

ПАСПОРТ
пищеблока государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Ненецкого автономного округа
«Начальная школа-детский сад п. Бугрино»

(наименование учреждения)

Проектная вместимость школы 16 (в одну смену) Фактическое число детей 22

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	Да/нет
собственная скважина учреждения	Нет
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	Нет
вода привозная	Да
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	Нет

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

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	Нет
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 Сан-ПиН (кол-во штук)
Обеденный зал	11,29	Столы обеденные	5	2000	-	40%	-
		Стулья (лавки)	14	2021	-	-	-
		Раковины для мытья рук	4	2015	-	-	-
		Электрополотенца	2	2000	-	-	-
Раздаточная зона	-	Мармит 1-х блюд	-	-	-	-	-
		Мармит 2-х блюд	-	-	-	-	-
		Мармит 3-х блюд	-	-	-	-	-
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	-	-	-	-	-
		Прилавок нейтральный	-	-	-	-	-
		Прилавок для столовых приборов	-	-	-	-	-
		Другое	-	-	-	-	-
-Горячий цех	22,94	Плита электрическая 4-х конф.	1	2000	-	60%	-
		Жарочный (духовой) шкаф	-	-	-	-	-
		Котел пищеварочный	-	-	-	-	-
		Электрическая сковорода	-	-	-	-	-
		Зонт вентиляционный	-	-	-	-	-
		Пароконвектомат	-	-	-	-	-
		Столы производственные	4	2015	-	-	-
		Моечная ванна 2-х секционная	1	2015	-	-	-

	Универсальный механический привод для готовой продукции	-	-	-	-	-
	или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	-	-	-	-	-
	Весы электронные для готовой продукции	1	2014	-	-	-
	Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2000	-	-	-
	Миксер 10-20л	-	-	-	-	-
	Тележка сервировочная	-	-	-	-	-
	Тележка для сбора грязной посуды	-	-	-	-	-
	Хлеборезка	-	-	-	-	-
	Шкаф для хранения хлеба	-	-	-	-	-
	Подставки под кухонный инвентарь	-	-	-	-	-
	Стеллаж кухонный настенный	-	-	-	-	-
	Раковина для мытья рук	1	2015	-	-	-
	Мясорубка	1	2014	-	-	-

5. Характеристика складских помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Склад сыпучих продуктов	10,9	Стеллажи для хранения продуктов
Склад скоропортящихся продуктов	-	-
Овощехранилище	-	-
Складские помещения отсутствуют	-	-

6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	-	-
Гардеробная персонала	2,51	Вешалка для верхней одежды
Душевые для сотрудников пищеблока	-	-
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	1,8	Стиральная машинка автомат, машинист по стирке белья

7. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	1	5	29	Да
Рабочих кухни/помощники повара	0,5	1	-	15	Да
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	-	-	-	-	-
Технических работников/ уборщицы	-	-	-	-	-

8. 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

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 _____

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 12 чел.

через раздачу (кол-во детей) – 0 чел.

10. 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	Имеется, 72/1-ОД от 31.08.2022 года
4	Приказ о создании бракеражной комиссии	Имеется, 70-ОД от 31.08.2022 года
5	Положение об организации питания	Имеется, № 20-ОД от 15.04.2021 года
6	Положение о бракеражной комиссии	Имеется, № 51-ОД от 24.06.2022 года
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	Имеется
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед. работников	Имеется
14	Наличие утвержденного примерного (циклического) меню	Имеется, № 18-ОД от 12.04.2021 года
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	Имеются
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Имеется, № 21-ОД от 19.04.2021 года
17	Наличие должностных инструкций	Имеются
18	Наличие утвержденных программ производственного контроля на принципах ХАССП	-
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: _____

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 вышеперечисленных) используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю: _____

15. Договор на дератизацию (с кем, № дата) _____

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем, № дата) МП ЗР Севержилкомсервис № 56-ТКО-2023 от 27.03.2023 года
Дата «26» мая 2023г.

Директор: _____ /Т.А.Ледкова
(подпись) (расшифровка подписи)