

**ПАСПОРТ
пищеблока
Муниципального образовательного учреждения
Нижне-Шахтаминской основной общеобразовательной школы
муниципального района «Шелопугинский район»**

Адрес ОУ с.Нижняя-Шахтама	Забайкальский край,Шелопугинский район
Телефон	8-924-513-88-18
Расчетная вместимость школы	40 человек <u>в одну</u> (две) смену(ы)
Фактически детей	35 человек

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	
собственная скважина учреждения	

в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	привозная
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	
собственная котельная	имеется
водонагреватель	имеется
наличие резервного горячего водоснабжения	
3. Отопление	
централизованное	
собственная котельная и пр.	имеется
4. Водоотведение	
централизованное	
выгреб	имеется
локальные очистные сооружения	
прочие	
5. Вентиляция	
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	Да
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	Нет
5	Специализированный транспорт отсутствует	да

4. Характеристика пищеблока.

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (фактическое наличие)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН(наименование, кол-во штук)
Обеденный зал	64,8	Столы обеденные	5	1990	1995	70	5
		Стулья	40	1998	1998	70	10
		Раковины для мытья рук	2	2018	2019	0	3
		Электрополотенца	2	2018	2019	0	2
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	-				
		Мармит 2-х блюд	-				
		Мармит 3-х блюд	-				
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	-				
		Прилавок нейтральный	-				
		Прилавок для столовых приборов	-				
		Другое					
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	1	1995	1996	60	1
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2003	2005	30	1
		Котел пищеварочный	-				
		Электрическая сковорода	-				
		Зонт вентиляционный	-				
		Пароконвектомат	-				
		Столы производственные	4	1995	1996	80	5
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1	2018	2019	0	1
		Универсальный механический привод для готовой продукции	-				
		или овощерезательная	-				

		машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции					
		Весы электронные для готовой продукции	1				
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	-				
		Миксер 10-20л	-				
		Тележка сервировочная	-				
		Тележка для сбора грязной посуды	-				
		Хлебoreзка	-				
		Шкаф для хранения хлеба	1				
		Подставки под кухонный инвентарь	-				
		Стеллаж кухонный настенный	-				
		Раковина для мытья рук	1	2018	2019	0	
		Другое					
Холодный цех		Стол производственный	1	2018	2019	0	
		Весы электронные	1				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	3	2000	2001	20	
		Универсальный механический привод	-				
		или овощерезательная машина	-				
		Бактерицидная установка	-				
		Моечная ванна	-				
		Весы электронные	-				
		Раковина для мытья рук	-				
1Моечная		Моечная ванна 2-х секц.	1	2018	2019	0	

кухонной посуды и инвентаря		Стеллаж кухонный	-				
		Зонт вентиляционный	-				
		Водонагреватель	1	2018	2019	0	
		Раковина для мытья рук	1				
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1				
		Стол производственный	1				
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1				
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	-				
		Посудомоечная машина	-				
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1				
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1				
		Зонт вентиляционный	-				
		Водонагреватель проточный	1				
		Раковина для мытья рук	1				
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	-				
		Душевой поддон	-				
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	-				
		Раковина для мытья рук	-				
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	-	

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	1	2	2	имеется
Рабочих кухни/помощники повара	1	1	-	8	имеется
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	Нет
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	нет

8. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественного питания (да/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) - __35__ чел.

через раздачу (кол-во детей) - __0__ чел.

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

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	имеется
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	имеется
3	Приказ об организации питания на учебный год	№01 от13.012021,№ 04 03.02.2021
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Имеется № 23 от 01.09.2020
5	Положение об организации питания	имеется
6	<i>Положение о бракеражной комиссии</i>	имеется
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	имеется
12	График питания в школьной столовой	имеется
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	имеется
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню	имеется
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	имеется
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	имеется
17	Наличие должностных инструкций	имеются
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	45 руб;82руб,20коп
	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)	
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)	45руб
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) Роспотребнадзор г.Балей

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов(с кем, № дата) «Авангард Плюс» № 10 от 01.01.2021, «Олерон» № 2231БР от 18.01.2021

Директор МОУ ООШ

_____Г.Л.Гасанова