

ПАСПОРТ
пищеблока
муниципального образовательного учреждения
Онон-Борзинской основной общеобразовательной школы
муниципального район

Адрес ОУ	Забайкальский край, Александрово-Заводский район, с.Онон-Борзя,
Телефон	ул.Каратаева,10
Расчетная вместимость школы	89245032931
Фактически детей	12 человек в одну (две) смену(ы)
	24 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	нет
4	Буфет	нет
5	Помещение для приема пищи	да
6	Отсутствует все вышеперечисленное	

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	-
водонагреватель	Да
наличие резервного горячего водоснабжения	-
3. Отопление	
централизованное	-
собственная котельная и пр.	-
4. Водоотведение	
централизованное	-
выгреб	Да
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	нет
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	да
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	2	1996	-	90	2
		Стулья	12	1996	-	90	
		Раковины для мытья рук	2	2020	30.10	0	
		Электрополотенца	1	2019			
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 2-х конф.жарочный шкаф	1	2019			
		Жарочный (духовой) шкаф	-				
		Котел пищеварочный	-				
		Электрическая сковорода	-				
		Зонт вентиляционный	1	2019			
		Пароконвектомат	-				
		Столы производственные	3				
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	2				
		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	-				
		Подставки под кухонный инвентарь	1				
		Стеллаж кухонный настенный	-				
		Раковина для мытья рук	1				
		Другое					
Холодный цех		Стол производственный	-				
		Весы электронные	-				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-				
		Универсальный механический привод	-				
		или овощерезательная машина	-				
		Бактерицидная установка	-				
		Моечная ванна	-				
		Весы электронные	-				
		Раковина для мытья рук	-				
Доготовочный цех		Стол производственный	-				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-				
		Шкаф холодильный низкотемпературный	-				
		Моечная ванна	-				

		овощерезательная машина с протирачной на-садкой 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-хсекционная	-				
		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 низкотемпературный	-				
		Полка для разделочных досок	-				
		Раковина для мытья рук	-				
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	-				
		Зонт вентиляционный	-				
		Водонагреватель	-				
		Раковина для мытья рук	-				
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	-				
		Стол производственный	-				
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	-				
		Моечная ванна 2-х секц.	-				

		для стаканов и столовых приборов					
		Посудомоечная машина	-				
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	-				
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	-				
		Зонт вентиляционный	-				
		Водонагреватель проточный	-				
		Раковина для мытья рук	-				
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	-				
		Душевой поддон	-				
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	-				
		Раковина для мытья рук	-				
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	-				
		Стеллажи	-				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-				
		Подтоварники	-				
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	-				
		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	-	
Гардеробная персонала	-	
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 медицинской книжки
Поваров	1	1	2	3	имеется
Рабочих кухни/помощники повара	0	0	0	0	0
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	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) - 12 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	Приказ № 3 от 02.09.2020
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	Приказ № 3 от 02.09.2020
3	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ № 3 от 02.09.2020
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ № 3 от 02.09.2020

5	Положение об организации питания	Приказ № 3 от 02.09.2020
6	<i>Положение о бракеражной комиссии</i>	Приказ № 3 от 02.09.2020
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	Приказ № 4 от 02.09.2020
8	Положение о школьном совете по питанию	Приказ № 3 от 02.09.2020
9	Наличие плана работы совета по питанию	Имеется
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	имеются
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	-
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	имеется
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	
17	Наличие должностных инструкций	имеются

10. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд:
проводится/не проводится(нужное подчеркнуть).

11. Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость:	одноразового горячего питания	45
		двухразового питания	82,2
		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)

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

Олерон + 09.01.2021 г № 4

Директор МОУ Онон-Борзинская ООШ _____ Косачёва А.Ю.