

ПАСПОРТ
пищеблока

муниципального бюджетного образовательного учреждения
средней общеобразовательной школы №25

Адрес	Забайкальский край,	район/городской округ, г. Чита
Телефон	200-585	
Расчетная вместимость школы	980 человек в две смены	
Фактически детей	1025 человек	

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/Нет
1	Столовая, работающая на сырье	-
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	да
3	Буфет-раздаточная	да
4	Буфет	-
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	да
собственная котельная	-
водонагреватель	Да
наличие резервного горячего водоснабжения	да
3. Отопление	
централизованное	да
собственная котельная и пр.	-
4. Водоотведение	
централизованное	-
выгреб	да
локальные очистные сооружения	-
прочие	-
5. Вентиляция	
естественная	да
механическая	-

3. Для перевозки продуктов питания используется:

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

4. Характеристика пищеблока.

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (фактическое наличие)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата под-ключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
-----------------	-------------------------	---	------------	-------------------	-------------------	----------------	--

Обеденный зал	150	Столы обеденные	20	1971		85	
		скамейки	40	1971		80	
		Раковины для мытья рук	5	2019		20	
		Электрополотенца	2	2007		70	
		Мармит 1-х блгод	-				
Раздаточная зона	10	Мармит 2-х блгод	1			95	
		Мармит 3-х блгод	-				
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	-				
		Прилавок нейтральный	1	1969		95	
		Прилавок для столовых приборов	-				
Горячий цех	30	Другое					
		Плита электрическая 4-х конф.	1	2007			
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2008			
		Котел пищеварочный	-				
		Электрическая сковорода	1	2008			
		Зонт вентиляционный	1	2018			
		Пароконвектомат	-				
		Столы производственные	5	1972		95	
		Моечная ванна 2-х секционная	2	2020		20	
		Универсальный механический привод для готовой продукции	-				
		или овощерезательная машина с противорчной насадкой и масорубка для готовой продукции	-				
		Весы электронные для готовой продукции	1	2007		30	
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2020		5	

		Миксер 10-20л	-					
		Тележка сервировочная	-					
		Тележка для сбора грязной посуды	-					
		Хлеборезка	-					
		Шкаф для хранения хлеба	1	1974			90	
		Подставки под кухонный инвентарь	5	1985			30	
		Стеллаж кухонный настенный	-					
		Раковина для мытья рук	1	2018			20	
		Другое						
		Стол производственный						
Холодный цех	14	Весы электронные	1					
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Универсальный механический привод						
		или овощерезательная машина						
		Бактерицидная установка						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук	1					
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
Догоотовочный цех		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Моечная ванна						
		овощерезательная машина с противочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		овощерезательная машина						

		и мясорубка для сырой продукции							
		Весы электронные							
		Раковина для мытья рук							
		Стол производственный							
		Тестомесильная машина							
		Пекарский шкаф							
		Стеглаж кухонный							
		Моечная ванна							
		Весы электронные							
		Раковина для мытья рук							
		Моечная ванна 3-х секционной							
		или Моечная ванна 1-0 секционная							
		и 2 емкости							
		Стол производственный							
		Шкаф холодильный							
		Овоскоп							
		Раковина для мытья рук							
		Стол производственный	2						
		Моечная ванна 3-х секц.	-						
		Стеглаж кухонный	1						
		Электропривод для сырой продукции							
		или электромясорубка	1						
		Весы электронные							
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1						
		Шкаф холодильный низкотемпературный	2						
		Полка для разделочных досок							
		Раковина для мытья рук	1						
		Моечная ванна 2-х секц.							
Овощной цех									
Мясо-рыбный цех	10								

(первичной обработки)		Стол производственный					
		Стеллаж кухонный настенный					
		Весы					
		Стеллаж кухонный					
		Картофелеочистительная машина					
		Раковина для мытья рук					
		Моечная ванна 2-х секц.					
Овощной цех (вторичной обработки)		Стол производственный					
		Овощерезательная машина					
		Стеллаж кухонный настенный					
		Стеллаж кухонный					
		Весы					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Раковина для мытья рук					
Моечная кухонной посуды и инвентаря	8	Моечная ванна 2-х секц.	2				
		Стеллаж кухонный	2				
		Зонт вентиляционный	1				
		Водонагреватель	1				
		Раковина для мытья рук	1				
		Стол для сбора отходов	1				
		Стол производственный	5				
Моечная столовой посуды	8	Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	-				
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	2				
		Посудомоечная машина	-				
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	2				
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1				

Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	3	Зонт вентиляционный	1					
		Водонагреватель проточный	1					
		Раковина для мытья рук	3					
		Шкаф для уборочного инвентаря	1					
		Душевой поддон	-					
Склад для хранения овощей	9	Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1					
		Раковина для мытья рук	1					
		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	1					
		Стеллажи	1					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
Склад для сыпучих продуктов	7	Подготовники	3					
		Стеллажи	2					
		Подготовники	2					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	8	Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	2					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1					
Загрузочная продуктов		Подготовник	-					
		Весы товарные электронные	-					
Складские помещения отсутствуют	-	-						

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	3	Унитаз, раковина, горячее, холодное водоснабжение
Гардеробная персонала	3	Шкаф, плечики
Душевые для сотрудников пищеблока	-	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	ИП Степанова	централизованно

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной мед-цинской книжки
Поваров	2	100		12	имеется
Рабочих кухни/помощники повара					
Официантов	-				
Других работников пищеблока/ посу-домойщицы	1	100		17	имеется
Технических работников/ уборщицы	1	100		10	имеется

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/Нет
1.	Образовательного учреждения	нет

2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	нет
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	да

8. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

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

наименование организации: ИП Степанова

юридический адрес организации: Чита, ул. Баргузинская, 12, кв.32

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – .

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 75 чел.

через раздачу (кол-во детей) - 20чел.

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

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	Имеется (от 28.08.20)
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	Имеется
3	Приказ об организации питания на учебный год	Имеется (№58/2 от 28.08.20)
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Имеется (№53 от 28.08.20)
5	Положение об организации питания	
6	<i>Положение о бракеражной комиссии</i>	Имеется (приложение к приказу №53 от 28.08.20)
7	Приказ о создании комиссии общественного контроля за питанием	Имеется (№56 от 28.08.20)
8	Положение о комиссии общественного контроля	Имеется (приложение к пр №56 от 28.08.20)
9	Наличие плана работы комиссии	имеется

10	Наличие протоколов заседания комиссии общественного контроля по питанию	Имеются (1 р в месяц)
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 согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню	имеется
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	имеются
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	имеется
17	Наличие должностных инструкций	имеются
18	ДРУГОЕ	

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

11. Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость:	Одноразового горячего питания	
		двухразового питания	
		поддника	
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)		4,28
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) договор №25 от 01.02.21 ООО «Читинская профилактическая дезинфекционная станция»

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем, № дата) Олерон+ договор №196Б 15.01.2021

Директор МБОУ СОШ № 25



Е.Л Кривошеев

