

Муниципальное автономное образовательное учреждение  
Гагаринская средняя общеобразовательная школа



Утверждаю:

Директор МАОУ Гагаринская СОШ

*Айвазкина О. Р.*

2021 г.

**ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА  
МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОМНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ  
ГАГАРИНСКОЙ СРЕДНЕЙ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЫ**

### 1. Общие сведения

1.	Наименование образовательного учреждения	Муниципальное автономное образовательное учреждение Гагаринская средняя общеобразовательная школа
2.	Адрес	627704, Россия, Тюменская область, Ишимский район, село Гагарино, улица Новая, дом 30.
3.	ФИО руководителя	Астанина Светлана Робертовна
4.	Общая площадь	80,9

### 2. В образовательном учреждении имеется:

№ п/п	Наименование	Да/Нет
1	Столовая, работающая на сырье	Да
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	Нет
3	Столовая-раздаточная	Нет
4	Буфет	Нет

### 3. Инженерное обеспечение пищеблока:

№ п/п		Да/нет
1	<b>Водоснабжение</b> - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная скважина учреждения; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочие.	Да Нет Да Нет Нет Нет
2	Горячее водоснабжение (указать источник)	электроводонагреватель
3	Наличие резервного горячего водоснабжения	нет
4	<b>Отопление</b> - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная котельная	Нет Нет Да (обслуживает «Коммунальщик»)
5	<b>Водоотведение</b> - централизованное - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - септик во дворе школы	Нет Нет Да Нет Нет
6	Вентиляция (механическая)	Да

**4. Для перевозки продуктов питания используется:**

№ п/п		Да/нет
1	Специализированный транспорт школы	Нет
2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	Нет
3	Специализированный транспорт организаций – поставщиков пищевых продуктов	Да
4	Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего школу	Да
5	Специализированный транспорт отсутствует	Нет

**5. Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования**

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования	Имеется (шт.)
Холодный цех	- Холодильник бытовой с морозильной камерой - Морозильный ларь - Производственный стол - Весы настольные циферблатные (10 кг)	3 1 1 1
Овощной цех (первичной обработки овощей)	- Моечная ванна - Производственный стол - Мойка для мытья рук	1 2 1
Мясо-рыбный цех	- Производственный стол - Электромясорубка МИМ 300 - Моечная двухсекционная ванна - Морозильный ларь - Весы настольные циферблатные (10 кг)	3 1 1 1 1
Горячий цех	- Производственный стол: «хлеб» «холодные закуски» - Электрическая плита 4-х конфорочная 4ШМ - Протирачная машина МПО-1-01 - Кухонные весы электронные - Шкаф для хранения хлеба - Мойка для мытья рук - Пароконвектомат	3 1 2 2 1 1 1 1 1
Моечная кухонной посуды	- Моечная 3-х секционная ванна - Моечная 2-х секционная ванна - Моечная 1-х секционная ванна - Стеллаж	1 1 1 2

	- Водонагреватель 80л. - Система водоочистки - Производственный стол	2 1 3
Слад №1	- Стеллаж - Шкаф	1 1
Слад №2	- Шкаф - Стеллаж	4 1
Раздаточная зона	- Мармиты для первых блюд - Мармиты для вторых блюд - стол для приборов и подносов	2 1 2

### 6. Обеспеченность посудой и кухонным инвентарем

Наименование	Обеспеченность
<p>Кухонная посуда</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Бак из нержавеющей стали: -20 л.</li> <li>-15 л.</li> <li>- Чайник эмалированный 3 л.</li> <li>- Сковорода чугунная</li> <li>- Ковш эмалированный</li> <li>- Таз эмалированный 10л</li> <li>- Нож</li> </ul> <p>Тарелки</p> <p>Стаканы</p> <p>Ложки</p> <p>Вилки</p> <p>Сито</p>	<p>1 шт. (для 1-го блюда)</p> <p>8 шт. (2 шт. для 1-го блюда, 3 шт. для 2-го блюда, 3 шт. для 3-го блюда)</p> <p>1 шт.</p> <p>1 шт.</p> <p>2 шт.</p> <p>11 шт.</p> <p>9 шт. (для хлеба, масла, сыра, мяса вареного, мяса сырого, рыбы сырой, овощей сырых, холодные закуски, курица сырая)</p> <p>182 шт. (91 шт. для 1-го блюда, 91 шт. для 2-го блюда)</p> <p>79 шт.</p> <p>91 шт.</p> <p>91 шт.</p> <p>3 шт.</p>
<p>Кухонный инвентарь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Доска разделочная</li> <li>- Ведро</li> <li>- Дуршлаг</li> <li>- Веселко</li> <li>- Противни из нержавеющей стали</li> <li>- Поднос пластиковый</li> <li>- Терка металлическая</li> <li>- Щетка – сметка для хлебного шкафа</li> </ul>	<p>9 шт. (для хлеба, масла, сыра, мяса вареного, мяса сырого, рыбы сырой, овощей сырых, холодные закуски, курица сырая)</p> <p>2 шт.</p> <p>1 шт.</p> <p>1 шт.</p> <p>2 шт.</p> <p>1 шт.</p> <p>1 шт.</p> <p>1 шт.</p>

### 7. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования	Имеется (шт.)
Санузел для сотрудников пищеблока	Унитаз Мойка для мытья рук Ведро	1 шт. 1 шт. 1 шт.

	Швабра	1 шт.
Гардеробная персонала	Стол Стулья тахта	1 шт. 2 шт. 1 шт.
Душевые для сотрудников пищеблока	нет	

### 8. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Повар	1	1	4	15	да
Рабочий кухни	2	2	-	1-4 года	да
				2-1 год	да