

ПАСПОРТ
пищеблока
муниципального бюджетного образовательного учреждения
«Средней общеобразовательной школы № 38 с углублённым изучением немецкого языка»
г.Чита

Адрес ОУ	Забайкальский край, г.Чита, ул. Новобульварная, 64
Телефон	41-49-47
Расчетная вместимость школы	64 посадочных места
Фактически детей в школе	Человек 696

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	Нет
5	Помещение для приема пищи	Да
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	ОАО «водоканал»
вода привозная	нет
2. Горячее водоснабжение	

централизованное	Да
собственная котельная	Нет
водонагреватель	Нет
наличие резервного горячего водоснабжения	Да
3. Отопление	
централизованное	Да
собственная котельная и пр.	Нет
4. Водоотведение	
централизованное	Да
выгреб	Не
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	

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	30.3	Столы обеденные	6			15	

		Стулья	12			15	
		Раковины для мытья рук	3			43	
		Электрополотенца	1			70	
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	0				
		Мармит 2-х блюд	1				
		Мармит 3-х блюд	0				
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0				
		Прилавок нейтральный	0				
		Прилавок для столовых приборов	0				
		Другое	1				
Горячий цех	84.6	Плита электрическая 4-х конф.	2				
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2020	Ок-тябрь2020	0	
		Котел пищеварочный	0				
		Электрическая сковорода	0				
		Зонт вентиляционный	1				
		Пароконвектомат	0				
		Стол производственные	4				
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	4				
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0				
		или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0				
		Весы электронные для готовой продукции	0				
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1				
		Миксер 10-20л	0				

		Тележка сервировочная	0				
		Тележка для сбора грязной посуды	0				
		Хлеборезка	1				
		Шкаф для хранения хлеба	1				
		Подставки под кухонный инвентарь	2				
		Стеллаж кухонный настенный	0				
		Раковина для мытья рук	1				
		Другое					
Холодный цех		Стол производственный					
		Весы электронные					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1				
		Универсальный механический привод					
		или овощерезательная машина	1				
		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 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 секционная					
		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 обра- ботки)		Моечная ванна 2-х секц.					
		Стол производственный					
		Стеллаж кухонный настен- ный					
		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 настен- ный					
		Стеллаж кухонный					
		Весы					
		Шкаф холодильный средне- температурный					
		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 прибо- ров					
		Посудомоечная машина					
		Стеллаж (шкаф) для хране- ния 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		нет
Гардеробная персонала		шкаф
Душевые для сотрудников пищеблока		нет
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		самостоятельно

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектован- ность	Квалификацион- ный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформ- ленной личной медицинской книжки
Поваров	1				Да
Рабочих кухни/помощники повара	1				Да
Официантов	0				
Других работни- ков пищеблока/ посудомойщицы	1				да
Технических ра- ботников/ убор- щицы	0				

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/Нет
1.	Образовательного учреждения	Нет
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	Да
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	ИР Мисюра

8. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественного питания (да/нет) – _____ ;

наименование организации: _____ ИП Мисюра_____

юридический адрес организации: _____г.Чита, Новобульварная,64

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – _____ .

- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 30_____ 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	2021 год
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	
3	Приказ об организации питания на учебный год	№91 от 01.09.2020
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	№93 от 07.09.2020
5	Положение об организации питания	От 01.09.2020
6	<i>Положение о бракеражной комиссии</i>	28.08.2020
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	да
12	График питания в школьной столовой	да
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	да
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню	да
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	да
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	да
17	Наличие должностных инструкций	да
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)		
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)

Директор МБОУ СОШ № ____
