

**ПАСПОРТ
пищеблока
муниципального бюджетного образовательного учреждения
«Каракудукская СОШ»**

Адрес ОУ П. Каракудук пер Школьный 1
Телефон 83533538112
Расчетная вместимость школы 320 человек в одну (две) смену(ы)
Фактически детей 52 человек

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

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

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

3. Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Транспорт	Да/Нет
1	Специализированный транспорт школы	
2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	
5	Специализированный транспорт отсутствует	да

4. Характеристика пищеблока.

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
Склад	4	Стеллажи					
		Подтоварники					
		Холодильные шкафы	3	1995	1995	70	
		Психрометр					
Овощной цех	1,5	Производственные столы					
		Овощерезательная машина					
		Моечные ванны	1	2010	2019	-	
		Холодильные шкафы					
		Раковина для мытья рук	1	2010	2019	-	
		Другое					
Мясорубный цех с местом для обработки яиц и работы с тестом		Производственные столы					
		Контрольные весы					
		Холодильные шкафы	1	2002	2002	60	
		Мясорубка					
		Моечные ванны					
		Колода для разрубки мяса	1	2020	2020	10	
		Котлетоформовочный автомат					
		Раковина для мытья рук					
		Емкость для обработанного яйца					
		Контрольные весы					
Другое							

Место для нарезки хлеба	16	Производственный стол	1	2011	2011	10	
		Хлеборезательная машина					
		Шкаф для хранения хлеба	1	--	-	-	
Горячий цех		Производственные столы	2	2011	2011	10	
		Электрическая плита	2				
		Духовой (жарочный) шкаф					
		Электро-котел					
		Контрольные весы	1	2015	2015	10	
Раздаточная зона		Раковина для мытья рук	1				
		Мармиты для горячих блюд					
		Холодильный прилавок (витрина, секция)					
Моечная для мытья столовой посуды		Производственный стол					
		Посудомоечная машина					
		Моечные ванны (для мытья столовой посуды)	3	2010	2010	30	
		Моечные ванны (для стеклянной посуды и столовых приборов)					
		Стеллаж (шкаф)	1	2007	2007	20	
Моечная для мытья кухонной посуды	Раковина для мытья рук						
	Производственный стол						
	Моечные ванны (с объемом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом	2	2010	2010	30		
Моечная тары							
		Моечные ванны					

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	0	
Гардеробная персонала	0	
Душевые для сотрудников пищеблока	0	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	0	

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	100		4	имеется
Рабочихкухни/помощники повара					
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	
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	

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) - 25 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	имеется
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	имеется
3	Приказ об организации питания на учебный год	Пр № 04-04-106
4	Приказ о создании бракеражной комиссии	Пр № № 04-04- 125
5	Положение об организации питания	имеется
6	Положение о бракеражной комиссии	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 утвержденного примерного (циклического) меню	имеется

15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	имеется
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	имеется
17	Наличие должностных инструкций	имеется
18	ДРУГОЕ	

10. Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость	1-4	5-11
1	Одноразового горячего питания (указать прием пищи)	55,43р	13р
2	Двухразового питания		
3	Родительские средства		

11. Договор на дератизацию (с кем, № дата)

ИП Рыбас И.П. № 10 от 11.01.2021

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

С поваром школы на вывоз пищевых отходов Бакуменко М.К. № 8 от 01.09.2021

С Каракудукским сельсоветом вывоз мусора № 4 от 11.01.2021

Директор школы



М.В. Лавренко