

ПАСПОРТ пищеблока

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Горьковская средняя общеобразовательная школа Тюменского муниципального округа

(полное наименование образовательной организации)

Тюменская область, Тюменский район, с. Горьковка, ул. Молодежная, 2а
(фактический адрес образовательной организации (пищеблока))

Проектная вместимость, чел. 436

Фактическое число обучающихся, чел. 599

1. В образовательной организации имеется:

Вид пищеблока	Да/Нет
Столовая, работающая на сырье	Да
Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	Нет
Буфет-раздаточная	Нет
Буфет	Нет
Помещение для приема пищи	Да
Отсутствует все вышеперечисленное	

2. Питание организовано на базе сторонних организаций общественного питания:

Да/Нет	Наименование организации, юридический адрес организации, генеральный директор
Да	Общество с ограниченной ответственностью «Магия вкуса» (ООО «Магия вкуса»), г. Тюмень, ул. Ленина, д. 65, кв. 54, генеральный директор Сыслова Марина Георгиевна

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

3. 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)	Централизованное
Горячее водоснабжение (указать источник)	Устройства для нагрева воды (водонагреватели)
Наличие резервного горячего водоснабжения	-

Отопление - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная котельная	Централизованное
Водоотведение - централизованное - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочее (уточнить)	Централизованное
Вентиляция (механическая)	Имеется

4. Для перевозки продуктов питания используется:

Вид транспорта	Да/Нет	Санитарный паспорт (имеется/отсутствует)
Специализированный транспорт школы		
Специализированный транспорт организации общественного питания	Да	Имеется
Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	Да	Имеется
Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего ОО	Нет	
Специализированный транспорт отсутствует		

5. Количество посадочных мест в обеденном зале: 100

6. Характеристика пищеблока образовательной организации (указывать фактически имеющиеся цеха на пищеблоке):

Набор помещений	Площадь (м ²)	Перечислить оборудование		
		Технологическое (плиты, моечные ванны, столы и пр.), ед./шт., наименование оборудования	Холодильное (наименование, ед., год выпуска)	Наличие раковин для мытья рук, ед.
Обеденный зал	147,8	Стол - 17 шт. Стул - 100 шт.		
<i>Для пищеблока: столовая на сырье/столовая доготовочная</i>				
Раздаточная зона	22,74	Мармит 1-х блюд ПМЭС-70 КМ (нерж) – 1 шт.		1
Овощной цех	8,34	Машина картофелеочистительная МОК-300М (без мезгасборника) – 1 шт. Раковина – 2 шт. Стол производственный – 1 шт.		1

		Электрический аккумуляторный бытовой водонагреватель Термекс TitaniumHeat 100V1 – 1 шт.		
Холодный цех	10,7	Стол производственный – 1 шт. Стеллаж – 1 шт.	-Холодильник бытовой – 1 шт., 30.12.2013	1
Мясорыбный цех	10,9	Мясорубка МИМ-300 – 1 шт. Стол производственный – 1 шт. Водонагреватель проточный – 1 шт. Раковины (нерж.) – 3 шт. Стол производственный – 2 шт. Стеллаж – 1 шт.	-Морозильник - ларь Бирюса 170КХ 142 л гл. крышка 850х632х550мм (-18С) – 1 шт., 14.05.2024 -Морозильная камера Liebherr – 1 шт., 29.12.2008 -Морозильник горизонтальный F-500 S – 1 шт., 02.12.2014	1
Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
Мучной цех	-	-	-	-
Доготовочная цех	-	-	-	-
Помещение для нарезки хлеба	-	-	-	-
Горячий цех	22,74	Электрическая плита - 1 шт. Плита электрическая ЭП-6ЖШ- 1шт. Электроплита- 1 шт. Сковорода СЭСМО 2 – 1 шт. Миксер Mini MP 190 Combi – 1 шт. Машина МПО-1-03 овощерезка – 1 шт. Пароконвектомат – 1 шт. Шкаф кухонный ШЗК 1200/500 нерж.- 1 шт. Весы электронные – 1 шт. Шкаф кухонный ШЗК 950/500 нерж. - 1 шт.		2

		Стол (кондитерский 900х600х860 (полка-обвязка)) – 1 шт. Стол производственный Master (900х600х860мм, без борта, без полки) – 1 шт. Стол производственный - 3 шт.		
Моечная для мытья столовой посуды	13,0	Ванна моечная 2-х секционная – 1 шт. Ванна моечная 3-х секционная – 1 шт. Электрический накопительный водонагреватель 100 литров Thermex ER100 V Silverhea -1 шт. Водонагреватель THERMEX ER- 1 шт.		1
Моечная кухонной посуды	6,64	Ванна моечная 2-х секционная - 1 шт. Водонагреватель Electrolux EWH 100 Royal Flash - 1 шт. Стеллаж для сушки – 1 шт.		1
Моечная тары	-	-	-	-
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	1,2	Шкаф – 1 шт.		
Буфет	-	-	-	-
<i>Для пищеблока: буфет-раздаточная</i>				
Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-
<i>Для пищеблока: комната для приема пищи</i>				
Комната для приема пищи	-	-	-	-

Технологическое и холодильное оборудование находится в работоспособном состоянии.

7. Характеристика складских помещений пищеблока:

Вид складских помещений	Площадь	Оборудование, в т.ч. холодильное (указать количество, год выпуска)
Продуктовый склад, Овощехранилище, склад скоропортящихся продуктов	11,5	-Морозильный ларь Hisense – 1 шт., 21.09.2021. -Шкаф холодильный DM 105-S – 1 шт., 02.12.2014. - Холодильник Liebherr – 1 шт., 29.12.2008. - Холодильник Ветрина Бирюса-310 P V 310 л – 1 шт., 19.11.2019. - Холодильник Бирюса 120 (V205л) двухдверный (48*60*165см) – 1 шт., 14.05.2024. - Морозильный-ларь Бирюса 200VK-5 200VK-5 – 1 шт., 28.12.2017. - Стеллажи – 3 шт.
Складские помещения отсутствуют		

Холодильное оборудование находится в работоспособном состоянии.

8. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Вид бытовых помещений	Площадь
Санитарный узел для сотрудников пищеблока, душевая для сотрудников пищеблока	8,0
Гардеробная персонала	7,7
Стирка спецодежды /где, кем, что для этого имеется	-

9. Работники пищеблока:

Категории работников	Кол-во ставок	Укомплектованность, %	Наличие медицинской книжки
Заведующий производством	1	100%	Имеется
Поваров	2	100%	Имеется
Рабочих кухни/помощники повара	-	-	-
Официантов	-	-	-
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	1	100%	Имеется
Технических работников/уборщицы	-	-	-

10. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

Информация о персонале	Да/Нет (примечание)
Образовательной организации	
Комбината школьного питания	
Организации общественного питания	Да
ЧП, ИП, обслуживающего школу / указать наименование, № договора	

11. Питание обучающихся в образовательной организации организовано/ не организовано (подчеркнуть)

с предварительным накрытием (кол-во обучающихся, чел.)	100
через раздачу (кол-во обучающихся, чел.)	0

12. Примерное утвержденное 20-дневное меню питания согласован с органами Роспотребнадзора (да/нет) – Да.

13. В образовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

14. В образовательной организации обогащенный хлеб, обогащенные хлебобулочные изделия используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю:

- Хлеб "Свежий" витаминизированный, 5 раз в неделю.

15. В образовательной организации обогащенные йодом продукты (кроме йодированной соли) используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю.

16. В образовательной организации иные обогащенные продукты (кроме вышеперечисленных) используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю:

- Йогурт (пробиотик) – 1 раз в неделю.

17. Договор на дератизацию (№ дата,): № 0092906, 04.12.2025г.

18. Договор на дезинфекцию (№ дата): № 0092906, 04.12.2025г.

19. Договор на дезинсекцию (№ дата): № 0092906, 04.12.2025г.

20. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№, дата, название предприятия) № ТО72КО0100001517, 16.10.2025г., ООО «Тюменское Экологическое Объединение»

9 января 2026 г.

Директор



Левченко О.В.