

ПАСПОРТ
пищеблока
муниципального бюджетного образовательного учреждения
средней общеобразовательной школы №13г.Хилок___
муниципального района «Хилоковский район»

Адрес ОУ Забайкальский край, г.Хилок, ул.К.Марка 75
Телефон 23-132
Расчетная вместимость школы _500_____человек
В две смены (223,285человек)
Фактически детей 500 человек

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	нет
собственная скважина учреждения	да
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	нет
вода привозная	нет

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

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		Столы обеденные				10	
		Стулья					
		Раковины для мытья рук	0				
		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	0				
		Другое					
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	1				
		Плита электрическая 6-х конф.	2				
		Жарочный (духовой) шкаф	1				
		Котел пищеварочный					
		Электрическая сковорода					
		Зонт вентиляционный	1				
		Пароконвектомат	1				
		Столы производственные	3				
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная					
		Универсальный механический привод для готовой продукции					
		или овощерезательная машина с протирочной					

		насадкой и мясорубка для готовой продукции					
		Весы электронные для готовой продукции					
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1				
		Миксер 10-20л					
		Тележка сервировочная					
		Тележка для сбора грязной посуды					
		Хлеборезка					
		Шкаф для хранения хлеба					
		Подставки под кухонный инвентарь					
		Стеллаж кухонный настенный					
		Раковина для мытья рук					
		Другое					
Холодный цех		Стол производственный	2				
		Весы электронные	1				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1				
		Универсальный механический привод					
		или овощерезательная машина					
		Бактерицидная установка					
		Моечная ванна					
		Раковина для мытья рук					
Доготовочный цех		Стол производственный					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Шкаф холодильный низкотемпературный					

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

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

		приборов					
		Посудомоечная машина					
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1				
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1				
		Зонт вентиляционный	1				
		Водонагреватель проточный					
		Раковина для мытья рук					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	1				
		Душевой поддон					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1				
		Раковина для мытья рук					
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей					
		Стеллажи					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Подтоварники					
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	2				
		Подтоварники	5				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1				
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		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	6	Унитаз,раковина
Гардеробная персонала	9	Шкаф для одежды,вешалка
Душевые для сотрудников пищеблока		
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	самостоятельно	

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной меди- цинской книжки
Поваров	2	недостаточно			имеется
Рабочих кухни/помощники повара	1				имеется
Официантов					
Других работников пищеблока/ посу- домойщицы					
Технических работ- ников/ уборщицы	6	100			имеется

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) – 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) - 100 ____ 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	
3	Приказ об организации питания на учебный год	№13 от 01.09.2020
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	№1 от 14.01.2020
5	Положение об организации питания	От 23.09.2020
6	<i>Положение о бракеражной комиссии</i>	имеется
7	Приказ о создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся	№12 от 28.08.2020

8	Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся	Пр.№12 от 28.08.2020
9	Наличие плана работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся	имеется
10	Наличие протоколов заседания комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся	Имеются
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Имеется
12	График питания в школьной столовой	Имеется с 01.09.2020
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	Имеется с 01.09.2020
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	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	
		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)	90
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)	70
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)

_____ 01/01/2021__ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае в Хилокском районе»_

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

_____ООО «Олерон +» договор №654БР_____

Директор МБОУ СОШ №13 г.Хилок

Н.В. Налабордина