

**ПАСПОРТ  
пищеблока  
муниципального бюджетного образовательного учреждения  
средней общеобразовательной школы с.Нарын-Талача  
муниципального район**

Адрес ОУ Забайкальский край, Карымский район/городской округ,с.Нарын-Талача  
Телефон 83023436768  
Расчетная вместимость школы \_\_\_320\_\_\_ человек в одну (две) смену(ы)  
Фактически детей \_\_\_122\_\_\_ человек

**1. В общеобразовательном учреждении имеется:**

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

**2. Инженерное обеспечение пищеблока:**

<b>1. Водоснабжение</b>
-------------------------

централизованное	нет
собственная скважина учреждения	нет
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	нет
вода привозная	да
<b>2. Горячее водоснабжение</b>	
централизованное	нет
собственная котельная	нет
водонагреватель	нет
наличие резервного горячего водоснабжения	нет
<b>3. Отопление</b>	
централизованное	да
собственная котельная и пр.	нет
<b>4. Водоотведение</b>	
централизованное	нет
выгреб	да
локальные очистные сооружения	нет
прочие	
<b>5. Вентиляция</b>	
естественная	да
механическая	нет

**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	нет
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	нет
5	Специализированный транспорт отсутствует	

**4. Характеристика пищеблока.**

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (фактическое наличие)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал		Столы обеденные	14				
		Стулья	56				
		Раковины для мытья рук	4				
		Электрополотенца	0				
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	0				
		Мармит 2-х блюд	0				
		Мармит 3-х блюд	0				
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0				
		Прилавок нейтральный	0				
		Прилавок для столовых приборов	1				
		Другое	0				
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	2				
		Жарочный (духовой) шкаф	1				
		Котел пищеварочный	4				
		Электрическая сковорода	0				
		Зонт вентиляционный	0				
		Пароконвектомат	0				
		Столы производственные	1				
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	0				
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0				
		или овощерезательная машина с протирочной	0				

		насадкой и мясорубка для готовой продукции					
		Весы электронные для готовой продукции	1				
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1				
		Миксер 10-20л	0				
		Тележка сервировочная	0				
		Тележка для сбора грязной посуды	0				
		Хлеборезка	0				
		Шкаф для хранения хлеба	0				
		Подставки под кухонный инвентарь	1				
		Стеллаж кухонный настенный	1				
		Раковина для мытья рук	0				
		Другое					
Холодный цех		Стол производственный	1				
		Весы электронные	0				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1				
		Универсальный механический привод	0				
		или овощерезательная машина	0				
		Бактерицидная установка	1				
		Моечная ванна	0				
		Весы электронные	0				
Доготовочный цех		Раковина для мытья рук	1				
		Стол производственный	1				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
		Шкаф холодильный низко-	0				

		температурный					
		Моечная ванна	0				
		овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0				
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	0				
		Весы электронные	0				
		Раковина для мытья рук	0				
Мучной цех		Стол производственный	0				
		Тестомесильная машина	0				
		Пекарский шкаф	0				
		Стеллаж кухонный	0				
		Моечная ванна	0				
		Весы электронные	0				
		Раковина для мытья рук	0				
Помещение для обработки яйца	нет	Моечная ванна 3-х секционная	1				
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	0				
		Стол производственный	1				
		Шкаф холодильный	0				
		Овоскоп	0				
		Раковина для мытья рук	0				
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	1				
		Моечная ванна 3-х секц.	0				
		Стеллаж кухонный	1				
		Электропривод для сырой продукции	0				
		или электромясорубка	0				
		Весы электронные	0				
		Шкаф холодильный сред-	0				

		нетемпературный				
		Шкаф холодильный низко- температурный	0			
		Полка для разделочных досок	1			
		Раковина для мытья рук	1			
Овощной цех (первичной обра- ботки)		Моечная ванна 2-х секц.	0			
		Стол производственный	1			
		Стеллаж кухонный настенный	0			
		Весы	0			
		Стеллаж кухонный	0			
		Картофелеочистительная машина	0			
		Раковина для мытья рук	0			
Овощной цех (вторичной обра- ботки)		Моечная ванна 2-х секц.	0			
		Стол производственный	0			
		Овощерезательная машина	0			
		Стеллаж кухонный настенный	0			
		Стеллаж кухонный	0			
		Весы	0			
		Шкаф холодильный сред- нетемпературный	0			
		Раковина для мытья рук	0			
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.тазы	4			
		Стеллаж кухонный	1			
		Зонт вентиляционный	0			
		Водонагреватель	0			
		Раковина для мытья рук	0			
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1			
		Стол производственный	1			
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	0			

		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	0				
		Посудомоечная машина	0				
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1				
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	0				
		Зонт вентиляционный	0				
		Водонагреватель проточный	0				
		Раковина для мытья рук	0				
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	0				
		Душевой поддон	0				
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1				
		Раковина для мытья рук	0				
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	0				
		Стеллажи	1				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
		Подтоварники	1				
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	1				
		Подтоварники	1				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0				
Загрузочная продуктов		Подтоварник	0				
		Весы товарные электрон-	0				

		ные					
Складские помещения отсутствуют	-	-					

### 5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м <sup>2</sup>	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	0	
Гардеробная персонала	0	
Душевые для сотрудников пищеблока	0	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	0	

### 6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	2	да		11,5	да
Рабочих кухни/помощники повара	0,5			3	да
Официантов	0	0	0	0	0
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	0	0	0	0	0
Технических работников/ уборщицы	0	0	0	0	0

## 7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

## 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 накрытием (кол-во детей) - \_\_122\_\_ чел.

через раздачу (кол-во детей) - \_\_122\_\_ чел.

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

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	нет
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	
3	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ №16 от 01.09.2016г.
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ №17 от 01.09.2020
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	Имеется 10 дневное меню
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	имеется
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	
17	Наличие должностных инструкций	имеется
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	75/45
		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)	
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)

\_\_\_\_\_ Центр гигиены и эпидемиологии от 20.01.2021г. \_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_ ООО «Олерон плюс» от 25.01.2021г. \_\_\_\_\_