

ПАСПОРТ
пищеблока
муниципального бюджетного образовательного учреждения
Оловянининской средней общеобразовательной школы № 235
Оловянининский район

Адрес ОУ Забайкальский край, Оловянининский район, пгт. Оловянная, ул. Станционная, 11
Телефон (830253) 46138
Расчетная 585 человек в одну смену
вместимость
школы
Фактически 439 человек
детей

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	нет
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	нет
вода привозная	
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	
собственная котельная	
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	
3. Отопление	
централизованное	да
собственная котельная и пр.	нет
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	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	27	2015	2016	20%	
		Стулья	162	2015	2016	20%	
		Раковины для мытья рук	5	1996	1996	100%	
		Электрополотенца					
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд					
		Мармит 2-х блюд					
		Мармит 3-х блюд					
		Холодильный прилавок (витрина, секция)					
		Прилавок нейтральный	1	1996	1996	100%	
		Прилавок для столовых					

		приборов					
		Другое					
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	2	2003	2003	100%	
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2010	2010	100%	
		Котел пищеварочный					
		Электрическая сковорода	1	1996	1996	100%	
		Зонт вентиляционный	1	1996	1996	100%	
		Пароконвектомат	1	2015	2015	57%	
		Столы производственные	5	1996	1996	100%	
		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	1	2019	2019	30%	
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	1991	1991	100%	
		Миксер 10-20л					
		Тележка сервировочная					
		Тележка для сбора грязной посуды					
		Хлебoreзка					
		Шкаф для хранения хлеба					

		Подставки под кухонный инвентарь	1	1996	1996	100%	
		Стеллаж кухонный настенный					
		Раковина для мытья рук	1	1996		100%	
		Другое					
Холодный цех		Стол производственный					
		Весы электронные					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2013	2013	100%	
		Универсальный механический привод					
		или овощерезательная машина					
		Бактерицидная установка					
		Моечная ванна					
		Весы электронные	1	2017		70%	
		Раковина для мытья рук					
Доготовочный цех		Стол производственный					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2013	2013	100%	
		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	1	2013	2014	100%	
		Пекарский шкаф					
		Стеллаж кухонный					
		Моечная ванна					
		Весы электронные					
		Раковина для мытья рук					
Помещение для обработки яйца	нет	Моечная ванна 3-х секционная					
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	1	1996	1996	100%	
		Стол производственный	1	1996		100%	
		Шкаф холодильный					
		Овоскоп					
		Раковина для мытья рук	1	1996	1996	100%	
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	1	2020			
		Моечная ванна 3-х секц.	1	1996	19965	100%	
		Стеллаж кухонный					
		Электропривод для сырой продукции					
		или электромясорубка	1	2015	2016	80%	
		Весы электронные					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2015	2015	50%	

		Полка для разделочных досок					
		Раковина для мытья рук	1	2018	2018	50%	
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.					
		Стол производственный					
		Стеллаж кухонный настенный					
		Весы					
		Стеллаж кухонный					
		Картофелеочистительная машина					
		Раковина для мытья рук					
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.					
		Стол производственный					
		Овощерезательная машина					
		Стеллаж кухонный настенный					
		Стеллаж кухонный					
		Весы					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Раковина для мытья рук					
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.					
		Стеллаж кухонный	3	2000		100%	
		Зонт вентиляционный	1	1996	1996	100%	
		Водонагреватель	1	2014	2014	100%	
		Раковина для мытья рук	2	1996	1996	100%	
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1	2000		90%	
		Стол производственный					
		Моечная ванна 3-х секц.	1	2018	2018	40%	

		для столовой посуды					
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1	1996	1996	100%	
		Посудомоечная машина					
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	1996		100%	
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	1996		100%	
		Зонт вентиляционный					
		Водонагреватель проточный	1	2012	2012	80%	
		Раковина для мытья рук					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	1	1996		100%	
		Душевой поддон					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	1996		100%	
		Раковина для мытья рук					
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей					
		Стеллажи	4	2000		50%	
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Подтоварники					
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	2	2000		50%	
		Подтоварники					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					

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	1,5 кв.м.	Унитаз, раковина
Гардеробная персонала	8 кв.м.	Шкаф – 2 шт., стол
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	2	2		Старший повар 7 лет Повар 3 года	да

Рабочих кухни/помощники повара	1	1		0,6	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	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) - 254 чел.
через раздачу (кол-во детей) - 70 чел.

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

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	Утверждена 01.09.2020
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	
3	Приказ об организации питания на учебный год	№ 106 от 02.09.2020
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	№ 115 от 02.09.2020
5	Положение об организации питания	№17 от 05.02.2021
6	<i>Положение о бракеражной комиссии</i>	№ 106 от 02.09.2020
7	Приказ о создании школьного совета по питанию (Положение о родительском контроле питания учащихся)	№17 05.02.2021
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	№71 от 20.08.2020

13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	№80 от 01.09.2020
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню	
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	Сборник технологических карт.
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	
17	Наличие должностных инструкций	12.02.2018 и 28.09.2020
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)		45
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)		90
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)
Филиал ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае №14/5 от
11.01.2021 _____

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем, № дата)
«Олерон» № 1БМ-
21/9 _____