

ПАСПОРТ
пищеблока общеобразовательной организации

ГБОУ НАО « СШ им.В.Л. Аншукова с.Великовисочное»

Проектная вместимость школы: 150

Фактическое число детей: 50

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

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

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

3. Для перевозки продуктов питания используется:

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

4. Характеристика пищеблока.

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (кол-во штук)
Обеденный зал		Столы обеденные	9	2010		40	
		Стулья (лавки)	50	2010		40	
		Раковины для мытья рук	3	2010		30	
		Электрополотенца	1	2009	2011	-	
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	1	2010	2011	20	
		Мармит 2-х блюд	1	2010	2011	20	
		Мармит 3-х блюд	1	2010	2011	20	
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	-				
		Прилавок нейтральный	-				
		Прилавок для столовых приборов	-				
		Другое	-				
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	1	2010	2011	35	
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2010	2011	35	
		Котел пищеварочный	-				
		Электрическая сковорода	-				
		Зонт вентиляционный	1	2010	2011	35	
		Пароконвектомат	-				
		Столы производственные	3	2010	2011	35	
		Моечная ванна 2-х секционная	1	2010	2011	35	
		Универсальный механический	-				

		привод для готовой продукции					
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	-				
		Весы электронные для готовой продукции	1	2010	2011	35	
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2020	2020	10	
		Миксер 10-20л	1	2011	2011	40	
		Тележка сервировочная	1	2010	2011	20	
		Тележка для сбора грязной посуды	1	2010	2011	20	
		Хлеборезка	-				
		Шкаф для хранения хлеба	-				
		Подставки под кухонный инвентарь	-				
		Стеллаж кухонный настенный	2	2010	2011	40	
		Раковина для мытья рук	1	2010	2011		
		Другое	-				
И т.д. (указать все помещения из требуемых, в случае их отсутствия указать что отсутствуют, если есть совместные помещения то указать какие)							

5. Характеристика складских помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Склад сыпучих продуктов	5,27	Стол, стеллажи, весы
Склад скоропортящихся продуктов	-	
Овощехранилище	6,92	Стеллажи, ванна
Складские помещения отсутствуют	-	

6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	3,68	Унитаз, раковина,кран
Гардеробная персонала	7,13	Металлический шкаф для одежды, стол, стулья
Душевые для сотрудников пищеблока	1,49	Душ, поддон
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	

7. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	2	2	5	Повар -10лет Повар – 18лет	да
Рабочих кухни/помощники повара	2	2	2	Кух.работник-20 лет Кух.работник – 5 лет	да
Других работников пищеблока/ посу-	-	-	-		-

домойщицы					
Технических работников/ уборщицы	-	-	-	-	-

8. 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	-

9. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано /не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественного питания(да/нет)-нет

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – да

- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть), №, дата 83.ОВ.02.296.М.000037.02.12 от 27.02.2012г

с предварительным накрытием (кол-во детей) – 50 чел.

через раздачу (кол-во детей) – 0 чел.

10. Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	имеется
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	имеется
3	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ №677.2 от 31.08.2022 « Об организации питания в ГБОУ НАО « СШ им.В.Л. Аншукова с.Великовисочное»

4	Приказ о создании бракеражной комиссии	Приказ № 681.2 « Об осуществлении родительского контроля за организацией питания обучающихся»
5	Положение об организации питания	Имеется Приказ от 01.01.2022г № 681.1
6	Положение о бракеражной комиссии	Имеется приказ от 01.09.2022г №681.2
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	Приказ № 681.2 « Об осуществлении родительского контроля за организацией питания обучающихся»
8	Положение о школьном совете по питанию	Имеется приказ от 01.09.2022г №681.2
9	Наличие плана работы совета по питанию	Приказ № 681.2 « Об осуществлении родительского контроля за организацией питания обучающихся»
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	имеется
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеется
12	График питания в школьной столовой	Приказ от 01.09.2022г № 682.1 « Об утверждении графика питания обучающихся «
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	имеется
14	Наличие утвержденного примерного (цикличного) меню	имеется
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	имеется
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	имеется
17	Наличие должностных инструкций	имеется
18	Наличие утвержденных программ производственного контроля на принципах ХАССП	имеется

19	ДРУГОЕ	-
----	--------	---

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

12. В общеобразовательном учреждении обогащенный хлеб, обогащенные хлебобулочные изделия используются, не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю:

13. В общеобразовательном учреждении обогащенные йодом продукты (кроме йодированной соли) используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю:

14. В общеобразовательном учреждении иные обогащенные продукты (кроме вышеперечисленных) используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю:

15. Договор на дератизацию (с кем, № дата) нет

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем, № дата) участок ЖКУ « Великовисочное» договор №54/ТКО 2023 от 29.03.23г

Дата «26» мая 2023г.

И.о. директора : _____ / М.И. Дуркина
(подпись) (расшифровка подписи)