

**ПАСПОРТ**  
**пищеблока**  
**муниципального бюджетного образовательного учреждения**  
**средней общеобразовательной школы №\_\_\_**  
**муниципального район**

Адрес ОУ: ул. Ленина,2 Забайкальский край, Могойтуйский район,  
Телефон: 83025524038  
Расчетная вместимость школы \_\_\_\_\_ человек в одну (две) смену(ы)  
Фактически детей 511 человек

**1. В общеобразовательном учреждении имеется:**

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

**2. Инженерное обеспечение пищеблока:**

<b>1. Водоснабжение</b>	
централизованное	
собственная скважина учреждения	
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	<b>ГП «Служба не- движимости»</b>



							кол-во штук)
Обеденный зал	142,1	Столы обеденные	18				
		Стулья	72				
		Раковины для мытья рук	6	2020	2020		
		Электрополотенца	2				
Раздаточная зона	9,6	Мармит 1-х блюд					
		Мармит 2-х блюд	1				
		Мармит 3-х блюд					
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0				
		Прилавок нейтральный	1				
		Прилавок для столовых приборов	2				
		Другое					
Горячий цех	46,8	Плита электрическая 4-х конф.	1				
		Жарочный (духовой) шкаф	-				
		Котел пищеварочный	-				
		Электрическая сковорода	-				
		Зонт вентиляционный	1				
		Пароконвектомат	1				
		Столы производственные	4				
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	2				
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0				
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0				

		Весы электронные для готовой продукции	1				
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1				
		Миксер 10-20л	0				
		Тележка сервировочная	0				
		Тележка для сбора грязной посуды	0				
		Хлеборезка	0				
		Шкаф для хранения хлеба	1				
		Подставки под кухонный инвентарь	1				
		Стеллаж кухонный настенный	1				
		Раковина для мытья рук	1				
		Другое					
Мясо-рыбный цех	17,0	Раковина для мытья рук					
		Стол производственный	1				
		Моечная ванна 3-х секц.	1				
		Стеллаж кухонный	0				
		Электропривод для сырой продукции	0				
		или электромясорубка	1				
Овощной цех (вторичной обработки)		Весы электронные	0				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1				
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1				
		Полка для разделочных досок	0				
		Раковина для мытья рук	0				
		Моечная ванна 2-х секц.					
		Стол производственный					
		Стеллаж кухонный					

		настенный					
		Весы					
		Стеллаж кухонный					
	16,3	Картофелеочистительная машина					
		Раковина для мытья рук					
		Моечная ванна 2-х секц.	1				
		Стол производственный	2				
		Овощерезательная машина	1				
		Стеллаж кухонный настенный	0				
		Стеллаж кухонный	0				
Моечная кухонной посуды и инвентаря	9,2	Весы	0				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1				
		Раковина для мытья рук					
		Моечная ванна 2-х секц.	2				
		Стеллаж кухонный	2				
		Зонт вентиляционный	0				
		Водонагреватель	1				
		Раковина для мытья рук	0				
		Стол для сбора отходов	1				
		Стол производственный	1				
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	11,0	Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды					
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов					
		Зонт вентиляционный					
		Водонагреватель проточный					
		Раковина для мытья рук					
		Шкаф для уборочного инвентаря	1				
		Душевой поддон	0				
		Шкаф для хранения мою-	1				

		щих и дезинфицирующих средств					
		Раковина для мытья рук	0				
		Контейнер для хранения и транспортировки овощей					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Стеллажи					
Склад для сыпучих продуктов Склад для хранения овощей Склад для хранения скоропортящихся продуктов	11,0	Стеллажи	3				
		Подтоварники	4				

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

	Площадь, м <sup>2</sup>	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	0	
Гардеробная персонала	1	
Душевые для сотрудников пищеблока	0	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		Стир машина

### 6. Штатное расписание:

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

Поваров	3	+	1 квалиф разряд	17,6	+
Рабочих кухни/помощники повара	-				
Официантов	-				
Других работников пищеблока/ посу- домойщицы	-				
Технических работ- ников/ уборщицы	1,5	+	1 квалиф разряд		+

### 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) – 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) - 51 чел.

через раздачу (кол-во детей) – 72 чел.

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

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	
3	Приказ об организации питания на учебный год	№1546 от 01.09.2021 г.
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	№2 от 11.01.2021 г.
5	Положение об организации питания	От 28.01.2021
6	<i>Положение о бракеражной комиссии</i>	
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	
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню	
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	
17	Наличие должностных инструкций	
18	ДРУГОЕ	

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

**11. Финансирование организации питания**

№ п/п	Стоимость:	одноразового горячего питания	82,20
		двухразового питания	
		полдника	
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)		45,0
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)		45,0
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)		

Договор на дератизацию (с кем, № дата) №110-03 от 10.03.2020 г

---

Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем, № дата) «ОЛЕРОН +» №285БР от 01.01.2021 г.

---

Директор МАОУ «Могойтуйская СОШ №1 имени В.Р. Гласко»

\_\_\_\_\_ Л.Д. Димчикова

	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)	

Договор на дератизацию (с кем, № дата) №110-03 от 10.03.2020 г

Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем, № дата) «ОЛПЕРОН +» №285БР от 01.01.202

Директор МАОУ «Могойтуйская СОШ №1 имени В.Р. Гласко»



И. Д. Директор