

Паспорт пищеблока
муниципального казённого общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 2» г.Нефтекумск
2024 – 2025 учебный год

1. Полное наименование учреждения:
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 2» г. Нефтекумск
 2. Дислокация: Ставропольский край, г. Нефтекумск ул. Ленина б/н
 3. Проектная вместимость - 476, фактическое количество детей - 1113
 4. Количество классов - комплектов - 46
 5. Количество питающихся - 570
 6. Наличие столовой - 1 на 120 посадочных мест.
 7. Число работников пищеблока: по штату 4 человека, фактически 4человека, специальности: 2 повара , 2 кухонная рабочая.
 8. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (4 умывальника перед пищеблоком)
 9. Общая площадь пищеблока 60 кв. м, столовой 200 кв.м.
 10. Водоснабжение - центральное, канализация - центральная
 11. Наличие горячего водоснабжения –электроводонагреватель проточный закрытый
 12. Цеховое деление: наименование и площадь каждого цеха, текущее состояние, использование по назначению:
горячий цех 37 кв.м, моечный цех 18кв.м, подсобное помещение 5 кв.м после капитального ремонта, используются по назначению.
 13. «Условное» цеховое деление (перечислить), указать подробно – в каком основном помещении проводится приготовление пищи, движение готовой и сырой продукции, отсутствие вероятности «пересечения» путей. В горячем цехе – приготовление пищи, в подсобном помещении – хранение сыпучих и сухих продуктов, пути сырой и готовой продукции не пересекаются.
- Количество технологического оборудования, достаточность и состояние: 3 холодильника, 1 холодильная камера, 1 шкаф жарочный электрический, 1плита электрическая с жарочным шкафом 6-ти комфорочная, 1 пароварочно-конвективный аппарат,1 прилавок мармит электрический для 1-х блюд, 1 прилавок мармит электрический для 2-х блюд, 1 тестомес, 1 машина протирачно-резательная, 1 шкаф расстоечный тепловой
14. Подсобное помещение – 1. Название и назначение каждого с указанием площади - для хранения сыпучих и сухих продуктов, 18 кв.м.
 15. Количество холодильного оборудования (вид, марка, место расположения, назначение каждой единицы, соблюдение температурного режима)
 16. Холодильники:
«Атлант» - для хранения полуфабрикатов;
«Атлант» - для хранения готовой продукции;
«Бирюса» - для суточных проб;
2 холодильные камеры – для хранения мяса.
 17. Наличие складских помещений (описание, оборудование, состояние, назначение) - 1 ; 5 кв.м
 18. Общая оценка материально-технической базы пищеблока, столовой - удовлетворительное.

Директор МКОУ СОШ № 2:



А.А.Бочков