

**ПАСПОРТ**  
**пищеблока общеобразовательной организации**

\_ (наименование учреждения)

Проектная вместимость школы 450 *Фактическое* число детей 354

**1. В общеобразовательном учреждении имеется:**

№ п/п	Тип пищеблока	Да/Нет
1	Столовая, работающая на сырье	Да
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	Да
3	Буфет-раздаточная	Да
4	Буфет (дополнительное питание)	Да
5	Помещение для приема пищи	Да
6	Отсутствует все вышеперечисленное	

**2. Инженерное обеспечение пищеблока:**

<b>1. Водоснабжение</b>	
централизованное	<b>Да</b>
собственная скважина учреждения	-
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	-
вода привозная	-
<b>2. Горячее водоснабжение</b>	
централизованное	Да
собственная котельная	-

водонагреватель	-
наличие резервного горячего водоснабжения	-
<b>3. Отопление</b>	
централизованное	Да
собственная котельная и пр.	-
<b>4. Водоотведение</b>	
централизованное	Да
выгреб	-
локальные очистные сооружения	-
прочие	-
<b>5. Вентиляция</b>	
естественная	-
механическая	Да

### 3. Для перевозки продуктов питания используется:

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

### 4. Характеристика пищеблока.

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (кол-во штук)
Обеденный зал		Столы обеденные	24	12.12.13		100	
		Стулья (лавки)	96	12.12.13		100	
		Раковины для мытья рук	6	14.09.17			
		Электрополотенца	4	14.09.17			
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	1	15.04.20		100	
		Мармит 2-х блюд	1	15.04.20		100	
		Мармит 3-х блюд	1	15.04.20		100	
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	1	15.04.20		30	
		Прилавок нейтральный	2	15.04.20		100	
		Прилавок для столовых приборов	1	15.04.20		100	
		Другое					
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	2	12.04.13		100	
		Жарочный (духовой) шкаф	1	08.08.12		100	
		Котел пищеварочный	1	12.04.13		100	
		Электрическая сковорода	0				+
		Зонт вентиляционный	3	12.04.13		100	
		Пароконвектомат	1	04.09.19		35,83	
		Столы производственные	5	12.04.13		100	
		Моечная ванна 2-х секционная	1	12.04.13		100	
		Универсальный механический привод для готовой продукции или овощерезательная машина	1	17.12.13		100	

		с протирающей насадкой и мясорубка для готовой продукции					
		Весы электронные для готовой продукции	1	12.04.13		100	
		Миксер 10-20л	1	12.04.13		100	
		Тележка сервировочная	0				+
		Тележка для сбора грязной посуды	1	04.12.14		100	
		Хлеборезка	0				+
		Подставки под кухонный инвентарь	2	12.04.13		100	
		Стеллаж кухонный настенный	0				
		Раковина для мытья рук	1	12.04.13		100	
		Другое					
		Шкаф для хранения хлеба	1	12.04.13		100	
		Стол производственный	3	12.04.13		100	
Холодный цех		Овощерезка	1	12.04.13		100	
		Раковина для мытья рук	1	12.04.13		100	
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	17.12.13		100	
		Стол производственный	3	12.04.13		100	
		Мясорубка	1	12.04.13		100	
Мясо-рыбный		Раковина 1 секционная	1	12.04.13		100	

цех	Раковина для мытья рук	1	12.04.13		100	
	Стол производственный	2	12.04.13		100	
	Картофелечистка	1	10.12.18		100	
Овощной цех	Подтоварники	2	12.12.13		100	
	Раковина 2-х секционная	1	12.04.13		100	
	Раковина для мытья рук	1	12.04.13		100	

#### 5. Характеристика складских помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м <sup>2</sup>	Оборудование
Склад сыпучих продуктов	9,2	Холодильник, стол 2шт,стеллаж,весы
Склад скоропортящихся продуктов		Холодильное оборудование
Овощехранилище	4,2	Ларь для хранения овощей, поддоны
Складские помещения отсутствуют		-

#### 6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м <sup>2</sup>	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	4	Унитаз, раковина
Гардеробная персонала	7,8	Шкафы для верхней одежды, шкаф для рабочей одежды
Душевые для сотрудников пищеблока	2,1	имеется
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		Прачечная, машина автомат

#### 7. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной меди-
--	---------------	--------------------	-------------------------	------------------------------	----------------------------------

					ЦИНСКОЙ КНИЖКИ
Поваров	7	6	5 разряд	От 2 лет до 7 лет	имеется
Рабочих кухни/помощники повара	5	5	-	До 7 лет -	имеется
Других работников пищеблока/ посу- домойщицы	-	-	-	-	
Технических работ- ников/ уборщицы	2	2	-	7 лет	имеется

#### 8. 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	-

#### 9. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано /не организовано (нужное подчеркнуть)

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

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – да

- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть), №, дата №172 от 13.03.2023г, №89 от 22.06.2022г.

с предварительным накрытием (кол-во детей) – 96 чел.

через раздачу (кол-во детей) – 80 чел.

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

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
-------	---------------------------	--------------------------------

1	<b>Программа по питанию</b>	
2	<b>Порядок обеспечения питанием обучающихся</b>	имеется
3	Приказ об организации питания на учебный год	Имеется, приказ от 01.09.22г., №147-А, 148-А
4	Приказ о создании бракеражной комиссии	Имеется, приказ от 17.04.23 № 68-А
5	Положение об организации питания	Имеется приказ от 29.04.21г. №88-А
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	-
12	График питания в школьной столовой	Имеется
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед. работников	Имеется
14	Наличие утвержденного примерного (циклического) меню	Имеется №172 от 13.03.2023г, №89 от 22.06.2022г.
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	Имеется
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Имеется №7-А от 12.01.2023г.
17	Наличие должностных инструкций	Имеется

18	Наличие утвержденных программ производственного контроля на принципах ХАССП	Имеется №7-А от 12.01.2023г
19	ДРУГОЕ	-

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

**12. В общеобразовательном учреждении обогащенный хлеб**, обогащенные хлебобулочные изделия используются, не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю: Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами, 5 раз в неделю

**13. В общеобразовательном учреждении обогащенные йодом продукты** (кроме йодированной соли) используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю: \_\_\_\_\_

**14. В общеобразовательном учреждении иные обогащенные продукты** (кроме вышперечисленных) используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю: Кофейный напиток, обогащенный витаминами 1 раз в неделю

**15. Договор на дератизацию** (с кем, № дата) 01.06.2023г. №13/23 ИП Голубков А.Н.

**19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов** (с кем, № дата) 13.03.2023 № 557-ТКО/2023 МУП КБ и БО

Дата «31» мая 2023г.

Директор: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка подписи)