

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
"ЛУГАНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 67 ИМЕНИ В.Х. ТЕРНОВОГО"**



ПОДПИСАНО:

 Директор ГОУ ЛНР "ЛСШ
 им. В.Х. Тернового"
 Н.В. Дьякова
 08.2024 г. № 192/1

**Паспорт
пищеблока образовательного учреждения**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
"ЛУГАНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 67 ИМЕНИ В.Х. ТЕРНОВОГО"**

(Наименование учреждения)

- Проектная вместимость школы – 504
 Фактическое число детей – 263
 Количество посадочных мест в обеденном зале: 100
 1. В общеобразовательном учреждении имеется:

| Вид пищеблока | Да/Нет |
|--|--------|
| Столовая, работающая на сырье | Да |
| Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах) | Нет |
| Буфет-раздаточная | Нет |
| Буфет | Да |
| Помещение для приема пищи | Да |
| Отсутствует все вышеперечисленное | |

2. Питание организовано на базе сторонних организаций общественного питания (да/нет)

ИП Платова Р.А.

(Наименование организации)

298330, Республика Крым, г.Керчь, ул. Набережная, д. 1; кв. 14

(Юридический адрес организации)

санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть)

3. Инженерное обеспечение пищеблока (указать наличие):

| | |
|--|----|
| Водоснабжение: - <u>централизованное</u> ; - от сетей населенного пункта; - собственная скважина учреждения; - в случае использования других источников указать их ведомственную | Да |
|--|----|

| | |
|---|--------|
| принадлежность; - вода привозная; - прочее (уточнить) | |
| Горячее водоснабжение (указать источник) | Бойлер |
| Наличие резервного горячего водоснабжения | Бойлер |
| Отопление: - <u>централизованное</u> ; - от сетей населенного пункта; - собственная котельная | Да |
| Водоотведение: - <u>централизованное</u> ; - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочее (уточнить) | Да |
| Вентиляция (механическая) | Да |

4. Для перевозки продуктов питания используется:

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

5. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

| № п/п | Название помещения | Площадь (м ²) |
|-------|---|------------------------------|
| 1. | Обеденный зал | 100,15 |
| 2. | Умывальники перед обеденным залом | 6,0 |
| 3. | Кухня (горячий и холодный цех) | 34 |
| 4. | Мясо-рыбный цех | 7,2 |
| 5. | Овощной цех | 8,5 |
| 6. | Моечная комната столовой посуды | 12,9 |
| 7. | Моечная комната кухонной посуды | 4,6 |
| 8. | Охлаждающая камера | 8,8 |
| 9. | Кладовые для сухих продуктов, овощей, напитков, соков | 9,7 |
| 10. | Разгрузочная | 13,6 |
| 11. | Камера пищевых отходов | 2,8 |
| 12. | Гардеробная комната для персонала | 9,4 |
| 13. | Санузел | 2,6 |

6. Оснащение оборудованием, мебелью:

| №п/п | Наименование | Количество (шт.) |
|------|---|---------------------|
| 1. | Шкаф жарочный ШЖЭ-3-GN 1/1 | 1 |
| 2. | Плита электрическая ЭПК-4М | 1 |
| 3. | Плита электрическая ES-80 | 1 |
| 4. | Котел пищеварочный КПЭМ-60 | 2 |
| 5. | Машина тестомесительная А2-ХТ 10 | 1 |
| 6. | Сковорода СЭМ-0,45 | 1 |
| 7. | Хлеборезка SM-302 | 1 |
| 8. | Шкаф холодильный ШХ-1,25 | 1 |
| 9. | Нейтральный элемент НЭ | 1 |
| 10. | Кипятильник электрический ЭКГ-25 | 1 |
| 11. | Мармит 1-х блюд МС Э-1 | 1 |
| 12. | Машина посудомоечная МПУ-700 | 1 |
| 13. | Зонт вытяжной ЗВВП | 6 |
| 14. | Зонт вытяжной ЗВВП | 1 |
| 15. | Подтоварник ПТ | 1 |
| 16. | Камера холодильная КХС-6 | 1 |
| 17. | Электромясорубка МИМ-300 | 1 |
| 18. | Овощерезка МПР-350,02 | 1 |
| 19. | Картофелечистка МОК-300 | 1 |
| 20. | Морозильный ларь POZIS FH-258-1 | 1 |
| 21. | Морозильный ларь POZIS FH-258-2 | 1 |
| 22. | Шкаф холодильный NORDFROST | 1 |
| 23. | Стол производственный | 1 |
| 24. | Прилавок ПВХЛ СК | 1 |
| 25. | Стол промышленный СПП | 5 |
| 26. | Ванна моечная ВС-1 | 9 |
| 27. | Пароконвектомат ПКА 10-1/1 ПМ2 с подставкой | 1 |

7. Оснащение посудой и столовыми приборами:

| № п/п | Наименование посуды | Количество (шт.) |
|-------|-----------------------------|---------------------|
| 1. | Тарелка глубокая | 150 |
| 2. | Тарелка мелкая | 150 |
| 3. | Стакан граненый | 150 |
| 4. | Ложки | 150 |
| 5. | Ведро эмалированное | 13 |
| 6. | Кружка из нержавеющей стали | 9 |
| 7. | Чайник 1,5 л | 1 |
| 8. | Чайник 3 л | 2 |
| 9. | Доска кухонная | 4 |
| 10. | Терка | 4 |
| 11. | Миска пластиковая | 17 |

| | | |
|-----|--------------------------|----|
| 12. | Ковшик | 1 |
| 13. | Кастрюли | 16 |
| 14. | Ножи | 5 |
| 15. | Открывалка | 2 |
| 16. | Сковорода | 3 |
| 17. | Половник большой | 4 |
| 18. | Половник маленький | 2 |
| 19. | Ложки большие | 8 |
| 20. | Дуршлаг | 1 |
| 21. | Миска эмалированная | 1 |
| 22. | Разнос большой | 2 |
| 23. | Разнос | 5 |
| 24. | Молоток для отбивки мяса | 1 |
| 25. | Лотки для выпечки | 6 |
| 26. | Лотки для пароконвектора | 10 |

8. Работники пищеблока: заведующий производством, повар, кухонный работник.

9. Персонал пищеблока входит/ не входит в штатное расписание.

10. Питание детей в общеобразовательном учреждении организовано с предварительным накрытием.

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

12. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд проводится/не проводится.

13. В общеобразовательном учреждении обогащенный хлеб, обогащенные хлебобулочные изделия используются/не используются, если используются, то какие и сколько раз в неделю: хлеб «Семейный» и Алексеевский, ежедневно.

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

15. В общеобразовательном учреждении иные обогащенные продукты (кроме вышеперечисленных) используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю: печенье «Топлёное молоко» один раз в неделю.

Дата «30» 08 2024 г.