

ПАСПОРТ
пищеблока
муниципального образовательного учреждения
«Основная общеобразовательная школа № 5 п. Дарасун»
муниципального района «Карымский район»

Адрес Забайкальский край, район/городской округ, Карымский район

п. Дарасун ул. Транспортная, 1

Телефон 89243773997

Расчетная вместимость школы 190 человек в две смены

Фактически детей 195 человек

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	нет
собственная скважина учреждения	нет
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	Автономная подача

	привозной воды
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	нет
собственная котельная	нет
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	нет
3. Отопление	
централизованное	нет
собственная котельная и пр.	автономная котельная
4. Водоотведение	
централизованное	Нет
Выгреб (септик)	Да
локальные очистные сооружения	Нет
прочие	
5.Вентиляция	
естественная	Да
механическая	Зонт

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	Нет
5	Специализированный транспорт отсутствует	Нет

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	8	2021	2021	0	-
		Стулья	16	2021	2021	0	-
		Раковины для мытья рук	2	2019	2019	5	-
		Электрополотенца	2	2018	2018	20	-
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	-	-	-	-
		Прилавок нейтральный	0	-	-	-	1
		Прилавок для столовых приборов	0	-	-	-	1
		Другое					
Горячий цех, Холодный цех		Плита электрическая 4-х конф.	1	2020	2020	0	-
		Жарочный (духовой) шкаф	0	-	-	-	1
		Котел пищеварочный	0	-	-	-	-
		Электрическая сковорода	0	-	-	-	1
		Зонт вентиляционный	1	2019	2019	10	0
		Пароконвектомат	0	-	-	-	1
		Столы производственные	1	2005	2005	60	1
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1	2019	2019	5	-
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0	-	-	-	
		или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для	0	-	-	-	1

		готовой продукции					
		Весы электронные для готовой продукции	1	2015	2015	40	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2004	2004	40	-
		Миксер 10-20л	0	-	-	-	1
		Тележка сервировочная	0	-	-	-	-
		Тележка для сбора грязной посуды	0	-	-	-	-
		Хлеборезка	0	-	-	-	1
		Шкаф для хранения хлеба	0	-	-	-	1
		Подставки под кухонный инвентарь	2	2004	2004	60	2
		Стеллаж кухонный настенный	0	-	-	-	2
		Раковина для мытья рук	1	2019	2019	0	1
		Другое					
Моечная кухонной посуды и столовой посуды		Стол для сбора отходов	0	-	-	-	-
		Стол производственный	0	-	-	-	-
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2018	2018	5	-
		Посудомоечная машина	0	-	-	-	-
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2008	2008	60	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	0	-	-	-	1
Складские помещения		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	2	2017	2017	20	-
		Стеллажи	4	2001	2001	70	4

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
--	-------------------------	--------------

Сан.узел для сотрудников пищеблока	-	-
Гардеробная персонала	12	Вешалка, рукомойник
Душевые для сотрудников пищеблока	нет	нет
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	нет (договор подряда)	

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	1	-		Да
Рабочих кухни/помощники повара	0,5	0,5	-		Да
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) – нет

наименование организации: _____

юридический адрес организации: _____

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) –.

- 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	-
2	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ №10 от 26.01.2021 г.
3	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ № 65 от 31.08.2020 г.
4	Положение об организации питания	Приказ № 10 от 26.01.2021 г.
5	Положение о бракеражной комиссии	Приказ №
6	Приказ о создании родительского контроля за организацией питанием	Приказ № 61/1 от 31.08.2020 г.
7	Положение о родительского контроля за организацией питанием	Приказ № 61/1 от 31.08.2020 г.
8	Наличие плана работы родительского контроля за организацией питанием	Да
9	Наличие журнала работы родительского контроля за организацией питанием	Ведется в системе
10	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	В процессе работы
11	График питания в школьной столовой	Да
12	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	Да
13	Наличие 10-дневного меню	Да
14	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	Да

15	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Да
16	Наличие должностных инструкций	Да

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

11. Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость: одноразового горячего питания	45
	двухразового питания	82
	полдника	-
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семей из средств краевого бюджета (на одного человека)	45
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)	45
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 дератизацию(с кем, № дата)

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае» от 25.01.2021 г.

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов(с кем, № дата)

ООО «Олерон+» № 2270БР от 25.01.2021 г.

Директор МОУ ООШ № 5 п. Дарасун

Ненашев Е.А.