

**ПАСПОРТ
пищеблока**

**Муниципального бюджетного образовательного учреждения
основной общеобразовательной школы №6 с. Хилогосон
муниципального район**

Адрес ОУ 673200, Забайкальский край, Хилокский район, с. Хилогосон, ул. Школьная, 10
Телефон 83023729581
Расчетная вместимость школы 192 человек в одну (две) смену(ы)
Фактически детей 24 и 10 воспитанников 34 человека

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	
собственная скважина учреждения	да
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	
собственная котельная и пр.	да
4. Водоотведение	
централизованное	
выгреб	

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	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	нет

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 Сан-ПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал		Столы обеденные	6	2023			
		Стулья	36	2023			
		Раковины для мытья рук	2	2023			
		Электрополотенца	1	2023			
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	0				1
		Мармит 2-х блюд	0				1
		Мармит 3-х блюд	0				1
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0				1
		Прилавок нейтральный	1				
		Прилавок для столовых приборов	0				1
		Другое					
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	2	2011/2023			
		Жарочный (духовой) шкаф	1	1993			1
		Котел пищеварочный	0				1
		Электрическая сковорода	0				1
		Зонт вентиляционный	1				
		Пароконвектомат	0				1
		Столы производственные	4				

	Моечная ванна 2-х секционная	1	2023			
	Универсальный механический привод для готовой продукции	0				1
	или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции					
	Весы электронные для готовой продукции					1
	Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	0				1
	Миксер 10-20л	0				1
	Тележка сервировочная	0				1
	Тележка для сбора грязной посуды	0				1
	Хлеборезка	0				1
	Шкаф для хранения хлеба	1				
	Подставки под кухонный инвентарь					1
	Стеллаж кухонный	1				
	Раковина для мытья рук	0				1
	Другое					
Холодный цех	Стол производственный					1
	Весы электронные					1
	Шкаф холодильный среднетемпературный					1
	Универсальный механический привод или овощерезательная машина					1
	Бактерицидная установка					1
	Моечная ванна	1				
	Весы электронные					1
	Раковина для мытья рук	0				1
Доготовочный цех	Стол производственный					1
	Шкаф холодильный среднетемпературный					1
	Шкаф холодильный низкотемпературный					1
	Моечная ванна					1
	овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции					1
	овощерезательная машина и мясорубка					

		для сырой продукции				
		Весы электронные				1
		Раковина для мытья рук				1
Мучной цех		Стол производственный	0			1
		Тестомесильная машина	0			1
		Пекарский шкаф	0			1
		Стеллаж кухонный	0			1
		Моечная ванна	0			1
		Весы электронные	0			1
		Раковина для мытья рук	0			1
Помещение для обработки яйца	нет	Моечная ванна 3-х секционная	0			1
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	0			1
		Стол производственный	1			
		Шкаф холодильный	0			1
		Овоскоп	0			1
		Раковина для мытья рук	0			1
Мясо-рыбный цех		Стол производственный				1
		Моечная ванна 3-х секц.				1
		Стеллаж кухонный				1
		Электропривод для сырой продукции				1
		или электромясорубка				
		Весы электронные				1
		Шкаф холодильный среднетемпературный				1
		Шкаф холодильный низкотемпературный				1
		Полка для разделочных досок				1
		Раковина для мытья рук				1
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.				1
		Стол производственный				1
		Стеллаж кухонный настенный				1
		Весы				1
		Стеллаж кухонный				1
		Картофелеочистительная машина				1
	Раковина для мытья рук				1	
Овощной цех (вторичной)		Моечная ванна 2-х секц.	0			1
		Стол производственный	0			1

обработки)	Овощерезательная машина	0			1
	Стеллаж кухонный настенный	0			1
	Стеллаж кухонный	0			1
	Весы	1			1
	Шкаф холодильный среднетемпературный	0			1
	Раковина для мытья рук				1
Моечная кухонной посуды и инвентаря	Моечная ванна 2-х секц.				1
	Стеллаж кухонный				1
	Зонт вентиляционный				1
	Водонагреватель				1
	Раковина для мытья рук				1
Моечная столовой посуды	Стол для сбора отходов				1
	Стол производственный				1
	Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды				1
	Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов				1
	Посудомоечная машина				1
	Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды				1
	Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов				1
	Зонт вентиляционный				1
	Водонагреватель проточный				1
	Раковина для мытья рук				1
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	Шкаф для уборочного инвентаря				1
	Душевой поддон				1
	Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств				1
	Раковина для мытья рук				1
Склад для хранения овощей	Контейнер для хранения и транспортировки овощей				1
	Стеллажи				1
	Шкаф холодильный среднетемпературный				1
	Подтоварники				1
Склад для сыпучих продуктов	Стеллажи	2			
	Подтоварники				1
	Шкаф холодильный среднетемпературный				1

		ный					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный					1
		Шкаф холодильный низкотемпературный					1
Загрузочная продуктов		Подтоварник					1
		Весы товарные электронные					1
Складские помещения отсутствуют	-	-					

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	0	
Гардеробная персонала	3,9	
Душевые для сотрудников пищеблока	0	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	Стирка спец-одежды работниками дома	

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	1			Имеется
Рабочих кухни/помощники повара	0,75	0,75			Имеется
Официантов	0	0			
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	0	0			
Технических работников/ уборщики служебных помещений	2	2			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) – 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) - 24 чел.через раздачу (кол-во детей) - 24 чел.**9. Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:**

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	В разработке
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	имеется
3	Приказ об организации питания на учебный год	имеется
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	имеется
5	Положение об организации питания	имеется
6	<i>Положение о бракеражной комиссии</i>	имеется
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	имеется
8	Положение о школьном совете по питанию	имеется
9	Наличие плана работы совета по питанию	имеется
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	имеется
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	имеется
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	имеется
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	В разработке
17	Наличие должностных инструкций	имеется
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	82,20/45
-------	--	----------

