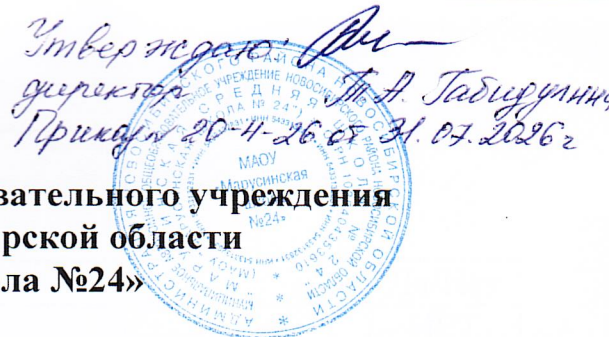


ПАСПОРТ
пищеблока

муниципального автономного общеобразовательного учреждения
Новосибирского района Новосибирской области
«Марусинская средняя школа №24»



Адрес ОУ Новосибирский район, с. Марусино, ул. Школьная, 1А
Телефон 8(383) 252-40-20
Расчетная вместимость 550 человек в одну смену
школы
Фактически детей 980 человек

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/Нет
1	Столовая, работающая на сырье	Да
2	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	Нет
3	Буфет-раздаточная	Нет
4	Буфет	Нет
5	Помещение для приема пищи	Да
6	Отсутствует все вышеперечисленное	Нет

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	+
собственная скважина учреждения	
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	
собственная котельная	
водонагреватель	+
наличие резервного горячего водоснабжения	
3. Отопление	
централизованное	+
собственная котельная и пр.	
4. Водоотведение	
централизованное	
выгреб	+
локальные очистные сооружения	
прочие	
5. Вентиляция	
естественная	+

3. Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Транспорт	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 ИП, обслуживающего школу	НЕТ
5	Специализированный транспорт отсутствует	НЕТ

4. Характеристика пищеблока.

Набор помещений	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал	Столы обеденные	50	2024	2025	1-5	0
	Стулья	300	2024	2025	1-5	0
Раздаточная зона	Мармит 1-х блюд	1	2024	2025	1-5	0
	Мармит 2-х блюд	1	2024	2025	1-5	0
	Мармит 3-х блюд	0	2024	2025	1-5	0
	Холодильный прилавок (витрина, секция)	1	2024	2025	1-5	0
	Прилавок нейтральный	1	2024	2025	1-5	0
	Прилавок для столовых приборов	1	2024	2025	1-5	0
	Другое	0	2024	2025	1-5	0
Горячий цех	Плита электрическая 4-х конф.	2	2024	2025	1-5	0
	Жарочный (духовой) шкаф	1	2024	2025	1-5	0
	Котел пищеварочный	1	2024	2025	1-5	0
	Электрическая сковорода	1	2024	2025	1-5	0
	Зонт вентиляционный	1	2024	2025	1-5	0
	Пароконвектомат	1	2024	2025	1-5	0
	Столы производственные	6	2024	2025	1-5	0

	Моечная ванна 1-о сек- ционная	2	2024	2025	1-5	0
	Универсальный механи- ческий привод для гото- вой продукции	1	2024	2025	1-5	0
	или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2024	2025	1-5	0
	Весы электронные для готовой продукции	1	2024	2025	1-5	0
	Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2024	2025	1-5	0
	Миксер 10-20л	0	2024	2025	1-5	0
	Тележка сервировочная	0	2024	2025	1-5	0
	Тележка для сбора гряз- ной посуды	1	2024	2025	1-5	0
	Хлеборезка	0	2024	2025	1-5	0
	Шкаф для хранения хлеба	1	2024	2025	1-5	0
	Подставки под кухон- ный инвентарь	2	2024	2025	1-5	0
	Стеллаж кухонный настенный	2	2024	2025	1-5	0
	Раковина для мытья рук	1	2024	2025	1-5	0
Хо- лод- ный цех	Другое	0	2024	2025	1-5	0
	Стол производственный	0	2024	2025	1-5	0
	Весы электронные	0	2024	2025	1-5	0
	Шкаф холодильный среднетемпературный	0	2024	2025	1-5	0
	Универсальный механи- ческий привод	0	2024	2025	1-5	0
	или овощерезательная машина	0	2024	2025	1-5	0
	Бактерицидная уста- новка	0	2024	2025	1-5	0
	Моечная ванна	0	2024	2025	1-5	0
	Весы электронные	0	2024	2025	1-5	0
Дого- товоч- ный цех	Раковина для мытья рук	0	2024	2025	1-5	0
	Стол производственный	3	2024	2025	1-5	0
	Шкаф холодильный среднетемпературный	2	2024	2025	1-5	0
	Шкаф холодильный низкотемпературный	1 1	2024	2025	1-5	0
	Моечная ванна	3	2024	2025	1-5	0
	овощерезательная ма- шина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0	2024	2025	1-5	0

	овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	1	2024	2025	1-5	0
	Весы электронные	1	2024	2025	1-5	0
	Раковина для мытья рук	0	2024	2025	1-5	0
Мучной цех	Стол производственный	2	2024	2025	1-5	0
	Тестомесильная машина	1	2024	2025	1-5	0
	Пекарский шкаф	1	2024	2025	1-5	0
	Стеллаж кухонный	1	2024	2025	1-5	0
	Моечная ванна	1	2024	2025	1-5	0
	Весы электронные	1	2024	2025	1-5	0
	Раковина для мытья рук	1	2024	2025	1-5	0
Помещение для обработки яйца	Моечная ванна 3-х секционная	0	2024	2025	1-5	0
	или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	0	2024	2025	1-5	0
	Стол производственный	0	2024	2025	1-5	0
	Шкаф холодильный	0	2024	2025	1-5	0
	Овоскоп	0	2024	2025	1-5	0
	Раковина для мытья рук	0	2024	2025	1-5	0
Мясорыбный цех	Стол производственный	3	2024	2025	1-5	0
	Моечная ванна 1-о секц.	2	2024	2025	1-5	0
	Стеллаж кухонный	2	2024	2025	1-5	0
	Электропривод для сырой продукции	0	2024	2025	1-5	0
	или электромясорубка	1	2024	2025	1-5	0
	Весы электронные	1	2024	2025	1-5	0
	Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2024	2025	1-5	0
	Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2024	2025	1-5	0
	Полка для разделочных досок	2	2024	2025	1-5	0
	Раковина для мытья рук	0	2024	2025	1-5	0
Овощной цех (первичной обработки)	Моечная ванна 2-х секц.	0	2024	2025	1-5	0
	Стол производственный	0	2024	2025	1-5	0
	Стеллаж кухонный настенный	0	2024	2025	1-5	0
	Весы	1	2024	2025	1-5	0
	Стеллаж кухонный	0	2024	2025	1-5	0
	Картофелеочистительная машина	1	2024	2025	1-5	0
	Раковина для мытья рук	1	2024	2025	1-5	0
	Моечная ванна 2-х секц.	1	2024	2025	1-5	0

Овощной цех (вторичной обработки)	Стол производственный	2	2024	2025	1-5	0
	Овощерезательная машина	0	2024	2025	1-5	0
	Стеллаж кухонный настенный	0	2024	2025	1-5	0
	Стеллаж кухонный	2	2024	2025	1-5	0
	Весы	1	2024	2025	1-5	0
	Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2024	2025	1-5	0
	Раковина для мытья рук	1	2024	2025	1-5	0
Моечная кухонной посуды и инвентаря	Моечная ванна 2-х секц.	1	2024	2025	1-5	0
	Стеллаж кухонный	4	2024	2025	1-5	0
	Зонт вентиляционный	1	2024	2025	1-5	0
	Водонагреватель	1	2024	2025	1-5	0
	Раковина для мытья рук	1	2024	2025	1-5	0
Моечная столовой посуды	Стол для сбора отходов	1	2024	2025	1-5	0
	Стол производственный	2	2024	2025	1-5	0
	Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2024	2025	1-5	0
	Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1	2024	2025	1-5	0
	Посудомоечная машина	1	2024	2025	1-5	0
	Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	3	2024	2025	1-5	0
	Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	2	2024	2025	1-5	0
	Зонт вентиляционный	1	2024	2025	1-5	0
	Водонагреватель проточный	1	2024	2025	1-5	0
	Раковина для мытья рук	1	2024	2025	1-5	0
Помещение для обработки и хранения уборочного	Шкаф для уборочного инвентаря	1	2024	2025	1-5	0
	Душевой поддон	1	2024	2025	1-5	0
	Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	2024	2025	1-5	0
	Раковина для мытья рук	0	2024	2025	1-5	0

инвентаря						
Склад для хранения овощей	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	2	2024	2025	1-5	0
	Стеллажи	1	2024	2025	1-5	0
	Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2024	2025	1-5	0
	Подтоварники	1	2024	2025	1-5	0
Склад для сыпучих продуктов	Стеллажи	4	2024	2025	1-5	0
	Подтоварники	1	2024	2025	1-5	0
	Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2024	2025	1-5	0
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	Шкаф холодильный среднетемпературный	0	2024	2025	1-5	0
	Шкаф холодильный низкотемпературный	0	2024	2025	1-5	0
Загрузочная продуктов	Подтоварник	0	2024	2025	1-5	0
	Весы товарные электронные	0	2024	2025	1-5	0

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	3,9	унитаз-1шт, раковина для мытья рук -1шт
Гардеробная персонала	9,6	шкаф для санитарной одежды – 1 шт шкаф для личной одежды – 1 шт
Душевые для сотрудников пищеблока	1,85	душ
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	в домашних условиях	в домашних условиях

6. Персонал пищеблока не входит в штатное расписание, аутсорсинг с ООО «Комбинат питания «Левобережный»:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/Нет
-------	-------------------------	--------

1.	Образовательного учреждения	нет
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	да
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	нет

7. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественного питания (да/нет) – да;

наименование организации: ООО «Комбинат питания «Левобережный»

юридический адрес организации: _____ - _____

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – нет.

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) – 200 чел.

через раздачу (кол-во детей) - 0 чел.

8. Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	имеется
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	имеется
3	Приказ об организации питания на учебный год	имеется
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	имеется
5	Положение об организации питания	имеется
6	Положение о бракеражной комиссии	имеется
7	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеется
8	График питания в школьной столовой	имеется
9	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню	имеется
10	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	имеется
11	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	имеется
12	Наличие должностных инструкций	имеется
13	ДРУГОЕ	-
18		

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

. Договор на дератизацию (с кем, № дата)

ДР/ДС 26_020 от 26.01.2026г. с ООО "ЭкоГрад"

11. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем, № дата)

№ 4597969 АО "Спецавтохозяйство", 13.01.2026

Директор МАОУ «Марусинская школа №24»



Габидулина Т.А.