

**ПАСПОРТ пищеблока
муниципального бюджетного образовательного учреждения
«Кыринская средняя общеобразовательная школа»**

Адрес ОУ Забайкальский край, Кыринский район, село Кыра, улица Пионерская, 62
Телефон 8(30235)21120
Расчетная вместимость школы 320 человек в одну (две) смену(ы)
Фактически детей 358 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	да
4	Буфет	нет
5	Помещение для приема пищи	да
6	Отсутствует все вышеперечисленное	

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

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

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

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	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	10	2010		20	0
		скамья	20	2012			0

		Раковины для мытья рук	4	2012		10	4
		Электрополотенца	0				5
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	1	1992	1992	50	1
		Мармит 2-х блюд					1
		Мармит 3-х блюд					1
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0				1
		Прилавок нейтральный	0				1
		Прилавок для столовых приборов	1				0
		Другое					
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	2	2008 2020	2008 2020	0	0
		Жарочный (духовой) шкаф	0				1
		Котел пищеварочный	0				1
		Электрическая сковорода	0				1
		Зонт вентиляционный	0				1
		Пароконвектомат	1	2014	2014	0	0
		Стол производственные	1	1993	-	100	2
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1	2010	2010	20	1
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0				
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0				1
		Весы электронные для готовой продукции	0				1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2009	2009	20	0
		Миксер 10-20л	0				1
	Тележка сервировочная	0				2	

		Тележка для сбора грязной посуды	0				2
		Хлеборезка	0				1
		Шкаф для хранения хлеба	1			60	1
		Подставки под кухонный инвентарь	3			50	3
		Стеллаж кухонный настенный	0				1
		Раковина для мытья рук	1	2013	2013	40	1
		Другое					
Холодный цех		Стол производственный	2				2
		Весы электронные	0				1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				1
		Универсальный механический привод	0				
		или овощерезательная машина	0				1
		Бактерицидная установка	2	2020	2020	0	2
		Моечная ванна	4				3
Доготовочный цех		Раковина для мытья рук	0				
		Стол производственный	1	1996	1996	100	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				1
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2020	2020	0	0
		Моечная ванна	2				2
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0				1
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	0				1
	Весы электронные	0				1	

		Раковина для мытья рук	0				1
Мучной цех		Стол производственный	1				1
		Тестомесильная машина	0				1
		Пекарский шкаф	0				1
		Стеллаж кухонный	0				1
		Моечная ванна	0				2
		Раковина для мытья рук	0				1
	Помещение для обработки яйца	нет	Моечная ванна 3-х секционная	0			
или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости			1				0
Стол производственный			1	1992	1992	100	1
Шкаф холодильный			1	2010	2010	20	0
Овоскоп			0				1
Раковина для мытья рук			1				1
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	2	1980		100	2
		Моечная ванна 3-х секц.	0				1
		Стеллаж кухонный	0				1
		Электропривод для сырой продукции					
		или электромясорубка	0				1
		Весы электронные					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				0
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1				1
		Полка для разделочных досок	1				1
		Раковина для мытья рук	0				0
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	1				0
		Стол производственный	1				1
		Стеллаж кухонный настенный	0				0
		Весы	0				1

		Стеллаж кухонный	0			1
		Картофелеочистительная машина	0			1
		Раковина для мытья рук	0			0
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	0			0
		Стол производственный	1			1
		Овощерезательная машина	0			1
		Стеллаж кухонный настенный	0			1
		Стеллаж кухонный	0			1
		Весы	1			0
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0			1
		Раковина для мытья рук	0			0
	Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	1		
		Стеллаж кухонный	1			1
		Зонт вентиляционный	1			2
		Водонагреватель	1			1
		Раковина для мытья рук	0			1
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1			1
		Стол производственный	1			1
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	0			1
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	0			1
		Посудомоечная машина	0			1
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1			1
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	0			1
		Зонт вентиляционный	0			1
		Водонагреватель проточный	0			1
		Раковина для мытья рук	0			0

Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	Шкаф для уборочного инвентаря	0			0
	Душевой поддон	0			0
	Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1			1
	Раковина для мытья рук	0			0
Склад для хранения овощей	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	0			3
	Стеллажи	0			1
	Шкаф холодильный среднетемпературный	0			0
	Подтоварники	6			0
Склад для сыпучих продуктов	Стеллажи	2			1
	Подтоварники	4			0
	Шкаф холодильный среднетемпературный	0			1
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	Шкаф холодильный среднетемпературный	0			1
	Шкаф холодильный низкотемпературный	1			1
Загрузочная продуктов	Подтоварник	2			0
	Весы товарные электронные	0			1
Складские помещения отсутствуют	-	-			

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	-	-
Гардеробная персонала	-	шкаф
Душевые для сотрудников пищеблока	-	-

Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	самообслуживание	
---	------------------	--

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	3	3	-	10	+
Рабочих кухни/помощники повара	1	1	-	4	+
Официантов	0				
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	0				
Технических работников/ уборщицы	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) – **48 чел.**

через раздачу (кол-во детей) – 200 чел.

9. Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:

№ п/п	наименование документации	наличие
1	Программа по питанию	имеется
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	имеется
3	Приказ об организации питания на учебный год	имеется
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ №113-1 от 31.08.2020г
5	Положение об организации питания	Имеется, приказом №7 от 14.01.2020г
6	<i>Положение о бракеражной комиссии</i>	Имеется, утвержд.
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	Имеется, приказ №7 от 14.01.2020г
8	Положение о родительском контроле	Имеется, утвержд. приказом №68 от 16.09.2020г
9	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	имеется
10	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеется
11	График питания в школьной столовой	имеется
12	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	имеется
13	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню	имеется
14	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	имеется
15	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	
16	Наличие должностных инструкций	имеется

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

11. Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость: одноразового горячего питания	75 (1-4кл) 45 (малоимущ) 25,45 рублей платники
	двухразового питания	
	полдника	
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семей из средств краевого бюджета (на одного человека)	0
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)	0
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)	75
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)	25,45
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)	0
6	Родительские средства, с учетом двух льгот на оплату за питание (на одного человека)	0

12. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов
 ООО «Алерон», договор №28БМ-16/к от 01.01.2021г

Директор МБОУ «Кыринская СОШ»

И.В.Уварова