

**ПРОЕКТ
ПАСПОРТ
пищеблока**

**муниципального бюджетного образовательного учреждения
начальная общеобразовательная школа-интернат № 4**

Адрес ОУ ул. Пригородная, 6 Забайкальский край, район/городской округ, г. Чита
Телефон +7(3022)20-68-12
Расчетная вместимость школы 160 человек в одну (две) смену(ы)
Фактически детей 158 человек

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

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	да

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

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 (фактическое наличие)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал		Столы обеденные	18				
		Лавочки	34				

		Раковины для мытья рук	5				
		Электрополотенца	0				
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	0				
		Мармит 2-х блюд	0				
		Мармит 3-х блюд	0				
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0				
		Прилавок нейтральный	0				
		Прилавок для столовых приборов	0				
		Другое	0				
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	2				
		Жарочный (духовой) шкаф	1				
		Котел пищеварочный	5				
		Электрическая сковорода	0				
		Зонт вентиляционный	2				
		Пароконвектомат	0				
		Столы производственные	8				
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	3				
		Универсальный механиче- ский привод для готовой про- дукции	2				
		или овощерезательная ма- шина с протирачной насад- кой и мясорубка для готовой продукции	1				
		Весы электронные для гото- вой продукции	3				
		Шкаф холодильный средне- температурный (для проб)	1				
		Миксер 10-20л	0				
	Тележка сервировочная	0					

		Тележка для сбора грязной посуды	0				
		Хлеборезка	0				
		Шкаф для хранения хлеба	1				
		Подставки под кухонный инвентарь	4				
		Стеллаж кухонный настенный	0				
		Раковина для мытья рук	1				
		Другое					
Холодный цех		Стол производственный	2				
		Весы электронные	3				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
		Универсальный механический привод	0				
		или овощерезательная машина	0				
		Бактерицидная установка	0				
		Моечная ванна	1				
		Весы электронные	1				
		Раковина для мытья рук	1				
Доготовочный цех		Стол производственный	0				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0				
		Моечная ванна	0				
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0				
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	0				

		Весы электронные	0				
		Раковина для мытья рук	0				
Мучной цех		Стол производственный	0				
		Тестомесильная машина	0				
		Пекарский шкаф	0				
		Стеллаж кухонный	0				
		Моечная ванна	0				
		Весы электронные	0				
		Раковина для мытья рук	0				
Помещение для обработки яйца	нет	Моечная ванна 3-х секцион-ная	0				
		или Моечная ванна 1-о сек-ционная и 2 емкости	0				
		Стол производственный	0				
		Шкаф холодильный	0				
		Овоскоп	0				
		Раковина для мытья рук	0				
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	2				
		Моечная ванна 3-х секц.	0				
		Стеллаж кухонный	1				
		Электропривод для сырой продукции	0				
		или электромясорубка	1				
		Весы электронные	1				
		Шкаф холодильный средне-температурный	0				
		Шкаф холодильный низко-температурный	0				
		Полка для разделочных досок	1				
		Раковина для мытья рук	1				
Овощной цех (первичной обра-ботки)		Моечная ванна 2-х секц.	0				
		Стол производственный	0				
		Стеллаж кухонный настен-ный	0				

		Весы	0				
		Стеллаж кухонный	0				
		Картофелеочистительная машина	0				
		Раковина для мытья рук	0				
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	0				
		Стол производственный	0				
		Овощерезательная машина	0				
		Стеллаж кухонный настенный	0				
		Стеллаж кухонный	0				
		Весы	0				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
		Раковина для мытья рук	0				
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	1				
		Стеллаж кухонный	1				
		Зонт вентиляционный	0				
		Водонагреватель	1				
		Раковина для мытья рук	1				
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	2				
		Стол производственный	0				
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды					
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1				
		Посудомоечная машина	0				
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1				
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	0				
		Зонт вентиляционный	0				
		Водонагреватель проточный	1				
		Раковина для мытья рук	1				

Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	0				
		Душевой поддон	0				
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	0				
		Раковина для мытья рук	0				
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей					
		Стеллажи	1				
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Подтоварники	4				
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	2				
		Подтоварники	4				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	3				
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0				
Загрузочная продуктов		Подтоварник	0				
		Весы товарные электронные	0				
Складские помещения отсутствуют	-	-					

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока		Нет

Гардеробная персонала	9 кв.м.	Шкаф для верхней одежды, Шкаф для сменной одежды
Душевые для сотрудников пищеблока		Нет
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		Стирка в прачечной

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	2	2	-		В наличии
Рабочих кухни/помощники повара	2	2	-		В наличии
Официантов	0	0	0	0	0
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	0	0	0	0	0
Технических работников/ уборщицы	0	0	0	0	0

7. 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	

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) - 158 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
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	Имеется
3	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ №57 от 26.08.2020г.
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ № 65 от 07.09.2020г.
5	Положение об организации питания	
6	<i>Положение о бракеражной комиссии</i>	Имеется
7	Приказ о создании родительского контроля	Имеется
8	Положение о родительском контроле	Имеется
9	Наличие плана работы родительского контроля	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	
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	Имеется
17	Наличие должностных инструкций	Имеется
18	ДРУГОЕ	Имеется

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

11. Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость: одноразового горячего питания	82, 20
	двухразового питания	
	полдника	
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семей из средств краевого бюджета (на одного человека)	
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)	
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)

ООО «Читинская профилактическая дезинфекционная станция» № 57 от 10.09.2020г.

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

ООО «Олерон+» № 183 от 2021г

Директор МБОУ НОШИ № 4

Е.А. Гладких