

**ПАСПОРТ
пищеблока**

**Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
Байкальская средняя общеобразовательная школа
Тунгокоченского района Забайкальского края**

674125 Забайкальский край, Тунгокоченский район/пгт. Вершино-Дарасунский, ул. Н.И.
Цибора,1

Телефон 83026421378

Расчетная вместимость школы 550 человек в одну (две) смену(ы)

Фактически детей 262 человека

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	да
5	Помещение для приема пищи	да
6	Отсутствует все вышеперечисленное	

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	Нет
собственная скважина учреждения	Нет
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	нет
вода привозная	да

							кол-во штук)
Обеденный зал		Столы обеденные	17	2012	2012	15	
		Стулья (лавочки)	34	2012	2012	15	
		Раковины для мытья рук	5	2012	2010	15	
		Электрополотенца	2	2016	2016	10	
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	1	1985	1985	96	1
		Мармит 2-х блюд					1
		Мармит 3-х блюд					1
		Холодильный прилавок (витрина, секция)					1
		Прилавок нейтральный					1
		Прилавок для столовых приборов					1
		Другое					
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	2	2016 2012	2016 2012	15 25	
		Жарочный (духовой) шкаф	2	2016 2012	2016 2015	15 25	
		Котел пищеварочный					
		Электрическая сковорода					
		Зонт вентиляционный					1
		Пароконвектомат					1
		Столы производственные	3	2020	2020		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1	2010	2010	20	
		Универсальный механический привод для готовой продукции					1
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для					1

		готовой продукции					
		Весы электронные для готовой продукции	1	2010	2010	20	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2010	2010	20	
		Миксер 10-20л	1	2019	2019		
		Тележка сервировочная					1
		Тележка для сбора грязной посуды					1
		Хлеборезка					1
		Шкаф для хранения хлеба					1
		Подставки под кухонный инвентарь	1	2010	2010	30	1
		Стеллаж кухонный настенный					1
		Раковина для мытья рук	1	2010	2010	20	
		Другое					
Холодный цех	нет	Стол производственный					
		Весы электронные					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Универсальный механический привод					
		или овощерезательная машина					
		Бактерицидная установка					
		Моечная ванна					
		Весы электронные					
		Раковина для мытья рук					
Доготовочный цех	нет	Стол производственный					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Шкаф холодильный низкотемпературный					

		Моечная ванна					
		овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции					
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции					
		Весы электронные					
		Раковина для мытья рук					
Мучной цех	нет	Стол производственный					
		Тестомесильная машина					
		Пекарский шкаф					
		Стеллаж кухонный					
		Моечная ванна					
		Весы электронные					
		Раковина для мытья рук					
Помещение для обработки яйца	нет	Моечная ванна 3-х секцион-онная					
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости					
		Стол производственный					
		Шкаф холодильный					
		Овоскоп					
		Раковина для мытья рук					
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	2	2012	2012	25	
		Моечная ванна 3-х секц.	1	2010	2010	25	
		Стеллаж кухонный					1
		Электропривод для сырой продукции					1
		или электромясорубка	2	2010 2017	2010 2017	40	
		Весы электронные					1
		Шкаф холодильный сред-					

		нетемпературный					
		Шкаф холодильный низко- температурный	1	2016	2016	15	1
		Полка для разделочных досок	1	2010	2010	25	
		Раковина для мытья рук	1				
Овощной цех (первичной обра- ботки)		Моечная ванна 2-х секц.					1
		Стол производственный	1	2012	2012	50	
		Стеллаж кухонный настенный					1
		Весы	1	2005	2005	50	
		Стеллаж кухонный					
		Картофелеочистительная машина					1
		Раковина для мытья рук	1				
Овощной цех (вторичной обра- ботки)	нет	Моечная ванна 2-х секц.					
		Стол производственный					
		Овощерезательная машина					
		Стеллаж кухонный настенный					
		Стеллаж кухонный					
		Весы					
		Шкаф холодильный сред- нетемпературный					
		Раковина для мытья рук					
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	1	2010	2010	25	
		Стеллаж кухонный	2	2010	2010	25	
		Зонт вентиляционный	-				
		Водонагреватель	1	2016	2016	15	
		Раковина для мытья рук	1	2010	2010	25	
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1	2010	2010	25	
		Стол производственный	2	2010	2010	25	
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2010	2010	25	
		Моечная ванна 2-х секц.	2	2010	2010	25	

		для стаканов и столовых приборов					
		Посудомоечная машина					
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды					
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов					
		Зонт вентиляционный					
		Водонагреватель проточный					
		Раковина для мытья рук					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	нет	Шкаф для уборочного инвентаря					
		Душевой поддон					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств					
		Раковина для мытья рук					
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей					
		Стеллажи	1				
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Подтоварники	1				
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	2				
		Подтоварники	1				
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	3	2012	2012	30	
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2015	2015	25	
Загрузочная продуктов	нет	Подтоварник					
		Весы товарные электронные					

Складские помещения отсутствуют	-	-					
---------------------------------	---	---	--	--	--	--	--

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	10	Унитаз, раковина
Гардеробная персонала	4	Шкаф
Душевые для сотрудников пищеблока	-	-
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		2 стиральные машины

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	2	100	1 квалификационная категория	18 лет	Да
			3 квалификационная категория	37 лет	Да
Рабочих кухни/помощники повара	1	100			Да
Официантов					
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	1	100			Да
Технических работников/ уборщицы	1	100			Да

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) – ;

наименование организации: _____

юридический адрес организации: _____

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – .

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 60 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	Программа организации горячего питания обучающихся МБОУ БСОШ на 2019-2021 г., от 03.09.2019 г., имеется
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	№ 27-а от 01.09.2020 г. «Об организации питания обучающихся на 2020-2021 учебный год, имеется.
3	Приказ об организации питания на учебный год	№ 27-а от 01.09.2020 г. «Об организации питания обучающихся на 2020-2021 учебный год, имеется.
4	Приказ о создании бракеражной	№ 18-а от 01.09.2020 г. «О бракеражной комиссии»,

	комиссии»	имеется
5	Приказ о назначении ответственного за организацию питания и питьевой режим	№ 28.2-а от 01.09.2020 г. «О назначении ответственного за организацию питания и питьевой воды в МБОУ БСОШ», имеется
6	Приказ об организации питьевого режима	№ 28.1-а от 01.09.2020 г. «Об организации питьевого режима обучающихся в 2020-2021 у. году», имеется
7	Положение о родительском контроле	От 11.01.2021 г., имеется
8	Приказ о прекращении бесплатного льготного горячего питания	Имеется
9	Положение об организации питания обучающихся	От 11.01.2021 г., имеется
10	<i>Положение о бракеражной комиссии</i>	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	Имеется
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	

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

11. Финансирование организации питания

