

ПАСПОРТ
пищеблока
муниципального бюджетного образовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №7» имени Героя Советского Союза А.Г. Булгакова

Адрес ОУ Забайкальский край, город Чита, проезд Александра Булгакова, дом 60
Телефон 8(302-2) 283101
Расчетная вместимость 60-80 человек в одну (две) смену(ы)
школы
Фактически детей 356 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	Да
5	Помещение для приема пищи	Да
6	Отсутствует все вышеперечисленное	Нет

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

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

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

3. Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Транспорт	Да/Нет
1	Специализированный транспорт школы	
2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	Да
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	
5	Специализированный транспорт отсутствует	

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	16			30	

		Стулья	80			30	
		Раковины для мытья рук	4			40	
		Электрополотенца	2			40	
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд					
		Мармит 2-х блюд					
		Мармит 3-х блюд	1			60	
		Холодильный прилавок (витрина, секция)					
		Прилавок нейтральный					
Горячий цех		Прилавок для столовых приборов	1				
		Другое					
		Плита электрическая 4-х конф.	1			30	
		Жарочный (духовой) шкаф	1			70	
		Котел пищеварочный					
		Электрическая сковорода	1			50	
		Зонт вентиляционный					
		Пароконвектомат					
		Стол производственные	8			50	
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1			15	
		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)	1			40	
		Миксер 10-20л					

		Тележка сервировочная					
		Тележка для сбора грязной посуды					
		Хлеборезка					
		Шкаф для хранения хлеба	1			70	
		Подставки под кухонный инвентарь					
		Стеллаж кухонный настенный					
		Раковина для мытья рук	1			20	
		Другое					
Холодный цех		Стол производственный					
		Весы электронные					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Универсальный механический привод					
		или овощерезательная машина					
		Бактерицидная установка					
		Моечная ванна					
		Весы электронные					
Доготовочный цех		Раковина для мытья рук					
		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	1			40	

		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 яй- ца	нет	Моечная ванна 3-х секци- онная				
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости				
		Стол производственный				
		Шкаф холодильный				
		Овоскоп				
		Раковина для мытья рук				
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	1		50	
		Моечная ванна 2-х секц.	1		50	
		Стеллаж кухонный				
		Электропривод для сырой продукции				
		или электромясорубка				
		Весы электронные				
		Шкаф холодильный сред- нетемпературный	1		40	
		Шкаф холодильный низко- температурный				
		Полка для разделочных досок	1		30	
		Раковина для мытья рук				
Овощной цех (первичной обра-		Моечная ванна 2-х секц.	1		50	
		Стол производственный				

ботки)		Стеллаж кухонный настенный				
		Весы				
		Стеллаж кухонный				
		Картофелеочистительная машина				
		Раковина для мытья рук				
Овощной цех (вторичной обра- ботки)		Моечная ванна 2-х секц.	1		50	
		Стол производственный				
		Овощерезательная машина				
		Стеллаж кухонный настенный				
		Стеллаж кухонный	1		70	
		Весы				
		Шкаф холодильный сред- нетемпературный				
		Раковина для мытья рук				
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.				
		Стеллаж кухонный				
		Зонт вентиляционный				
		Водонагреватель	1		50	
		Раковина для мытья рук				
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1		70	
		Стол производственный				
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды				
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	2		50	
		Посудомоечная машина				
		Стеллаж (шкаф) для хра- нения столовой посуды	1		70	
		Стеллаж (шкаф) для хра- нения стаканов				
		Зонт вентиляционный				

Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Водонагреватель проточный				
		Раковина для мытья рук				
		Шкаф для уборочного инвентаря				
		Душевой поддон				
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1		70	
Склад для хранения овощей		Раковина для мытья рук				
		Контейнер для хранения и транспортировки овощей				
		Стеллажи				
		Шкаф холодильный среднетемпературный				
		Подтоварники	2		30	
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	2		30	
		Подтоварники	2		30	
		Шкаф холодильный среднетемпературный				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1		50	
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный низкотемпературный	1		50	
		Подтоварник				
Загрузочная продуктов		Весы товарные электронные				
Складские помещения			3			

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока: НЕТ

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока		

Гардеробная персонала		
Душевые для сотрудников пищеблока		
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	2	2	3 разряд и 5 разряд	1 год и 35 лет	Да
Рабочих кухни/помощники повара	1			1 год	Да
Официантов					
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	1			3 года	Да
Технических работников/ уборщицы					

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/Нет
1.	Образовательного учреждения	
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	Да

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) - ____ 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	Имеется (программа «Здоровое питание» на 2018-2021 гг), утвержденная в 2018 году
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	
3	Приказ об организации питания на учебный год	Имеется, приказ от 01.09.2020 г. № 80
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Имеется, приказ от 01.09.2020 г. № 80/1
5	Положение об организации питания	Имеется, утвержденное от 31.08.2020 г №79а
6	<i>Положение о бракеражной комиссии</i>	Имеется, утвержденное от 31.08.2020 г №79а
7	Приказ о создании школьного родительского контроля за организацией питания	От 24.08.2020 г № 78
8	Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся	Имеется, утвержденное от 31.08.2020 г №79а
9	Наличие плана работы по организации питания	Имеется
10	Наличие протоколов заседания школьного родительского контроля за организацией	Имеется

	питания	
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	Имеется
18	ДРУГОЕ	

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

11. Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость:	одноразового бесплатного горячего питания	82 рубля 20 копеек
		двухразового питания	
		полдника	Нет
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семей из средств краевого бюджета (на одного человека)		45 рублей
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)		4,28 рублей
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)		Нет
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)		От 30 до 65 рублей

