

**ПАСПОРТ
пищеблока
муниципального бюджетного образовательного учреждения
Калининской средней общеобразовательной школы**

Адрес ОУ _____ Оренбургская область, Ташлинский район, поселок Калинин
Телефон _____ (35347) 2-43-56

Расчетная вместимость школы _____ 50 _____ человек в одну (две) смену(ы)
Фактически детей _____ 100 _____ человек

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

| № п/п | Тип пищеблока | Да/Нет |
|-------|--|--------|
| 1 | Столовая, работающая на сырье | да |
| 2 | Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах) | |
| 3 | Буфет-раздаточная | |
| 4 | Буфет (дополнительное питание) | |
| 5 | Помещение для приема пищи | |
| 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 | нет |
| 3. Отопление | |

| | |
|-------------------------------|----|
| централизованное | |
| собственная котельная и пр. | да |
| 4. Водоотведение | |
| централизованное | |
| выгреб | да |
| локальные очистные сооружения | |
| прочие | |
| 5. Вентиляция | |
| естественная | Да |
| механическая | да |

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 | |
| 5 | Специализированный транспорт отсутствует | |

4. Характеристика пищеблока.

| Набор помещений | Площадь, м ² | Наименование оборудования | Кол-во шт. | Дата выпуска, год | Дата подключения | % изношенности | Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук) |
|------------------|-------------------------|--|------------|-------------------|------------------|----------------|--|
| Обеденный зал | 45 | Столы обеденные | 11 | 2013 | | 10 | |
| | | Стулья | 50 | 2013 | | 10 | |
| | | Раковины для мытья рук | 3 | 2013 | | 50 | |
| | | Электрополотенца | 0 | | | | |
| Раздаточная зона | 1 | Мармит 1-х блюд | 1 | 2020 | | 0 | |
| | | Мармит 2-х блюд | | | | | |
| | | Мармит 3-х блюд | | | | | |
| | | Холодильный прилавок (витрина, секция) | 0 | | | | |
| | | Прилавок нейтральный | 0 | | | | |

| | | | | | | | | |
|-------------|----|---|---|------------|------------|----|--|--|
| | | Прилавок для столовых приборов | 0 | | | | | |
| | | Другое | | | | | | |
| Горячий цех | 38 | Плита электрическая 4-х конф. | 2 | 2018,2020 | 2020 | 5 | | |
| | | Жарочный (духовой) шкаф | 1 | 2013 | 2013 | 60 | | |
| | | Котел пищеварочный | 0 | | | | | |
| | | Электрическая сковорода | 1 | 2020 | 2020 | 0 | | |
| | | Зонт вентиляционный | 1 | 2013 | 2013 | 30 | | |
| | | Пароконвектомат | 0 | | | | | |
| | | Столы производственные | 4 | 2013, 2020 | 2013, 2020 | 5 | | |
| | | Моечная ванна 1-о или 2-х секционная | 1 | 2019 | 2019 | 20 | | |
| | | Универсальный механический привод для готовой продукции | 0 | | | | | |
| | | или <u>овощерезательная машина с протирачной насадкой</u> и мясорубка для готовой продукции | 1 | 2020 | 2020 | 0 | | |
| | | Весы электронные для готовой продукции | 1 | 2017 | 2017 | 0 | | |
| | | Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб) | 1 | 2008 | 2008 | 20 | | |
| | | 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 | 2013 | 2013 | 10 | | |
| | | Стеллаж кухонный настенный | 1 | 2013 | 2013 | 10 | | |
| | | Раковина для мытья рук | 0 | | | | | |
| | | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|-------------|--------------------|---|------|------|----|--|
| Цех первичной обработки овощей. Зона первичной обработки овощей, | отсутствует | моечные раковины | 2 | 2013 | 2013 | 10 | |
| Цех вторичной обработки овощей Зона вторичной обработки овощей совмещена с горячим цехом | отсутствует | разделочный стол | 1 | 2014 | 2014 | 10 | |
| моечная для столовой посуды (совмещена с горячим цехом) | | | | | | | |
| кладовая | 13 | | | | | | прибор для измерения относительной влажности |
| складские помещения с холодильным оборудованием | 16 | холодильник | 1 | 2014 | 2014 | 20 | прибор для измерения относительной влажности |
| | | морозильная камера | 1 | 2020 | 2020 | 0 | |
| холодный цех, | отсутствует | | | | | | |
| мясо-рыбный цех | 13 | разделочный стол | 1 | 2019 | 2019 | 0 | бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. |
| | | холодильник | 1 | 2002 | 2002 | 30 | |
| загрузочный цех | отсутствует | | | | | | |

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

| | Площадь, м ² | Оборудование |
|---|-------------------------|--|
| Сан.узел для сотрудников пищеблока | 0 | |
| Гардеробная персонала | 14 | Умывальник, шкаф для одежды, стол, 2 стула |
| 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 | 1 | 1 | Повар 3 разряда, | 4 месяца | да |
| Рабочих кухни/помощники повара | 0,5 | 0,5 | Повар 3 разряда, кондитер 3 разряда | 4 месяца | да |
| Других работников пищеблока/посудомойщицы | 0 | | | | |
| Технических работников/уборщицы | 0,5 | 0,5 | | | да |
| Заведующий хозяйством | 1 | 1 | | 1 месяц | да |

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 накрытием (кол-во детей) - __50__ чел.

через раздачу (кол-во детей) - ____ 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 | Приказ № 88 от 26.05. 2021 |
| 3 | Приказ об организации питания на учебный год | Приказ № 95 от 25.08. 2020 |
| 4 | Приказ о создании бракеражной комиссии» | Приказ № 95 от 25.08. 2020 |
| 5 | Положение об организации питания | Приказ № 88 от 26.05. 2021 |
| 6 | Положение о бракеражной комиссии | Приказ № 95 от 25.08. 2020 |
| 7 | Приказ о создании школьного совета по питанию | Приказ № 88 от 26.05. 2021 |
| 8 | Положение о школьном совете по питанию | Приказ № 88 от 26.05. 2021 |
| 9 | Наличие плана работы совета по питанию | Приказ № 88 от 26.05. 2021 |
| 10 | Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию | |
| 11 | Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания | да |
| 12 | График питания в школьной столовой | Приказ № 95 от 25.08. 2020 |
| 13 | График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников | Приказ № 95 от 25.08. 2020 |
| 14 | Наличие утвержденного примерного (цикличного) меню | Приказ № 95 от 25.08. 2020 |
| 15 | Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню | Приказ № 95 от 25.08. 2020 |
| 16 | Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований | Приказ № 1 от 02.01. 2021 |
| 17 | Наличие должностных инструкций | Приказ № 117 от 23.08.2017г |
| 18 | Приказ о создании группы ХАССП | 23.12.2020 № 175 |

10. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд:

проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

11. Финансирование организации питания

| № п/п | Стоимость: | одноразового горячего питания (указать прием пищи) | 1-4 | 5-11 |
|-------|--|--|------------|---------|
| | | завтрак | 51,70 руб. | 16 руб. |
| 1 | Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семей из средств краевого бюджета (на одного человека) | | | |

