

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение  
Петропавловская средняя общеобразовательная школа № 39

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Директор  
МБОУ Петропавловская СОШ № 39

\_\_\_\_\_ К.Ю. Гуреев

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

# **ПАСПОРТ**

**пищеблока МБОУ Петропавловская СОШ № 39**

**д. Петропавловка  
2020 г.**

**Ответственный за столовую:** заведующая столовой Пивоварова Е.Б.

**Площадь столовой:**

- обеденный зал-79,80м
- раздаточная-13,80м
- помещение хранения овощей-4,19м
- помещение хранения сухих продуктов-3,92м
- заготовочный цех-26,49м
- горячий цех-43,66м
- охлаждающие камеры-8,69м
- моечная кухонной посуды-5,45м
- моечная столовой посуды-10,38м
- с/у для персонала-2,50м
- душевая-1,93м
- ПУИ-5,0м
- загрузочная-3,23м

**Производственная мощность столовой:** 920 блюд в день

**Число посадочных мест:** 66

**I. В общеобразовательном учреждении имеется:**

№ п/п	Наименование	Да/нет
1.	Столовая, работающая на сырье	да
2.	Помещение для приема пищи	да
3.	Буфет-раздаточная	нет
4.	Буфет	нет

**II. В состав столовой входят следующие группы помещений:**

1. Для посетителей:

- обеденный зал на 66 посадочных мест с линией раздачи, умывальная.

2. Производственные:

- горячий цех и заготовочный цех

3. Складские:

- помещение для холодильного оборудования
  - гастрономия,
  - молочно-жировые продукты,
  - рыба
  - мясо

- кладовая сухих продуктов
- кладовая овощей.

#### 4. Вспомогательные и подсобно-загрузочные

- моечная столовой посуды
- моечная кухонной посуды
- комната-пункт уборочного инвентаря.

#### 5. Административно - бытовые:

- бытовое помещение персонала:
- служебный санузел
- душевая.

### **III. Организация и охрана труда, техника безопасности и производственная санитария.**

№ п/п	Наименование	Наличие
1.	Инструкции по технике безопасности пищеблока	Есть
2.	Журнал инструктажа на рабочем месте	Есть

### **IV. Инженерное обеспечение пищеблока.**

1. Водоснабжение – собственная скважина.
2. Горячее водоснабжение – собственная котельная
3. Отопление- собственная котельная
4. Водоотведение – локальные очистные сооружения
5. Вентиляция- имеется

### **V. Для доставки продуктов питания используется:**

Специализированный транспорт  
 организаций-поставщиков пищевых продуктов - Имеется

### **VI. Наименование оборудования столовой:**

Перечень наименований согласно проектной документации оборудования прилагается в Приложении 1

## **VII. Наличие нормативно-правовой, технической документации.**

1. Положение об организации питания учащихся в МБОУ Петропавловская СОШ 39 (утверждено приказом № 29-1-од от 14.05.2020)
2. Положение о бракеражной комиссии в МБОУ Петропавловская СОШ № 39 (утверждено приказом № 48-од от 15.06.2020)
3. Положение о столовой в МБОУ Петропавловская СОШ № 39 (утверждено приказом № 7-1-од от 12.02.2020)
4. Примерное 10-ти дневное меню в осеннее-зимний и весенне-летний период МБОУ Петропавловская СОШ № 39 для детей 7-11 лет и 12-18 лет (согласовано Главным государственным врачом по городу Минусинску и южным районам Красноярского края Т.И. Малечиной и утверждено приказом по школе № 66-од от 06.07.2020)
5. Технологические карты приготовления блюд согласно циклического меню, утвержденные директором МБОУ Петропавловская СОШ 39
6. Оформленный стенд «Уголок питания»