

**ПАСПОРТ пищеблока
Муниципального автономного общеобразовательного
учреждения «Богандинская СОШ №1 » Тюменского
муниципального округа**

(полное наименование образовательной организации)

Тюменский район, р.п.Богандинский, ул.Юбилейная 56
(фактический адрес образовательной организации (пищеблока))

Проектная вместимость, чел.350

Фактическое число обучающихся, 550
чел.

1. В образовательной организации имеется:

Вид пищеблока	Да/Нет
Столовая, работающая на сырье	Да
Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	
Буфет-раздаточная	
Буфет	
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 Сыскова Марина Георгиевна

3.Инженерное обеспечение пищеблока:

Водоснабжение

- централизованное
- от сетей населенного пункта;
- собственная скважина учреждения;
- в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность;
- вода привозная;

централизованное

- прочее (уточнить)	
Горячее водоснабжение (указать источник)	<i>Централизованное сети ЖКХ</i>
Наличие резервного горячего водоснабжения	<i>Нет</i>
Отопление - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная котельная	<i>центральное</i>
Водоотведение - централизованное - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочее (уточнить)	<i>Выгреб</i>
Вентиляция (механическая)	<i>имеется</i>

4. Для перевозки продуктов питания используется:

Вид транспорта	Да/Нет	Санитарный паспорт (имеется/отсутствует)
Специализированный транспорт школы		
Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	<i>да</i>	<i>имеется</i>
Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов		
Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего ОО		

Специализированный транспорт отсутствует

5. Количество посадочных мест в обеденном зале -125

6. Характеристика пищеблока ОУ:

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	147,9	Стол обеденный – 23 шт		7 шт
<i>Для пищеблока: столовая на сырье/столовая доготовочная</i>				
Раздаточная зона				
Овощной цех	3,7	Стол разделочный – 1 шт Электрическая картофелечистка - 1 шт; Весы электронные GAS AD-05 – 1 шт		1 шт
Холодный цех				
Мясорыбный цех	8,6	Электрическая мясорубка «МИМ250-2»-1 шт; Весы настольные цифровые GAS AD-05 -1 шт; Весы МТ15 В1ДА Олимп 4 №898119 – 1 шт; Стол разделочный – 3 шт; Мойка -1 шт; Рукомойник- 1 шт	Холодильник Саратов - 1 шт Ларь морозильный - 1 шт	1 шт

Помещение для обработки яиц				
Мучной цех	18,3	Конвекционная печь «Унох»-3шт; Весы настольные цифровые GAS AD-05 -1шт; Стол разделочный – 2 шт; Стол для теста – 1 шт Тестомес – 1 шт		1 шт
Доготовочный цех				
Помещение для нарезки хлеба				
Горячий цех	32,2	Мармит электрический- 1шт; Плита электрическая ЭП- 4ЖШ-3шт; Измельчитель овощей «Гамма- 5а»-1шт; Слайсер -1шт; Весы настольные цифровые GAS AD-05-1шт; Электрическая сковорода -1шт; Система водоочистки – 1 комплект; Стол разделочный – 3шт; Шкаф для	Холодильни к «polair»- 1шт; Холодиль ник Саратов - 1шт; Холодильни к Бирюса – 1шт Холодильни к «polair»- 1шт;	1шт

		хранения посуды – 1 шт; Шкаф для хранения хлеба – 1 шт; Привод для измельчения овощей – 1 шт; Овощерезка – 1 шт;		
Моечная для мытья столовой посуды		.		
Моечная кухонной посуды	24,3	Посудомоечная кухонная машина типа МПК700К- 1 шт; Электрический кипятильник -1 шт; Шкаф для хранения посуды – 2 шт; Тележка для тарелок – 1 шт; Моечная ванна - 3 шт.; Стол разделочный- 1 шт; Стеллаж – 1 шт		1 шт
Моечная тары				
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	2,1	Стеллаж -1 шт		
Склады	8,1	Стеллаж -2шт		
Буфет				

Для пищеблока: буфет-раздаточная

Производственное
помещение буфета-
раздаточной

Посудомоечная
буфета-раздаточной

Для пищеблока: комната для приема пищи

Комната для
приема пищи

7. Характеристика складских помещений пищеблока:

Вид складских помещений	Площадь	Оборудование, в т.ч. холодильное (указать к-во единиц/год выпуска)
Склад сыпучих продуктов	7,0	Стеллаж – 1 шт, холодильник «Бирюса» 2018-1шт; холодильник «polair» 2022 г-1шт; стол -1шт Ларь Frostor – 1 шт
Склад скоропортящихся продуктов	7,1	стеллаж – 2шт
Овощехранилище		Стол – 1 шт Стеллаж – 1 шт
Складские помещения отсутствуют		

8. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Вид бытовых помещений	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	1,8	Раковина , унитаз, контейнер для туалетной бумаги, емкость для жидкого мыла, контейнер для салфеток.
Гардеробная персонала	5,0	Шкаф –пенал для хранения халатов – 1шт; Шкаф –для хранения верхней одежды и обуви – 1шт
Душевые для сотрудников пищеблока	2,1	Душ с поддоном – 1шт

Стирка спец.одежды /где, кем,
что для этого имеется

Стирка спецодежды в помещении прачечной
структурного подразделения
МАОУ Богандинской СОШ №1

9. Работники пищеблока:

Категории работников	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие Медицинской книжки
Поваров	3	3	3-4	10	да
Рабочих кухни/помощники повара		1			да
Официантов					
Других работников пищеблока/посудомойщицы	2	2		10	
Технических работников/уборщицы					

10. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

Информация о персонале	Да/Нет (примечание)
Школы	нет
Комбината школьного питания	нет
Организации общественного питания, обслуживающего школу	да
ЧП, ИП, обслуживающего школу / указать наименование, № договора	ООО «Магия вкуса» Договор № 2026167012 от «07»июля 2026г

11. Питание детей в общеобразовательном учреждении организовано (подчеркнуть):

- с предварительным накрытием (кол-во детей)
- через раздачу (кол-во детей) -550 человек

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

___да___

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

14. В общеобразовательном учреждении обогащенный хлеб, обогащенные хлебобулочные изделия используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю: _хлеб свежий витаминизированный (хлеб свежий обогащённый)- ежедневно

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

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

17. Договор на дератизацию: Договор от «12» января 2026 № 0169/25
Организация "ООО ПрофЭкоПлюс

18. Договор на дезинсекцию: Договор от «12»января 2026 № 0169/25
Организация "ООО ПрофЭкоПлюс

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов: Договор по обращению с ТБО от 02.11.2024 № ТОО2КОО101021522 ООО «Тюменское экологическое объединение».

Дополнительное соглашение № 4 от 22.04.2026

Дата «02» сентября 2026 г.

Директор школы _____ Маслова И.С.

