

ПАСПОРТ пищеблока

Муниципального автономного общеобразовательного учреждения Андреевской
средней общеобразовательной школы Тюменского муниципального округа
(полное наименование образовательной организации)

Тюменский район, п. Андреевский, переулок Лесной, дом 13
(фактический адрес образовательной организации (пищеблока))

Проектная вместимость, чел. 192

Фактическое число обучающихся, чел. 346

1. В образовательной организации имеется:

Вид пищеблока	Да/Нет
Столовая, работающая на сырье	Да
Столовая-догоготовочная (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

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)	Бойлер
Наличие резервного горячего водоснабжения	-
Отопление - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная котельная	Централизованное
Водоотведение - централизованное	Выгреб

- в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочее (уточнить)	
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		
Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего ОО		
Специализированный транспорт отсутствует		

5. Количество посадочных мест в обеденном зале: 50

6. Характеристика пищеблока образовательной организации (указывать фактически имеющиеся цеха на пищеблоке):

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	44,83	Стол - 12 шт. Стул - 48 шт.		
<i>Для пищеблока: столовая на сырье/столовая доготовочная</i>				
Раздаточная зона	32,7	Мармид ЭМК-70 КМУ для 2-х блюд – 1 шт.	Холодильный прилавок DM105-S (витрина, секция, стол) – 1 шт.	
Овощной цех	9,2	Машина картофелечистительная К-200 – 1 шт. Ванна моечная 1 секционная – 2 шт. Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха – 1 шт.-	Шкаф холодильник с метал. дверьми- 1 шт	1

Холодный цех	6,5	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха – 1 шт.-	Шкаф холодильник с метал. дверьми- 1 шт	1
Мясорыбный цех	5,5	Мясорубка ТМ-32 – 1 шт. Стол производственный – 2 шт. Ванна моечная 2-х секционная – 1 шт. Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха – 1 шт.-	Шкаф холодильник с метал. дверьми- 1 шт	1
Помещение для обработки яиц				
Мучной цех				
Доготовочная цех				
Помещение для нарезки хлеба				
Горячий цех	26,97	Плита электрическая 4-х конфорочная ЭПК-47ЖШ- 2 шт. Котел пищеварочный КПЭМ-100 - 1 шт. Сковорода электрическая ЭСК-90-0,27-40 – 1 шт. Универсальная кухонная машина УКМ-06-01П – 1 шт. Машина протирачно-овощерезательная МПР-350М – 1 шт. Пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ 2– 1 шт. Кипятильник КЭНД 50-03 – 1 шт. Шкаф кухонный - 1 шт. Весы электронные – 1 шт. Стол тумба СПКн - 3 шт.		1
Моечная для мытья столовой посуды	6,75	Ванна- 3 шт. Стеллаж полочный-2 шт. Полка навесная-2 шт.		
Моечная кухонной посуды	6,4	Машина посудомоечная МПК-700К – 1 шт. Ванна - 3 шт.		1

		Полка-сушилка для посуды 3 шт. Стеллаж кухонный СР-1,6х8/5 – 3 шт.		
Моечная тары				
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	1,95	Шкаф 3-секционный – 2 шт.		
Буфет				
<i>Для пищеблока: буфет-раздаточная</i>				
Производственное помещение буфета-раздаточной				
Посудомоечная буфета-раздаточной				
<i>Для пищеблока: комната для приема пищи</i>				
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	4,62	Полки
Склад скоропортящихся продуктов	19,5	Шкаф холодильный CV110-S, 2021-1шт Шкаф холодильный CV114-S, 2021-1шт Шкаф холодильный ШХс-07, 2021-1 шт Ларь морозильный МРК-400, 2017 г. – 1 шт.
Овощехранилище	4,62	Кондиционер, 2026 г. – 1 шт. Ларь для овощей-5 шт.
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	3,24
Гардеробная персонала	
Душевые для сотрудников пищеблока	
Стирка спецодежды /где, кем, что для этого имеется	

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	1	100%	Имеется
Технических работников/уборщицы		100%	Имеется

10. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

Информация о персонале	Да/Нет (примечание)
Образовательной организации	
Комбината школьного питания	
Организации общественного питания	Да
ЧП, ИП, обслуживающего школу / указать наименование, № договора	

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

с предварительным накрытием (кол-во обучающихся, чел.)	300
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,): № 0092661, 03.12.2025 г.

18. Договор на дезинфекцию (№ дата): № 0092661, 03.12.2025 г.

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№, дата, название предприятия)
№ Т072КО0100001756, 07.11.2025 г., ООО «Тюменское Экологическое
Объединение»

20 августа 2026 г.

Директор



Рахимова А.М.