

## ПАСПОРТ пищеблока

муниципального казенного образовательного учреждения Стрельношироковской основной школы Дубовского  
муниципального района Волгоградской области

Адрес: 404013 Волгоградская область Дубовский район с.Стрельноширокое ул.Советская,32

Телефон: 8(84458)7-53-21

Расчетная вместимость школы

Фактически детей - 34 обучающихся

### 1. В общеобразовательном учреждении имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/Нет
1	Столовая, работающая на сырье	-
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	-
3	Буфет-раздаточная	да
4	Буфет (дополнительное питание)	-
5	Помещение для приема пищи	-
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	-
<b>3. Отопление</b>	
централизованное	-
собственная котельная и пр.	да
<b>4. Водоотведение</b>	
централизованное	-
выгреб	да
локальные очистные сооружения	-
прочие	-
<b>5. Вентиляция</b>	
естественная	да
механическая	-

### 3. Для перевозки продуктов питания используется:

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

### 4. Характеристика пищеблока.

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата под-ключения	% изношенности	Недостающее оборудование по требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал	56,1	Столы обеденные	6 шт	2000		60%	

	Стулья (лавки)	24 шт	2001		40%	
	Раковины для мытья рук	1 шт	2005		20%	
	Электрополотенца	1 шт	2010			
	Мармит 1-х блюд					
	Мармит 2-х блюд					
	Мармит 3-х блюд	1 шт	2010			
Раздаточная зона	Холодильный прилавок (витрина, секция)	0				+
	Прилавок нейтральный	0				+
	Прилавок для столовых приборов	0				+
	Другое					
	Плита электрическая 3-х конф.	1 шт	2013			
Горячий цех	Жарочный (духовой) шкаф	0				
	Котел пищеварочный	0				
	Электрическая сковорода	0				+
	Зонт вентиляционный	0				+
	Пароконвектомат	0				+
	Столы производственные	0				+
	Моечная ванна 2-х секционная	1 шт				
	3-х секционная	1 шт				
	Универсальный механический привод для готовой продукции	0				+
	или овошечрезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции					
	Весы электронные для готовой продукции	1				
	Шкаф холодильный	0				+

		среднетемпературный (для проб)							
		Миксер 10-20л	0						+
		Тележка сервировочная	0						+
		Тележка для сбора грязной посуды	0						+
		Хлеборезка	0						+
		Шкаф для хранения хлеба	0						+
		Подставки под кухонный инвентарь	0						+
		Стеллаж кухонный настенный	0						+
		Раковина для мытья рук							+
		Другое							
И т.д. (указать вес помещения из трюбуемых, в случае их отсутствия указать что отсутствуют, если есть совместные помещения то указать какие)									

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

	Площадь, м <sup>2</sup>	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	1,7	Унитаз, раковина
Гардеробная персонала	-	
Душевые для сотрудников пищеблока	-	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	

### 6. Штатное расписание:

Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
1	1	-	1 год	имеется
Рабочих кухни/помощники повара	-	-	-	-
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	-	-	-	-
Технических работников/ уборщицы	1	-	3 года	имеется

### 7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/Нет
1.	Образовательного учреждения	-
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	да
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	-

### 8. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано /не организовано (нужное подчеркнуть)

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

наименование организации:

юридический адрес организации:

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – .

- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть) –

с предварительным накрытием (кол-во детей) -

через раздачу (кол-во детей) – 34

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

№ п/п	наименование документации	Наличие/отсутствие
1	Программа по питанию	имеется
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	-
3	Приказ об организации питания на учебный год	имеется
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	имеется
5	Положение об организации питания	имеется
6	Положение о бракеражной комиссии	имеется
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	-
8	Положение о школьном совете по 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	-
14	Наличие утвержденного 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	

