

Паспорт пищеблока
государственного казенного общеобразовательного учреждения Краснодарского
края специальной (коррекционной) школы-интерната г.Краснодара

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

Вид пищеблока	Да/Нет
Столовая, работающая на сырье	да
Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	-
Буфет-раздаточная	-
Буфет	-
Отсутствует все вышеперечисленное	-

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

2. Инженерное обеспечение пищеблока (указать наличие):

Водоснабжение - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная скважина учреждения; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочее (уточнить)	да
Наличие резервного горячего водоснабжения	-
Отопление - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная котельная	да
Водоотведение - централизованное - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочее (уточнить)	да
Вентиляция (приточная, принудительная вытяжка, регулируемая частотным преобразователем, мощность 2.2 кв.)	да

3. Количество посадочных мест в обеденном зале: 160

4. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь (м ²)	Перечислить оборудование		
		Технологическое (плиты, моечные ванны, столы и пр.) (к-во единиц)	Холодильное (наименование к-во единиц/год выпуска)	Наличие раковин для мытья рук (к-во ед.)
Обеденный зал	299,2	Стол - 40 шт.; Стулья – 160 шт.;		

Для пищеблока: столовая на сырье					
Раздаточная зона		11,00	стол – 1 шт.; стеллажи – 4 шт.;		1
Овощной цех		17,2	стеллажи – 3 шт.; стол – 1 шт.; ванны – 2 шт.; картофелечистка GRC HLP (2020г.) – 1 шт.; измельчитель овощей "Гамма- 5А" с прот. – 1 шт.		1
Холодный цех		8,7	ванны – 2 шт.; стол – 2 шт.; Измельчитель "Гамма-5А" – 1 шт.; Холодильный шкаф CM105-S – 1 шт.		1
Мясорыбный цех		22,7	ванны – 3 шт.; стол – 4 шт.; стеллаж – 2 шт.; электромясорубка МИМ-300 – 1 шт.		1
Помещение для обработки яиц		4,2	стол – 1 шт.; ванны – 2 шт.		1
Моечная для мытья столовой посуды		21,3	Водонагреватель накопительный Н - 150 V- 1 шт.; стеллажи – 4 шт.; столы-4 шт.; Купольная посудомоечная машина Silanos NE 1300 с дозаторами – 1 шт.;		

Горячий цех	60,4	Котел пищеварочный КПЭМ - 60/9Т – 1 шт.; Печь конвекционная - ХВ803G – 1 шт.; Сковорода электрическая СЭП - 0,45 (емкость 65л) – 1 шт.; Пароконвектомат PIRON G910RXS D-1 шт.; Сковорода электрическая- 1 шт.; Плита электрическая 6- ти конфорочная АВАТ ЭПК-67П- 1 шт.; Плита электрическая напольная ПЭП - 0,4-1 шт.; Миксер В-20 F (20 л 3 скорости)- 1 шт.; Электропечь ЭП- 6П-1 шт.; Машина протиручно- резательная-1 шт.; столы-5 шт.; стеллажи-1 шт.		1
Моечная для мытья кухонной посуды	21,2	ванны-2 шт.; стеллажи- 5 шт.; стол-1 шт.; Электроводонагре ватель EDISSON 50V-1 шт.		1
Моечная тары	1,6	ванна- 1 шт.;		
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	5,0			

Хлебный цех		11,5	Машина хлеборезательная АХМ - 300Т-1шт. Шкаф для хранения хлеба - 2шт.;		1
Коридор		21,1			

5. Характеристика складских помещений пищеблока:

Вид складских помещений	Площадь	Оборудование, в т.ч. холодильное (указать к-во единиц/год выпуска)
Склад сыпучих продуктов №3	9,0	
Склад скоропортящихся продуктов №1	21,8	Шкаф холодильный ШХ -1,4 "Полус" -1шт.; Морозильная камера АТЛАНТ 7201-100-1шт.; Шкаф холодильный ШХ -1,4 "Полаир"-1шт.; Холодильник для проб РОЗИС - Свияга 513-3- 1шт.; Шкаф холодильный ШХ -1,12 Н2К-1шт.; Холодильная камера-1шт.;
Склад №2	103,9	Лифт магазин малогазовой-1шт.; Холодильная камера КХН - 4,5-1шт.; Холодильная камера-1шт.

6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Вид бытовых помещений	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	1,6	Унитаз, раковина
Гардеробная персонала	8,1	Шкаф для одежды, стол
Душевые для сотрудников пищеблока	1,0	

7. Работники пищеблока:

Категории работников	Кол-во ставок	Укомплек- тованность	Наличие медицинской книжки
Заведующий столовой	1	100%	да
Повар	5	100%	да
Рабочих кухни/помощники повара	4	100%	да
Других работников пищеблока/ мойщик посуды	3	100%	да
Кладовщик	1	100%	да
Грузчик	1	100%	да

8. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

Информация о персонале		Да/Нет
Школы		да
Комбината школьного питания		-
Организации общественного питания, обслуживающего школу		-
ЧП, ИП, обслуживающего школу / указать наименование, №		-

9. Питание детей в общеобразовательном учреждении организовано с предварительным накрытием

10. Рацион питания согласован с органами Роспотребнадзора (да/нет) да

11. В общеобразовательном учреждении обогащенный хлеб используются.

12. В общеобразовательном учреждении используются обогащенные йодом продукты, йодированная соль используются.

13. В общеобразовательном учреждении иные обогащенные продукты (кроме вышеперечисленных) используются: фрукты согласно меню

14. Договор на дератизацию № 2035 от 14.01.2022г.

15. Договор на дезинфекцию № 2035-1 от 14.01.2022г.

16. Договор на вывоз мусора СМПС №1135/СМПС-И от 19.01.2022г.

17. Договор на вывоз мусора СМПС-И №1135/СМПС от 19.01.2022г.

18. Договор на абонентское сервисное обслуживание № 15 от 14.01.2022г.

«___» _____ 2022г.

Директор



Т.Г. Топчий

Т.Г. Топчий