

**ПАСПОРТ
пищеблока
муниципального бюджетного образовательного учреждения
основной общеобразовательной школы №17**

Адрес ОУ Краснодарский край, Успенский район, аул Кургоковский, ул. Мира,33
Телефон 8(86140) 62223
Расчетная вместимость школы 100 человек в одну смену
Фактически детей 51 человек

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/Нет
1	Столовая, работающая на сырье	Нет
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	Нет
3	Раздаточная	Да
4	Буфет	Нет
5	Помещение для приема пищи	Да

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	
собственная скважина учреждения	
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	+
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	ДА
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	НЕТ
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 Выпус-год	Дата под-ключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям Сан-ПиН(наименование, кол-во штук)
Обеденный зал		Столы обеденные	4	2021	2021		
		Стулья (скамейки)	8	2021	2021		
		Раковины для мытья рук	4	2006	2006г.	40%	

		Электрополотенца	2	2018	2018		
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	-				
		Мармит 2-х блюд	-				
		Мармит 3-х блюд	-				
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	-				
		Прилавок нейтральный	-				
		Прилавок для столовых приборов	-				
		Другое	1				
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	-				
		Жарочный (духовой) шкаф	-				
		Котел пищеварочный	-				
		Электрическая сковорода	-				
		Зонт вентиляционный	-				
		Пароконвектомат	-				
		Стол производственные	-				
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	-				
		Универсальный механический привод для готовой продукции	-				
		или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	-				
		Весы электронные для готовой продукции	-				
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	-				

		Миксер 10-20л	-				
		Тележка сервировочная	-				
		Тележка для сбора грязной посуды	-				
		Хлеборезка	-				
		Шкаф для хранения хлеба	-				
		Подставки под кухонный инвентарь	-				
		Стеллаж кухонный настенный	-				
		Раковина для мытья рук	-				
		Другое	-				
Холодный цех		Стол производственный	-				
		Весы электронные	-				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-				
		Универсальный механический привод	-				
		или овощерезательная машина	-				
		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-хсекционная	-				
		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 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.	-				-
		Стеллаж кухонный	-				
		Зонт вентиляционный	-				
		Водонагреватель	1	2018	2018		
		Раковина для мытья рук	1	2018	2018		
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1	2018	2018		
		Стол производственный	3	2018	2018		
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	-				
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	2	2018	2018		
		Посудомоечная машина	-				

		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1				
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1				
		Зонт вентиляционный	-				
		Водонагреватель проточный	1	2018	2018		
		Раковина для мытья рук	1	2018	2018		
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	1				
		Душевой поддон	-				
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1				
		Раковина для мытья рук	1				
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	9	раковина для мытья рук - 1 шт
Гардеробная персонала	6	шкаф для санитарной одежды – 1 шт шкаф для личной одежды – 1 шт
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	-	-	-	-	-
Рабочих кухни/помощники повара	1	1	-	1	имеется
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	нет
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	нет

8. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

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

наименование организации; МБОУ ООШ№1

юридический адрес организации: с. Успенское , ул. Почтовая 30, 352452

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

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 30 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»	имеется
5	Положение об организации питания	имеется
6	Положение о бракеражной комиссии	имеется
7	Приказ о создании школьного	имеется

	совета по питанию	
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 циклическому меню	имеется
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	имеется
17	Наличие должностных инструкций	имеется
18	ДРУГОЕ	

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

Директор МБОУ ООШ № 17

