличие)

Водоснабжение: - централизованное - от сетей населенного пункта - собственная скважина учреждения - вода привозная - прочее (уточнить)	централизованное
Горячее водоснабжение (указать источник)	Водонагреватель BOSCH. Водонагреватель ВЭП- 15
Наличие резервного горячего водоснабжения	нет
Отопление: - централизованное - от сетей населенного пункта - собственная котельная	централизованное
Водоотведение: - централизованное - от сетей населенного пункта - выгреб	централизованное

- локальные очистные сооружения - прочее (уточнить)	
Вентиляция (механическая)	да

4. Для перевозки продуктов питания используется:

<i>Вид транспорта</i>	<i>Да/нет</i>
Специализированный транспорт образовательной организации	нет
Специализированный транспорт организации общественного питания обслуживающий детский сад	нет
Специализированный транспорт организаций- поставщиков пищевых продуктов	да
Специализированный транспорт ЧП обслуживающего ОО	нет
Специализированный транспорт отсутствует	-

5. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование технического оборудования</i>	<i>Техническое состояние</i>
1	Шкаф жарочный	удовлетворительное
2	Электро – мясорубка МИМ-300	удовлетворительное
3	Электро- мясорубка TJ12 MEAT	удовлетворительное
4	Электро- сковорода ASCOBLOC	удовлетворительное
5	Шкаф холодильный POLAIR	удовлетворительное
6	Электро-плита ПЭ-0,72 М	удовлетворительное
7	Картофелечистка	удовлетворительное
8	Холодильник «Саратов»	удовлетворительное
9	Холодильник «Атлант»	удовлетворительное
10	Холодильник «Смоленск»	удовлетворительное
11	Шкаф жарочный	удовлетворительное
12	Холодильник «Электролюкс»	удовлетворительное
13	Холодильник ASCOBLOC	удовлетворительное
14	Водонагреватель BOSCH	удовлетворительное
15	Водонагреватель ВЭП-15	удовлетворительное
16	Весы настольные ВНЦ	удовлетворительное
17	Весы электронные М-ЕР	удовлетворительное
18	Весы настольные РН- 10Ц13У	удовлетворительное
19	Весы настольные РН- 10Ц13У	удовлетворительное
20	Облучатель бактерицидный рециркулятор	удовлетворительное
21	Приточно-вытяжная вентиляция	удовлетворительное
22	Система очистки воды	удовлетворительное

6. Характеристика помещений пищеблока:

<i>Вид помещений</i>	<i>Площадь м2</i>
Котломойка	8 м2
Горячий цех	23,8 м2

Мясной цех	6,1 м2
Овощной цех	5,8 м2
Кладовая	1 м2
Кладовая	7,7 м2
Электрощитовая	2,7 м2
Раздаточная	8,1 м2

7. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

<i>Вид бытовых помещений</i>	<i>Площадь м2</i>
Коридор	5,1 м2
Туалет	1 м2
Раздевалка	2,3 м2

8. Работники пищеблока:

Категории работников	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие медицинской книжки
Поваров	1 ставка (1 человек)	да	4	10 лет	да
	1 ставка (1 человек)	да	4	2 года	да
Рабочих кухни/помощники повара	3 ставки (2 человека)	да	2	8 лет	да
		да	2	3 года	да

9. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

<i>Информация о персонале</i>	<i>Да/нет</i>
Образовательной организации	да
Комбината школьного питания	нет
Организации школьного питания, обслуживающего школу	нет
ИП, ЧП обслуживающего школу, /указать наименование, № договора	нет