

**ПАСПОРТ пищеблока
МАОУ «Устанская СОШ»**

(наименование образовательной организации)

Адрес ОО: 606822, Нижегородская область, Уренский район, п. Уста, ул. Октябрьская, д.22А

Телефон: 8(83154)27095

Проектная мощность ОО: 396 человек

Здание (типовое, приспособленное): типовое

Пищеблок (типовой, приспособленный): типовой

Расчетная вместимость пищеблока: 150 человек.

Фактически детей: 307 человек.

Получают горячее питание: 211 человек.

1. В общеобразовательной организации 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	Нет
5	Помещение для приема пищи	Да

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	Да
собственная скважина учреждения	Нет

в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	Нет
вода привозная	Нет
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	Нет
собственная котельная	Нет
водонагреватель	Да
наличие резервного горячего водоснабжения	Нет
3. Отопление	
централизованное	Да
собственная котельная и пр.	Нет
4. Водоотведение	
централизованное	Нет
выгреб	Да
локальные очистные сооружения	Нет
прочие	Нет
5. Вентиляция	
естественная	Да
механическая	Да

3. Для перевозки продуктов питания используется:

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

4. Характеристика пищеблока.

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал	135,6	Столы обеденные	39	2007		10	
		Стулья	156	2007		10	
		Раковины для мытья рук	8	2007		10	
		Электрополотенца	2	2007	29.08.2007	20	
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	1	2007	29.08.2007	20	
		Мармит 2-х блюд	1	2007	29.08.2007	20	
		Мармит 3-х блюд	1	2007	29.08.2007	20	
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	1	2007	29.08.2007	20	
		Прилавок нейтральный	0				
		Прилавок для столовых приборов	1	2007	29.08.2007	20	
Другое		0					
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	2	2007, 2019	29.08.2007, 2021	30, 1	
	Жарочный (духовой) шкаф	1	2007	29.08.2007	30		
	Котел пищеварочный	0					
	Электрическая сковорода	0					
	Зонт вентиляционный	2	2007	28.08.2007	30		
	Пароконвектомат	0					

	Столы производственные	3	2007		50	
	Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1	2007		30	
	Универсальный механический привод для готовой продукции	0				
	или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2012	01.06.2012	5	
	Весы электронные для готовой продукции	0				
	Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2007	28.08.2007	30	
	Миксер 10-20л	0				
	Тележка сервировочная	0				
	Тележка для сбора грязной посуды	1	2007		10	
	Хлеборезка	1	2007	28.08.2007	50	
	Шкаф для хранения хлеба	1	2007		20	
	Подставки под кухонный инвентарь	1	2007		20	
	Стеллаж кухонный настенный	0				
	Раковина для мытья рук	1	2007		20	
	Кипятильник электрический	1	2012	2015	5	
	Весы механические для готовой продукции	1	2007		30	

Холодный цех	Стол производственный	0				
	Весы электронные	0				
	Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
	Универсальный механический привод	0				
	или овощерезательная машина	0				
	Бактерицидная установка	0				
	Моечная ванна	0				
	Весы электронные	0				
	Раковина для мытья рук	0				
	Стол производственный	0				
Доготовочный цех	Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
	Шкаф холодильный низкотемпературный	0				
	Моечная ванна	0				
	овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0				
	овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	0				
	Весы электронные	0				
	Раковина для мытья рук	0				
Мучной цех	Стол производственный	0				
	Тестомесильная машина	0				
	Пекарский шкаф	0				
	Стеллаж кухонный	0				

		Моечная ванна	0				
		Весы электронные	0				
		Раковина для мытья рук	0				
Помещение для обработки яйца	5,7	Моечная ванна 3-х секционная	0				
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	1 2	2007		30	
		Стол производственный	1	2007		30	
		Шкаф холодильный	0				
		Овоскоп	0				
		Раковина для мытья рук	1	2007		30	
		Стол производственный	2	2007		30	
Мясо-рыбный цех	8,4	Моечная ванна 3-х секц.	1	2007		30	
		Стеллаж кухонный	0				-
		Электропривод для сырой продукции	0				
		или электромясорубка	1	2007	29.08.2007	30	
		Весы электронные	0				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2011	24.01.2012	10	
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2020	2021	5	
		Полка для разделочных досок	1	2007		10	
		Раковина для мытья рук	1	2007		30	
		Весы механические	1	2007		30	
		Овощной цех (первичной обработки)	8,4	Моечная ванна 2-х секц.	1	2007	
Стол производственный	2			2007		30	
Стеллаж кухонный настенный	0						

		Весы	1	2007		30	
		Стеллаж кухонный	0				
		Картофелеочистительная машина	1	2021	24.01.2022	0	
		Раковина для мытья рук	1	2007		20	
Овощной цех (вторичной обработки)	6,5	Моечная ванна 2-х секц.	1	2007		30	
		Стол производственный	2	2007		30	
		Овощерезательная машина	1	2007	28.08.2007	30	
		Стеллаж кухонный настенный	0				
		Стеллаж кухонный	0				
		Весы	0				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2021	24.01.2022	0	
		Раковина для мытья рук	1	2007		20	
		Моечная ванна 2-х секц.	2	2007		30	
Моечная кухонной посуды и инвентаря	6,8	Стеллаж кухонный	2	2007		50	
		Зонт вентиляционный	0				
		Водонагреватель	1	2007	28.08.2007	30	
		Раковина для мытья рук	1	2007		30	
		Стол для сбора отходов	1	2007		30	
Моечная столовой посуды		Стол производственный	1	2007		30	
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2007		30	
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1	2007		30	
		Посудомоечная машина	1	2007	28.08.2007	30	
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2007		50	

		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	0				
		Зонт вентиляционный	0				
		Водонагреватель проточный	1	2007	29.08.2007	30	
		Раковина для мытья рук	1	2007		20	
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	2,2	Шкаф для уборочного инвентаря	1	2007		10	
		Душевой поддон	1	2007		20	
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	2007		20	
		Раковина для мытья рук	1	2007		20	
Склад для хранения овощей	8,4	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	0				
		Стеллажи	1	2007		30	
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2021	24.01.2022	0	
		Подтоварники	0				
Склад для сыпучих продуктов	10,5	Стеллажи	1	2007		30	
		Подтоварники	0				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	8,54	Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2007	28.08.2007	30	
	8,54	Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2007	28.08.2007	30	
Загрузочная продуктов	1,9	Подтоварник	1	2007		40	
		Весы товарные механические	1	1951	2007	40	

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

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2,5	Унитаз, раковина для мытья рук, водонагреватель
Гардеробная персонала	8,9	Шкаф для верхней одежды и обуви, шкаф для спецодежды и обуви
Душевые для сотрудников пищеблока	1,8	
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	2	+	5	10 лет	имеется
Рабочих кухни/помощники повара	1	+	-	8 лет	имеется
Других работников пищеблока/посудомойщицы	1	+	-	8 лет	имеется

Технических работников/ уборщицы	1	+	-	8 лет	имеется
-------------------------------------	---	---	---	-------	---------

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

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) - 60 чел.
через раздачу (кол-во детей) - 0 чел.

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

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	-
2	Положение об организации питания	№ 02 от 11.01.2021
3	Порядок обеспечения питанием обучающихся	-
4	Приказ об организации питания на учебный год	№156 от 18.08.2022
5	Приказ о создании бракеражной комиссии	№157 от 8.08.2022

6	Положение о бракеражной комиссии	-
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	№156 от 18.08.2022
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед. работников	имеется
14	Наличие утвержденного примерного (циклического) меню	№156 от 18.08.2022
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	№156 от 18.08.2022
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	№133 от 31.08.2021
17	Наличие должностных инструкций	имеются
18	Положение о родительском контроле организации и качества питания учащихся МАОУ «Устанская СОШ»	№83 от 03.08.2020

10. В образовательной организации «С» - витаминизация готовых блюд: Проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

11. Договор на дератизацию: №У-085/М от 10.01.2022 ИП Громцева Анна Борисовна

12. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов: № 061/22 от 01.01.2022 ООО «ЭкоСтандарт»



М.П.

Руководитель:

/Н.Е.Охотникова/