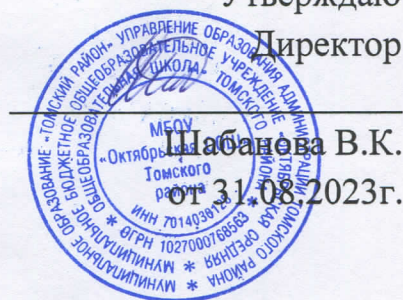


Утверждаю

Директор



Шабанова В.К.

от 31.08.2023г.

## Паспорт школьного пищеблока

### МБОУ "Октябрьская СОШ" Томского района

Адрес: 634583 с Октябрьское Томский район Томская область,  
ул. Железнодорожная 29 б,

Телефон (3822)925-143, тел./факс 925-581

Расчетная вместимость школы: 280 человек в одну смену

Фактически детей 241 человек

Количество работников пищеблока: 3

Заведующий столовой- 1 чел.; повар – 1чел., кухонный рабочий- 1 чел.

Требование: специалисты высокого класса, предоставление санитарных медицинских книжек (с оформлением всех необходимых медосмотров).

#### 1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет
1	Столовая, работающая на сырье	Да
3	Раздаточная	Да
4	Буфет	Нет
5	Помещение для приема пищи	Да

2. Водоснабжение холодное: централизованное

3. Водоснабжение горячее: централизованное

4. Канализация: центральные сети

5. Отопление: централизованное

6. Вентиляция: вытяжная система (принудительная); естественное вентилирование (окна открывающиеся с противомоскитными сетками)

7. Освещение: соответствует нормативам.

**8. Набор помещений с указанием площадей каждого помещения, вместимости обеденного зала.**

Помещение столовой:

- обеденный зал 50,8 кв.м. на 66 посадочных мест
- кухня 30,0 кв.м. (горячий цех 17,7 кв.м. холодный цех 12,3 кв.м.)
- моечные отделения – 2 шт.
- складские помещения 36,6 кв.м.

**9. Технологический процесс: работа на сырье.**

**10. Для перевозки продуктов питания используется: специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов.**

**11. Обеспечение санитарного состояния школьной столовой и пищеблока:**

- ✓ Наличие моющих средств: порошок «Пемолукс», моющее средство «Прогресс», «Белизна», дезинфицирующее средство «ДезХлор».
- ✓ Маркировка технологического оборудования имеется
- ✓ Маркировка уборочного инвентаря имеется
- ✓ Наличие спецодежды у персонала (на 1 человека не менее 2-х комплектов) имеется.

**12. Документация пищеблока**

- ✓ Журнал бракеража готовой продукции (с указанием диетпитания и доп.питания, дата начала ведения, ответственный);
- ✓ Журнал бракеража сырой продукции (дата начала ведения, ответственный);
- ✓ Журнал контроля над качеством пищи (дата начала ведения, ответственный);
- ✓ Журнал здоровья работников пищеблока (дата начала ведения, ответственный);
- ✓ Журнал регистрации суточных проб (дата начала ведения, ответственный);
- ✓ Журнал витаминизации (дата начала ведения, ответственный);
- ✓ Журнал учета пищевых отходов (дата начала ведения, ответственный);
- ✓ Журнал учета аварийных ситуаций на пищеблоке (дата начала ведения, ответственный);
- ✓ Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (дата начала ведения, ответственный);
- ✓ Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (дата начала ведения, ответственный);
- ✓ Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (дата начала ведения, ответственный).

### 13. Перечень оборудования столовой и пищеблока и его состояние

№пп	Наименование оборудования	Кол ич.	Состояние	ГОТОВНОСТЬ
1	Протирочно-резательная машина	1	Рабочее, удовлетворительное	готов
2	Линия раздачи	1	Рабочее, удовлетворительное	готова
3	Плита (4-х комф)	2	Рабочее, удовлетворительное	готов
4	Весы электронные	2	проведена поверка в 2020 г.	готовы
5	Шкаф жарочный	1	Рабочее, удовлетворительное	готов
6	Водонагреватель	1	Рабочее, удовлетворительное	готов
7	Ларь морозильный	2	Рабочее, удовлетворительное	готов
8	Холодильник	2	Рабочее, удовлетворительное	готов
9	Мясорубка	1	Рабочее, удовлетворительное	готов
10	Овощерезка	1	Рабочее, удовлетворительное	готов
11	Тестомес	1	Рабочее, удовлетворительное	готов
12	Витрина холодильная	1	Рабочее, удовлетворительное	готов
13	Шкаф холодильный	1	Рабочее, удовлетворительное	готов
14	Вентиляционный зонт	1	Рабочее, удовлетворительное	готов
15	Мармит	1	Рабочее, удовлетворительное	готов
16	Прилавок	1	Рабочее, удовлетворительное	готов
17	Ванна моечная	4	Рабочее, удовлетворительное	готов
18	Стеллаж для посуды	2	Рабочее, удовлетворительное	готов
19	Стол разделочный	2	Рабочее, удовлетворительное	готов
20	Рециркулятор бактерицидный	4	Рабочее, удовлетворительное	готов

**14. Форма организации питания:** силами образовательной организации (штатные работники школы)

**15 Утилизация пищевых отходов:** производится согласно приказу ОО, издаваемому на начало учебного года.

**Вывоз ТКО** производится по договору с УМП «Спецавтохозяйство г.Томска»

Директор МБОУ «Октябрьская СОШ»  
Томского района



Шабанова В.К.