

ПАСПОРТ
пищеблока
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
Оловянининская средняя общеобразовательная школы №1
Оловянининского района

Адрес ОУ	Забайкальский край,	район/городской округ, Оловянининский район
Телефон	8(30253)45-9-73	
Расчетная вместимость школы	500 человек в одну (две) смену(ы)	
Фактически детей	442 человека	

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	нет
6	Отсутствует все вышеперечисленное	нет

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

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

централизованное	да
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	нет

4. Характеристика пищеблока.

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (фактическое наличие)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата под-ключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)

Обеденный зал	159,3	Столы обеденные	21	1985		100%	
		Стулья	100	1987		100%	
		Раковины для мытья рук	3	1987	2019	100%	
		Электрополотенца	2	2019	2019	-	
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	0				
		Мармит 2-х блюд	0				
		Мармит 3-х блюд	0				
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0				
		Прилавок нейтральный	1				
		Прилавок для столовых приборов	0				
		Другое	0				
Горячий цех	34,2	Плита электрическая 3-х конф.	2	1989	1990	100%	
		Жарочный (духовой) шкаф	1	1989	1990	100%	
		Котел пищеварочный	0				
		Электрическая сковорода	0				
		Зонт вентиляционный	0				
		Пароконвектомат	1	2015	2015	60%	
		Столы производственные	4			100%	
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1	1987	2016	100%	
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0				
		или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0				
		Весы электронные для готовой продукции	1	2013	2013	25%	
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	1991	1991	100%	

		Миксер 10-20л	0				
		Тележка сервировочная	0				
		Тележка для сбора грязной посуды	0				
		Хлеборезка	0				
		Шкаф для хранения хлеба	0				
		Подставки под кухонный инвентарь	0				
		Стеллаж кухонный настенный	0				
		Раковина для мытья рук	1	1987	2016	100%	
		Другое	-	-	-	-	-
Холодный цех	нет	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	нет	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	нет	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 секционная					
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости					
		Стол производственный					
		Шкаф холодильный					
		Овоскоп					
		Раковина для мытья рук					
Мясо-рыбный цех	нет	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	нет	Моечная ванна 2-х секц.					

(первичной обработки)		Стол производственный					
		Стеллаж кухонный настенный					
		Весы					
		Стеллаж кухонный					
		Картофелеочистительная машина					
		Раковина для мытья рук					
Овощной цех (вторичной обработки)	нет	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	нет	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	2,7	Шкаф для уборочного инвентаря	0				
		Душевой поддон	0				
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	1987		100%	
		Раковина для мытья рук	0				
Склад для хранения овощей	7,0	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	0				
		Стеллажи	0				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
		Подтоварники	0				
Склад для сыпучих продуктов	8,3	Стеллажи	2	2016		100%	
		Подтоварники	0				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1				
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	4,1	Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2015			
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	1980		100%	
Загрузочная продуктов		Подтоварник	0				
		Весы товарные электронные	0				
Складские помещения отсутствуют	-	-	-	-	-	-	-

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	0	0
Гардеробная персонала	7,3	Шкаф – 2 шт., вешалка – 1 шт.
Душевые для сотрудников пищеблока	0	0
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	0	0

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	100%		7 лет	имеется
Рабочих кухни/помощники повара	1	100%	-	3 года	имеется
Официантов	0	-	-	-	-
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	1	100%	-	7 лет	имеется
Технических работников/ уборщицы	1	100%	-	4 лет	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) - ;

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	№1 от 31.08.2020 г
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	
3	Приказ об организации питания на учебный год	
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	№61 от 03.09.2020г
5	Положение об организации питания	Утверждено от 31.10.2018г
6	Положение о бракеражной комиссии	
7	Приказ о создании комиссии по осуществлению контроля за организацией и качества питания	№62 от 03.09.2020г.
8	Положение о родительском контроле за организацией школьного питания	
9	График общественного родительского контроля за реализацией школьного питания	имеется
10	Наличие протоколов заседания родительского контроля по питанию	имеется
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	
12	График питания в школьной столовой	Утвержден от 11.01.2021года
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед. работников	Утвержден от 11.01.2021года
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню	

15	Наличие согласованного директором школы примерного (циклического) меню	имеется
16	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	Сборник технологических карт
17	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	
18	Наличие должностных инструкций	имеется
19	ДРУГОЕ	

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

11. Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость:	одноразового горячего питания	50
		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)		
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)

П. Агинское Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае», договор № 15 от 20.01.2020 г.

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

Олерон+ Договор №881 от 01.01.2021г.

Директор МБОУ Оловянинская СОШ №1
