**ПАСПОРТ**

**пищеблока**

**муниципального бюджетного образовательного учреждения**

**«Каракудукская СОШ»**

|  |  |
| --- | --- |
| Адрес ОУ | П. Каракудук пер Школьный 1 |
| Телефон | 83533538112 |
| Расчетная вместимость школы | 320 человек в одну (две) смену(ы) |
| Фактически детей | 65 человек |

**1. В общеобразовательном учреждении имеется:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Тип пищеблока | Да/Нет |
| 1 | Столовая, работающая на сырье | да |
| 2 | Столовая-доготовочная (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 ихведомственную 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 | **да** |
| 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 |  |
| 4 | Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу |  |
| 5 | Специализированный транспорт отсутствует | да |

**4. Характеристика пищеблока.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наборпомещений | Площадь,м2 | Наименованиеоборудования | Кол-во шт. | Датавыпуска,год | Дата подключения | % изношенности | Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук) |
| Склад | 4 | Стеллажи |  |  |  |  |  |
| Подтоварники |  |  |  |  |  |
| Холодильные шкафы | 3 | 1995 | 1995 | 70 |  |
| Психрометр |  |  |  |  |  |
| Овощной цех | 1,5 | Производственные столы |  |  |  |  |  |
| Овощерезательная машина |  |  |  |  |  |
| Моечные ванны | 1 | 2010 | 2019 | - |  |
| Холодильныеш кафы |  |  |  |  |  |
| Раковина для мыть ярук | 1 | 2010 | 2019 | - |  |
| Другое |  |  |  |  |  |
| Мясорыбный цех с местом для обработки яиц и работы с тестом |  | Производственные столы |  |  |  |  |  |
| Контрольные весы |  |  |  |  |  |
| Холодильные шкафы | 1 | 2002 | 2002 | 60 |  |
| Мясорубка |  |  |  |  |  |
| Моечные ванны |  |  |  |  |  |
| Колода для разруба мяса | 1 | 2020 | 2020 | 10 |  |
| Котлетоформовочный автомат |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  |  |
| Емкость для обработанного яйца |  |  |  |  |  |
| Контрольные весы |  |  |  |  |  |
| Другое |  |  |  |  |  |
| Место для нарезки хлеба | 16 | Производственный стол | 1 | 2011 | 2011 | 10 |  |
| Хлеборезательная машина |  |  |  |  |  |
| Шкаф для хранения хлеба | 1 | -- | - | - |  |
| Горячийцех | Производственные столы | 2 | 2011 | 2011 | 10 |  |
| Электрическая плита | 2 |  |  |  |  |
| Духовой (жарочный) шкаф |  |  |  |  |  |
| Электро-котел |  |  |  |  |  |
| Контрольные весы | 1 | 2015 | 2015 | 10 |  |
| Раковина для мытья рук | 1 |  |  |  |  |
| Раздаточнаязона | Мармиты для горячих блюд |  |  |  |  |  |
| Холодильный прилавок (витрина, секция) |  |  |  |  |  |
| Моечная для мытья столовой посуды | Производственный стол |  |  |  |  |  |
| Посудомоечная машина |  |  |  |  |  |
| Моечные ванны (для мытья столовой посуды) | 3 | 2010 | 2010 | 30 |  |
| Моечные ванны (для стеклянной посуды и столовых приборов) |  |  |  |  |  |
| Стеллаж (шкаф) | 1 | 2007 | 2007 | 20 |  |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  |  |
| Моечная для мытья кухонной посуды | Производственный стол |  |  |  |  |  |
| Моечные ванны (с объемом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованые душевой насадкой с гибким шлангом | 2 | 2010 | 2010 | 30 |  |
| Моечная тары |  | Моечные ванны |  |  |  |  |  |

**5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | Площадь, м2 | Оборудование |
| Сан.узел для сотрудников пищеблока | 0 |  |
| Гардеробная персонала | 0 |  |
| Душевые для сотрудников пищеблока | 0 |  |
| Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется | 0 |  |

**6. Штатное расписание:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Кол-во ставок | Укомплектованность | Квалификационный разряд | Стаж работы по специальности | Наличие оформленной личной медицинской книжки |
| Поваров | 1 | 100 |  | 4 | имеется |
| Рабочихкухни/помощники повара |  |  |  |  |  |
| 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 |  |
| 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) - 25 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 питанияна учебный год | Пр № 04-04-106 |
| 4 | Приказ о создании бракеражной комиссии | Пр № № 04-04- 125 |
| 5 | Положение об организации питания | имеется |
| 6 | Положение о бракеражной комиссии | имеется |
| 7 | Приказ о создании школьногосовета по питанию | - |
| 8 | Положение о школьном советепо питанию | - |
| 9 | Наличие плана работы совета по питанию | - |
| 10 | Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию | - |
| 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 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 | ДРУГОЕ |  |

**10. Финансирование организации питания**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Стоимость | 1-4 | 5-11 |
| 1 | Одноразового горячего питания (указать прием пищи) | 55,43р | 13р |
| 2 | Двухразового питания |  |  |
| 3 | Родительские средства |  |  |

**11. Договор на дератизацию** (с кем, № дата)

 ИП Рыбас И.П. № 10 от 11.01.2021

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

С поваром школы на вывоз пищевых отходов Бакуменко М.К. № 8 от 01.09.2021

С Каракудукским сельсоветом вывоз мусора № 4 от 11.01.2021

Директор МБОУ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.В. Лаворенко