ПАСПОРТ пищеблока

Муниципального автономного общеобразовательного учреждения
Ембаевской средней общеобразовательной школы имени А. Аширбекова
Тюменского муниципального округа

(полное наименование образовательной организации)

Тюменская область, Тюменский район, с. Ембаево, ул. М. Джалиля, д. 72, стр. 1

(фактический адрес образовательной организации (пищеблока))

Проектная вместимость, чел.	364
Фактическое число обучающихся, чел.	946

1. В образовательной организации имеется:

Вид пищеблока	Да/Нет
Столовая, работающая на сырье	Да
Столовая-доготовочная (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 Сыскова 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)	Водонагреватель
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)	Выгреб
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		
Специализированный транспорт отсутствует		

5. Количество посадочных мест в обеденном зале: 140

6. Характеристика пищеблока образовательной организации:

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	146,1	Стол - 35 шт. Стул -140 шт.		
Для пищеблока: столовая на сырье/столовая доготовочная				
Раздаточная зона		Мармит для 1-х и 2-х блюд – 1 шт.		
Овощной цех	2,06	Машина картофелеочистительная МОК-150М – 1 шт. Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха – 1 шт.-		1
Холодный цех	2,11	Машина протирочно-резательная МПР-350М. Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха – 1 шт.-	Холодильник «Бирюса 127L»	

Мясорыбный цех	7,0	Электромясорубка– 1 шт. Стол производственный – 2 шт. Ванна моечная 3х секционная – 1 шт. Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха – 1 шт.-	Ларь морозильный F400 S Морозильная камера -1шт 2024г	1
Помещение для обработки яиц				
Мучной цех				
Доготовочный цех				
Помещение для нарезки хлеба				
Горячий цех	50,9	Плита электрическая 4-х конфорочная - 1 шт. Плита электрическая 4-х конфорочная ЭП-4ЖШ Электрическая плита ЭП-4ЖШ Пароконвектомат – 1 шт. Шкаф кухонный ШДК-15/6Н - 1 шт. Стол производственный - 2 шт. Водонагреватель «Аристон» - 1 шт. .Водонагреватель «Termex»-1шт Шкаф кухонный ШДК -15/6н-1шт Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха – 1 шт	Холодильник «Орск» 2008г,холодильник «Бирюса» 2008г холодильник для проб «Бирюса» 152Е 2017г	1
Моечная для мытья столовой посуды				
Моечная кухонной посуды		Ванна - 2 шт. .		
Моечная тары				
Помещение для обработки и		Шкаф 2секционный – 1шт.		

хранения уборочного инвентаря				
Буфет				
Для пищеблока: буфет-раздаточная				
Производственное помещение буфета-раздаточной				
Посудомоечная буфета-раздаточной				
Для пищеблока: комната для приема пищи				
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)
Склад сыпучих продуктов	8,6	Холодильник ШК-2000г, шкаф холодильный DM-2014г, кондиционер» BALLU», стеллаж нерж.-2шт, холодильник «Бирюса 542» 2013г, ларь морозильный F250S 2021г, Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха – 1 шт
Склад скоропортящихся продуктов	7,0	Ларь морозильный F 400S 6.03.2022, морозильная камера 2024 г., рециркулятор, вытяжка, мясорубка, ванная моечная 3 сек.
Овощехранилище	3,0	Шкаф холодильный CM 110S(ШХ 1,0) 2019г шкаф холодильный CV 2014г
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	10
Гардеробная персонала	11
Душевые для сотрудников пищеблока	нет
Стирка спецодежды /где, кем, что для этого имеется	ООО «Магия вкуса»

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	1	100%	Имеется
Официантов			
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	2	100%	Имеется
Технических работников/уборщицы	1	100%	Имеется

10. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

Информация о персонале	Да/Нет (примечание)
Образовательной организации	Нет
Комбината школьного питания	
Организации общественного питания	Да
ЧП, ИП, обслуживающего школу / указать наименование, № договора	ООО «Магия вкуса» Договор № 2025.300818 от 08.12.2025

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

с предварительным накрытием (кол-во обучающихся, чел.)	140
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 (пребиотик) – 1 раз в неделю.

17. Договор на дератизацию (№ дата,): № 0092945, 21.11.2025г.

18. Договор на дезинфекцию (№ дата): № 85789, 07.04.2026г.

19. Договор на дезинсекцию (№ дата): № 0092945, 21.11.2025г.

20. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№, дата, название предприятия) № ТО72КО0100001572, 26.01.2026 г., ООО «Тюменское Экологическое Объединение»

08 сентября 2026 г.

Директор Божко М.В.