

**ПАСПОРТ
пищеблока
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Таптанайская средняя общеобразовательная школа»**

Адрес:

с. Таптанай, ул. Калинина, 54а

Телефон: 89244725928

Расчетная вместимость школы 200 человек в одну смену(ы)

Фактически детей 96 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	Нет
4	Буфет	Нет
5	Помещение для приема пищи	Нет
6	Отсутствует все вышеперечисленное	Нет

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	нет
собственная скважина учреждения	+
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	СП «Таптанай»
вода привозная	нет
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	
собственная котельная	

водонагреватель	+
наличие резервного горячего водоснабжения	
3. Отопление	
централизованное	+
собственная котельная и пр.	
4. Водоотведение	
централизованное	+
выгреб	
локальные очистные сооружения	
прочие	
5. Вентиляция	
естественная	+
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	ДА
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	НЕТ
5	Специализированный транспорт отсутствует	НЕТ

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)
Обеденный зал		Столы обеденные	20	2009		90	20
		Стулья	97	2009		90	100
		Раковины для мытья рук	3	2000	2020г.	5	1

		Посуда					100-тарелок, 100-блюдца, 100-ложки, 100-вилки, 100-кружкт
		Электрополотенца	-				-
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	-				Мармит первых блюд 1шт
		Мармит 2-х блюд	-				Мармит вторых блюд- 1шт
		Мармит 3-х блюд					-
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	-				Холодильный прила- вок (витрина, секция) – 1 шт
		Прилавок нейтральный	-				1
		Прилавок для столовых приборов	-				Прилавок для столо- вых приборов -1шт.
		Другое	-				Холодильная каме- ра, сушильная камера
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	1	2015	2015	50	
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2015	2015	50	
		Котел пищеварочный	-				Котел пищеварочный эл.-1шт.
		Электрическая сковоро- да	-				Электрическая скowo- рода -1шт.
		Зонт вентиляционный	-				Зонт вентиляционный- 1шт.
		Пароконвектомат	-				
		Столы производствен- ные	3	1995	1995	100	Столы производст- венные -4 шт.
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	2	2020	2020		
		Универсальный механи- ческий привод для гото-	-				-

		вой продукции					
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	-				овощерезательная машина с протирочной насадкой - 1 шт, и мясорубка для готовой продукции-1 шт
		Весы электронные для готовой продукции	-				Весы электронные для готовой продукции-1 шт
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2011	2012	80	
		Миксер 10-20л	-				Миксер-1шт.
		Тележка сервировочная	-				Тележка сервировочная-1шт
		Тележка для сбора грязной посуды	-				Тележка для сбора грязной посуды-1шт.
		Хлеборезка	-				Хлеборезка -1шт
		Шкаф для хранения хлеба	-				Шкаф для хранения хлеба-1шт
		Подставки под кухонный инвентарь	-				Подставки под кухонный инвентарь-1шт
		Стеллаж кухонный настенный	-				Стеллаж кухонный-2шт.
		Раковина для мытья рук	3				
		Другое					
Холодный цех		Стол производственный	1				
		Весы электронные	-				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1				Шкаф холодильный среднетемпературный-1шт
		Универсальный механический привод	-				
		или овощерезательная машина	-				

		Бактерицидная установка	-				
		Моечная ванна	-				
		Весы электронные	-				
		Раковина для мытья рук					
Догоготовочный цех		Стол производственный	3				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1				
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1				
		Моечная ванна	-				
		овощерезательная машина с протирочной 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	-				Мясорубка производст-1 шт
		Весы электронные	-				Весы эл.-1шт.
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-				-
		Шкаф холодильный низкотемпературный	-				
		Полка для разделочных досок	-				
		Раковина для мытья рук					-
		Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	-		
Стол производственный	-						
Стеллаж кухонный настенный	-						
Весы	-						
Стеллаж кухонный	-						
Картофелеочистительная машина	-						
Раковина для мытья рук	-						-
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.					
		Стол производственный	-				
		Овощерезательная машина	-				
		Стеллаж кухонный настенный	-				
		Стеллаж кухонный	-				
		Весы	-				
		Шкаф холодильный	-				

		среднетемпературный					
		Раковина для мытья рук					
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	1	2020	2020	0	-
		Стеллаж кухонный	1				
		Зонт вентиляционный	-				Зонт вентиляционный-1 шт.
		Водонагреватель					
		Раковина для мытья рук					
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов					Стол для сбора отходов-1 шт.
		Стол производственный					
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды					
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов					
		Посудомоечная машина					Посудомоечная машина-1 шт.
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды					
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов					
		Зонт вентиляционный					Зонт вентиляционный-1 шт.
		Водонагреватель проточный					
		Раковина для мытья рук					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря					Шкаф для уборочного инвентаря-1 шт.
		Душевой поддон					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств					
		Раковина для мытья рук					

Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей					Контейнер для хранения и транспортировки овощей-1шт.
		Стеллажи					Стеллаж -1шт.
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Подтоварники					Подтоварник-1шт.
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи					Стеллаж-2шт.
		Подтоварники					Подтоварник-1шт.
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Шкаф холодильный низкотемпературный					
Загрузочная продуктов		Подтоварник					Подтоварник -1шт
		Весы товарные электронные					
Складские помещения отсутствуют	-	-					-

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока		раковина для мытья рук -1шт
Гардеробная персонала		вешалка
Душевые для сотрудников пищеблока		нет
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		в домашних условиях

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной
--	---------------	--------------------	-------------------------	------------------------------	---------------------

					личной медицинской книжки
Поваров	2	2	5	30 лет	имеется
Рабочих кухни/помощники повара					
Официантов					
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) - 96 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	«Здоровое питание-это здорово»
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	
3	Приказ об организации питания на учебный год	
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	№ 53-4 от 01.09.2020г
5	Положение об организации питания	
6	Положение о бракеражной комиссии	
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 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	
17	Наличие должностных инструкций	
18	ДРУГОЕ	

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

11. Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость:	одноразового горячего питания	45 руб.
		двухразового питания	86 руб.
		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 поставку продуктов (с кем, № дата) ООО «ТК ПЕКО» б\н от 10.01.2021г.

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем, № дата) «Олерон+» № 392БР от 01.04.2020г.

Директор школы:

Д.Д.Мижитдоржиев.