

ПАСПОРТ
пищеблока
муниципального бюджетного образовательного учреждения
средней общеобразовательной школы № 1
п. Карымское

Адрес ОУ Забайкальский край, район/городской округ, Карымский
Телефон (830234)31277
Расчетная вместимость школы 520 человек в одну (две) смену(ы)
Фактически детей 453 человек

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	да
собственная скважина учреждения	-
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	-
вода привозная	-
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	-

собственная котельная	-
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	-
3. Отопление	
централизованное	да
собственная котельная и пр.	-
4. Водоотведение	
централизованное	да
выгреб	-
локальные очистные сооружения	-
прочие	-
5. Вентиляция	
естественная	да
механическая	-

3. Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Транспорт	Да/Нет
1	Специализированный транспорт школы	-
2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	-
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	да
5	Специализированный транспорт отсутствует	-

4. Характеристика пищеблока.

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (фактическое наличие)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения	% изношенности	Недостаток оборудования согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал	73,1	Столы обеденные	15	2006	-	40	-

		лавки	30	2006	-	40	-
		Раковины для мытья рук	-	-	-	-	4
		Электрополотенца	-	-	-	-	4
		Мармит 1-х блюд	-	-	-	-	1
		Мармит 2-х блюд	-	-	-	-	1
		Мармит 3-х блюд	-	-	-	-	1
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	-	-	-	-	1
		Прилавок нейтральный	-	-	-	-	1
		Прилавок для столовых приборов	-	-	-	-	1
		Другое	-	-	-	-	-
		Плита электрическая 4-х конф.	2	1963, 2006	1963, 2006	80, 50	1
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2020	16.11.2020	-	-
		Котел пищеварочный	-	-	-	-	1
		Электрическая сковорода	1	1963	1963	80	1
		Зонт вентиляционный	1	2007	2007	20	-
		Пароконвектомат	1	2013	10.02.2018	5	-
		Стол производственные	2	1963	-	50	-
		Моечная ванна 1-0 или 2-х секционная	2	2006	-	50	2
		Универсальный механический привод для готовой продукции	-	-	-	-	1
		или овошечрезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	-	-	-	-	1
		Весы электронные для готовой продукции	1	2018	-	-	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2003	02.06.2003	40	-
		Миксер 10-20л	-	-	-	-	1
Раздаточная зона	6,0						
Горячий цех	38,2						

Холодный цех	-	Тележка сервировочная	-	-	-	-	-	-
		Тележка для сбора грязной посуды	-	-	-	-	-	1
		Хлеборезка	-	-	-	-	-	1
		Шкаф для хранения хлеба	1	2006	-	-	20	-
		Подставки под кухонный инвентарь	-	-	-	-	-	1
		Стеллаж кухонный настенный	-	-	-	-	-	1
		Раковина для мытья рук	1	2006	-	-	50	1
		Другое	-	-	-	-	-	-
		Стол производственный	-	-	-	-	-	-
		Весы электронные	-	-	-	-	-	-
Холодный цех	-	Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-	-	-
		Универсальный механический привод	-	-	-	-	-	-
		или овощерезательная машина	-	-	-	-	-	-
		Бактерицидная установка	-	-	-	-	-	-
		Моечная ванна	-	-	-	-	-	-
		Весы электронные	-	-	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-	-
		Стол производственный	-	-	-	-	-	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2012	2012	30	-	-
		Шкаф холодильный низкотемпературный	2	2012, 2016	2012, 2016	10	-	-
Догоготовочный цех	6,0	Моечная ванна	-	-	-	-	-	-
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	-	-	-	-	-	1
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой	-	-	-	-	-	1

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

ботки)		Стеллаж кухонный на-стенный	-	-	-	-	-
		Весы	-	-	-	-	-
		Стеллаж кухонный	-	-	-	-	-
		Картофелеочистительная машина	-	-	-	-	-
Овощной цех (вторичной обра-ботки)		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-
		Моечная ванна 2-х секц.	-	-	-	-	-
		Стол производственный	-	-	-	-	-
		Овощерезательная машина	-	-	-	-	-
		Стеллаж кухонный на-стенный	-	-	-	-	-
		Стеллаж кухонный	-	-	-	-	-
		Весы	-	-	-	-	-
		Шкаф холодильный сред-нетемпературный	-	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-
		Моечная ванна 2-х секц.	2	2006	-	50	2
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Стеллаж кухонный	1	2011	-	10	1
		Зонт вентиляционный	1	2007	2007	20	-
		Водонагреватель	1	2000	2000	70	1
		Раковина для мытья рук	1	2006	-	50	1
		Стол для сбора отходов	1	2000	-	70	1
		Стол производственный	-	-	-	-	-
Моечная столовой посуды	6,0	Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	-	-	-	-	-
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	-	-	-	-	1
		Посудомоечная машина	-	-	-	-	1
		Стеллаж (шкаф) для хра-нения столовой посуды	1	2012	-	60	2
		Стеллаж (шкаф) для хра-нения стаканов	-	-	-	-	2
		Зонт вентиляционный	-	-	-	-	-

		Водонагреватель проточный	-	-	-	-	1
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	-	Раковина для мытья рук	1	2006	-	-	1
		Шкаф для уборочного инвентаря	-	-	-	-	1
		Душевой поддон	-	-	-	-	1
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	-	-	-	-	1
Склад для хранения овощей	-	Раковина для мытья рук	-	-	-	-	1
		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	-	-	-	-	-
		Стеллажи	-	-	-	-	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-	-
Склад для сыпучих продуктов	-	Подтоварники	-	-	-	-	-
		Стеллажи	-	-	-	-	-
		Подтоварники	-	-	-	-	-
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	-	Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-	-
		Шкаф холодильный низкотемпературный	-	-	-	-	-
Загрузочная продуктов	-	Подтоварник	-	-	-	-	-
		Весы товарные электронные	-	-	-	-	-
Складские помещения отсутствуют	-	-	-	-	-	-	-

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
--	-------------------------	--------------

Сан.узел для сотрудников пищеблока	-	-
Гардеробная персонала	-	-
Душевые для сотрудников пищеблока	-	-
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	Договор №2 от 01.02.21 года с Титовой О.А, для стирки имеется машина полуавтомат	

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	2	2	2	10	да
Рабочих кухни/помощники повара	1	1	-	5	да
Официантов	-	-	-	-	-
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	-	-	-	-	-
Технических работников/ уборщицы	-	-	-	-	-

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/Нет
1.	Образовательного учреждения	да
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	-
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	-

8. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)
 - сторонней организацией общественного питания (да/нет) – нет ;

наименование организации: _____
 юридический адрес организации: _____
 - образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – да
 - санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

с предварительным покрытием (кол-во детей) - **96** чел.
 через раздачу (кол-во детей) - **320** чел.

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

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	
3	Приказ об организации питания на учебный год	
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	
5	Положение об организации питания	
6	<i>Положение о бракеражной комиссии</i>	
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	
8	Положение о школьном совете по питанию	
9	Наличие плана работы совета по питанию	

10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	
12	График питания в школьной столовой	
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню	
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	
17	Наличие должностных инструкций	
18	ДРУГОЕ	

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

11. Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость:		
	одноразового горячего питания		
	двухразового питания		
	полдника		
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семей из средств краевого бюджета (на одного человека)		-
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)		45
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)		82,20
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)		-
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)		-
6	Родительские средства, с учетом двух льгот на оплату за питание (на одного человека)		-

18. Договор на дератизацию (с кем, № дата)

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ЗАПАДНОМ СИБИРСКОМ ФЕДЕРАЛЬНОМ ОКРУГЕ" № 22/04 от 22.01.2021г

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

ООО «Олерон+» от 22.01.2021г

и.о. директора

Е.С. Орехов

Е.С. Ореховская