

Утверждаю директор
____Лапердина О.Н. приказ
№15 от «16» февраля 2021 г.

ПАСПОРТ
пищеблока Муниципального общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа с.Тыргетуй»

2021

Адрес: 673327, Забайкальский край, Карымский район, с.Тыргетуй, ул.Школьная, 27

Телефон: 8(30234) 65229

Электронный адрес: tergetuyskola@yandex.ru

Расчетная вместимость школы: 190

Фактически детей: 222

1.В общеобразовательном учреждении имеется:

		Да/ Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	Да
2.	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	Да
3.	Буфет-раздаточная	Нет
4.	Буфет	Нет
5.	Помещение для приема пищи	Да
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	

3 .Инженерное обеспечение пищеблока:

1.	Водоснабжение - централизованное - собственная скважина учреждения; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочие.	Скважина ООО «ЗабТеплоСервис»
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	Электронагреватель
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	Нет
4.	Отопление - централизованное - собственная котельная и пр.	Котельная ООО «ЗабТеплоСервис»

5.	Водоотведение - централизованное - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие.	выгреб
6.	Вентиляция (механическая, естественная)	Естественная

4. Для перевозки продуктов питания используется:

		Да/Нет
1.	Специализированный транспорт школы	Нет
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	Нет
	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	Да
4.	Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего школу	Да
5.	Специализированный транспорт отсутствует	

5. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН(наименование, кол-во штук)
Обеденный зал	55.2	Столы обеденные	15	2016	2016	5	0
		Лавочки	30	2016	2016	5	0
		Раковины для мытья рук	3	2006	2006	70	3
		Рукоосушители ит.д.	-				2

Линия раздачи	3	Мармит 1-х блюд	-				1
		Мармит 2-блюд	-				1
		Мармит для столовых приборов и подносов	-				1
		Прилавок нейтральный	-				0
Горячий цех	31	Плита 6-х конф.	-	-	-	-	1
		Плита 4-х конф.с духов.	1	2006	2006	90	1
		Кастрюля алюминиевая	3	2008	2008	50	3
		Сковорода	1	2006	2006	50	3
		Пароконвектомат	-	-	-	-	1
		Стол производственные	2	2006	2006	50	2
		Весы мех-е	1	2006	2006	80	1
		Весы электронные	-				1
		Холодильник для проб	-	-	-	-	1
		Стол для хлеба	1	2006	2006	50	1
Моечная кухонной посуды и инвентаря	24	Мойка для кухонного инвентаря 2-х секц +1-о секц	1	2017	2017	10	0
		Стеллаж для хранения кух. посуды и инвентаря	1	2006	2006	70	1
Цех для мытья посуды		Стол для сбора отходов	-	-	-	-	1
		Стол предмоечный	-	-	-	-	1
		Стол раздаточный	-	-	-	-	1
		Стеллажи или полки для сушки посуды	-	-	-	-	1
		Стеллажи или полки для хранения посуды	1	2006	2006	70	1
		Ванна моечная 2-х секц.	-	-	-	-	0

		Ванна моечная 3-х секц.	-	-	-	-	1
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	9,3	Шкаф для уборочного инвентаря	-	-	-	-	1
Водонагреватель проточный	1	(Устанавливается на месте входа воды в пищеблок, если входов несколько соответственное их количество)	1	2006	2006	80	1
Склад для хранения овощей	9	Контейнер для хранения и транспортировки овощей					3
		Стеллажи	-				1
Склад для сыпучих продуктов	7,8	Стеллажи	1	2006	2006	80	1
		Шкаф холодильный	1 морозильник	2009	2009	80	1
		Холодильник	1	1998	1998	80	2
Складские помещения отсутствуют							

6.

Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2 кв. м	
Гардеробная персонала	-	
Душевые для сотрудников пищеблока	-	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	Самостоятельно

7.

Штатное расписание:

№ п/п	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный	Стаж работы по	Наличие оформленной
-------	---------------	--------------------	------------------	----------------	---------------------

			разряд	специальности	личной медицинской книжки
Поваров	1	Да	4	14 лет;	Да
Рабочих кухни/помощники повара	-	-			
Официантов	-	-	-	-	-
Других работников пищеблока_кладовщик/ <u>посудомойщицы</u>	1	Да	-	-	Да
Технических работников/ уборщицы	-	-	-	-	-

8. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№п/п	Наименование	Да/Нет	Кол-во
1.	Образовательного учреждения	Да	2
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу		

9. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть) кем: МОУ СОШ с.Тыргетуй

с предварительным накрытием (кол-во детей) кем работниками пищеблока 80

через раздачу (кол-во детей) 80

10. Наличие нормативно-правовой, технической документации, технологических карт
(2020-2021 учебный год)

№ п/п		Да/нет
-------	--	--------

1.	Программа по питанию	нет
2.	Положение об организации и порядке питания учащихся в образовательном учреждении	Да
3.	Приказы по организации питания: «О создании бракеражной комиссии» «Об организации бесплатного питания учащихся в первом (втором) полугодии 2020-2021 учебного года»	да
4.	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	нет
5.	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания	нет
6.	Положение о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении	да
7.	План работы по формированию основ здорового питания в школе	нет
8.	График питания в школьной столовой	да
9.	График дежурства в школьной столовой администрации и пед. работников	нет
10.	Аналитическая справка опыта работы по формированию культуры здорового питания	нет
11.	Наличие циклического меню	есть
12.	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	
13.	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	имеется
14.	ДРУГОЕ	

11. Финансирование организации питания

	Стоимость: завтрака	завтрака	-
		обеда	45-00, 82-20
		полдника	-
1.	Сумма, выделяемая на питание школьников из областного бюджета (на одного человека), в т.ч.:		-
	1 -4 класс		-
	5-11 класс		-
2.	Сумма, выделяемая на питание школьников из муниципального бюджета (на одного человека), в т.ч.:		45-00, 82-20

	1 -4 класс	82-20
	5-11 класс	45-00
3.	Родительские средства (на одного человека), в т.ч.:	-
	1-4 класс	-
	5-11 класс	-

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

13. Договор на дератизацию (филиал ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»)

14. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (Общество с ограниченной ответственности «Олерон»)
