

ПАСПОРТ

пищеблока

Муниципального бюджетного образовательного учреждения
начальной общеобразовательной школы №26 с. Алентуйка
муниципального район «Хилокский район»

Адрес ОУ 673212, Забайкальский край, Хилокский район, с. Алентуйка, ул. Школьная, 4
Телефон 89242779806
Расчетная вместимость школы 25 человек в одну (две) смену(ы)
Фактически детей 12 и 6 воспитанников, 12 человек

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/Нет
1	Столовая, работающая на сырье	нет
2	Столовая-догоотовочная (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	нет
собственная скважина учреждения	да
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	

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

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	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 Сан-ПиН (наименование, кол-во штук)
-----------------	-------------------------	---	------------	-------------------	------------------	----------------	---

Обеденный зал		Столы обеденные	3	2019	2019	0%	0
		Стулья	12	2019	2019	0%	0
		Раковины для мытья рук	5	2020	2020	0%	0
		Электрополотенца	0				
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	0				1
		Прилавок для столовых приборов	0				1
		Другое					
Горячий цех		Плита электрическая 3-х конф.	1	1987		100%	2
		Жарочный (духовой) шкаф	0				1
		Котел пищеварочный	0				1
		Электрическая сковорода	0				1
		Зонт вентиляционный	0				1
		Пароконвектомат	0				1
		Столы производственные	0				1
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1	2020	2020	0%	
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0				1
		или овощерезательная машина с протирачной 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	0				1
		Подставки под кухонный инвентарь	0				1
		Стеллаж кухонный настенный	0				1
		Раковина для мытья рук	1	2020	2020	0%	
		Другое					
Холодный цех		Стол производственный	0				1
		Весы электронные	0				1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				1
		Универсальный механический привод	0				1
		или овощерезательная машина	0				1
		Бактерицидная установка	0				1
		Моечная ванна	0				1
		Весы электронные					1
		Раковина для мытья рук					
Догоотовочный цех		Стол производственный					1
		Шкаф холодильный среднетемпературный					1
		Шкаф холодильный низкотемпературный					1
		Моечная ванна					1

		овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции				1
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции				1
		Весы электронные				1
		Раковина для мытья рук				1
Мучной цех		Стол производственный				1
		Тестомесильная машина				1
		Пекарский шкаф				1
		Стеллаж кухонный				1
		Моечная ванна				1
		Весы электронные				1
		Раковина для мытья рук				1
Помещение для обработки яйца	нет	Моечная ванна 3-хсекционная				1
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости				1
		Стол производственный				1
		Шкаф холодильный				1
		Овоскоп				1
		Раковина для мытья рук				1
Мясо-рыбный цех		Стол производственный				1
		Моечная ванна 3-х секц.				1
		Стеллаж кухонный				1
		Электропривод для сырой продукции				1
		или электромясорубка				1
		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
		Моечная ванна 2-х секц.					1
		Стол производственный					1
Овощной цех (вторичной обработки)		Овощерезательная машина					1
		Стеллаж кухонный настенный					1
		Стеллаж кухонный					1
		Весы					1
		Шкаф холодильный среднетемпературный					1
		Раковина для мытья рук					1
		Моечная ванна 2-х секц.					1
		Стеллаж кухонный					1
		Зонт вентиляционный					1
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Водонагреватель					1
		Раковина для мытья рук					1
		Стол для сбора отходов					1
		Стол производственный					1
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды					1
Моечная столовой посуды		Моечная ванна 2-х секц.					1

		для стаканов и столовых приборов					
		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					1
		Подтоварники					1
		Шкаф холодильный среднетемпературный					1
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный					1
		Шкаф холодильный низкотемпературный					1
Загрузочная		Подтоварник					1

продуктов		Весы товарные электронные					1
Складские помещения отсутствуют	-	-					1

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	Стирка спецодежды работниками на дому	

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	1	3	12	имеется
Рабочих кухни/помощники повара	0	0	0	0	
Официантов	0	0	0	0	
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	0	0	0	0	
Технических работ-	0,5	1		5	имеется

ников/ уборщицы					
-----------------	--	--	--	--	--

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) - 12 чел.

через раздачу (кол-во детей) - 12 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	имеется

	комиссии»	
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
		двухразового питания	0
		полдника	0

1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семей из средств краевого бюджета (на одного человека)	82,20
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)	0
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)	0
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

18. Договор на дератизацию(с кем, № дата) ИП Андреевский В.А. №20 от 11 января 2021 года

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов(с кем, № дата) «Олерон+» №432 БР от 01.01.2021 года

Директор МБОУ НОШ №26 с. Алетуйка



С.Ц.Бадмацибенова