ПАСПОРТ пищеблока

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Б.Терсенская средняя общеобразовательная школа" Уренского муниципального округа Нижегородской области

(наименование образовательной организации)

Адрес ОО 606800 Нижегородская область Уренский район д.Б.Терсень ул.Зелёная д.2

Телефон 883154 2-75-90

Проектная мощность ОО 162 учащихся

Здание (типовое, приспостобленное) типовое

Пищеблок (типовой, приспособленный) типовой

Расчетная вместимость пищеблока 41человек.

Фактически детей 123человек.

Получают горячее питание 115 человек.

1. В общеобразовательной организации имеется:

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

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	**да**
собственная скважина учреждения	**нет**

в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	**нет**
вода привозная	**нет**
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	**нет**
собственная котельная	**нет**
водонагреватель	**да**
наличие резервного горячего водоснабжения	**нет**
3. Отопление	
централизованное	**да**
собственная котельная и пр.	**нет**
4. Водоотведение	
централизованное	**нет**
выгреб	**нет**
локальные очистные сооружения	**да**
прочие	**нет**
5.Вентиляция	
естественная	**да**
механическая	да

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	7	2019			
		Стулья	42	2019			
		Раковины для мытья рук	2	2010			
		Электрополотенца	1	2017			
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд					
		Мармит 2-х блюд	1	2015			
		Мармит 3-х блюд					
		Холодильный прилавок (витрина, секция)					
		Прилавок нейтральный					
		Прилавок для столовых приборов	1	2015			
		Стол производственный	1	2022			
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	1	2021			
		Жарочный (духовой) шкаф					
		Котел пищеварочный					
		Электрическая сковорода					
		Зонт вентиляционный	1	2015			
		Пароконвектомат					

		Столы производственные	1	2022			
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1	2018			
		Универсальный механический привод для готовой продукции					
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2018			
		Весы электронные для готовой продукции	1	2010			
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2015			
		Миксер 10-20л					
		Тележка сервировочная					
		Тележка для сбора грязной посуды	1	2021			
		Хлеборезка					
		Шкаф для хранения хлеба	1	2015			
		Подставки под кухонный инвентарь					
		Стеллаж кухонный настенный					
		Раковина для мытья рук	1	2018			
		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 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		Моечная ванна 3-х секционная					
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости					
		Стол производственный	1	2022			
		Шкаф холодильный					
		Овоскоп					
		Раковина для мытья рук	1	2018			
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	2	2022			
		Моечная ванна 3-х секц.					
		Стеллаж кухонный					-
		Электропривод для сырой продукции					
		или электромясорубка	1	2018			
		Весы электронные					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Шкаф холодильный низкотемпературный					
		Полка для разделочных досок					
		Раковина для мытья рук	1	2018			
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	1	2018			
		Стол производственный	2	2022			
		Стеллаж кухонный настенный					
		Весы	1	2010			
		Стеллаж кухонный					
		Картофелеочистительная машина					

		Раковина для мытья рук	1	2018			
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	2022			
		Стеллаж кухонный	2	2022			
		Зонт вентиляционный					
		Водонагреватель	2	2020			
		Раковина для мытья рук	1	2018			
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1	2021			
		Стол производственный					
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2018			
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1	2018			
		Посудомоечная машина					
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2021			
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	2021			
		Зонт вентиляционный					
		Водонагреватель	1	2021			

		проточный					
		Раковина для мытья рук					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря					
		Душевой поддон	1	2000			
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	2000			
		Раковина для мытья рук	1	2000			
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей					
		Стеллажи					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Подтоварники					
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	1	2022			
		Подтоварники					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2000			
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2000			
		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	2	Унитаз, раковина для мытья рук
Гардеробная персонала	4,4	Шкаф
Душевые для сотрудников пищеблока		
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	5,7	Стирает кухонный работник в стиральной машине в прачечной

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	2	2	3,4	2 года	да
Рабочих кухни/помощники повара	1	1		2 года	да
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	_

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) - 115 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	
2	Положение об организации питания	11.02.2021 №11-од
3	Порядок обеспечения питанием обучающихся	11.02.2021 №11-од
4	Приказ об организации питания на учебный год	31.08.2021 37-ах
5	Приказ о создании бракеражной комиссии	31.08.2021 37-ах
6	Положение о бракеражной комиссии	11.02.2021 №11-од
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	31.08.2021 37-ах
8	Положение о школьном совете по питанию	да
9	Наличие плана работы совета по питанию	да
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	да

11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	да
12	График питания в школьной столовой	01.09.2021 №48-ах
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед. работников	да
14	Наличие утвержденного примерного (цикличного) меню	да
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	да
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	2021 г.
17	Наличие должностных инструкций	да
18	Программа ХАССП	01.02.2021 г. №28/ах
19	Положение о родительском коетроле за организацией гороячего питания	11.02.2021 г. №11-од

10. В образовательной организации «С» - витаминизация готовых блюд: Проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

11. Договор на дератизацию работ ИП Громцева А.Б. Контракт У-088/М от 01.01.2022 г.

12. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов ООО "ЭкоСтандарт" контракт №364/22 по оказанию услуг по обращению с твёрдыми коммунальными отходами от 01.01.2022 г.

М.П.

Директор школы _____ Н.Г.Соколова