ПАСПОРТ
пищеблока
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная казачья школа села Знаменка»
Муниципального района «Нерчинский район»

Адрес ОУ Забайкальский край, Нерчинский район, село Знаменка ул. Набережная,10
Телефон +7 914 439 07 64
Расчетная вместимость школы 444 человека в одну смену
Фактически детей 158 человек

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/Нет
1	Столовая, работающая на сырье	да

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	да
2. Горячее водоснабжение	
водонагреватель	да
3. Отопление	
централизованное	да
4. Водоотведение	
локальные очистные сооружения	да
5.Вентиляция	
естественная	да

3. Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Транспорт	Да/Нет
1	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да

4. Характеристика пищеблока.

Набор помещений	Площадь, $м^2$	Наименование оборудования **(фактическое наличие)**	Кол-во шт.	Дата выпуск-ка, год	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал	75,2	Столы обеденные	7	1984	17.08.1984	20	
		Стулья	64	2012	17.08.1984	15	
		Раковины для мытья рук	5	2020	15.11.2020	0	
		Электрополотенца	3	2000	23.03.2013	50	
Раздаточная зона	24	Мармит 1-х блюд	-	-	-	-	Мармит 1-х блюд - 1 шт
		Мармит 2-х блюд	-	-	-	-	Мармит 2-х блюд – 1шт
		Мармит 3-х блюд	-	-	-	-	Мармит 3-х блюд – 1 шт
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	-	-	-	-	
		Прилавок нейтральный	-	-	-	-	Прилавок нейтральный – 1 шт
		Прилавок для столовых приборов	-	-	-	-	Прилавок для столовых Приборов – 1 шт
		Другое					
Горячий цех	34	Плита электрическая 4-х конф.	1	1999	17.08.2010	75	Плита электрическая 4-х конф. – 1 шт
		Жарочный (духовой) шкаф	1	1980	25.08.1984	80	Жарочный (духовой) шкаф – 1 шт

		Котел пищеварочный	-	-	-	-	Котел пищеварочный – 1 шт
		Электрическая сковорода	-	-	-	-	Электрическая сковорода – 1 шт
		Зонт вентиляционный	-	-	-	-	Зонт вентиляционный – 1шт
		Пароконвектомат	-	-	-	-	Пароконвектомат – 1 шт
		Столы производственные	-	-	-	-	Столы производственные – 5 шт
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	-	-	-	-	
		Универсальный механический привод для готовой продукции	-	-	-	-	Универсальный механи-ческий привод для гото-вой продукции – 1 шт
		Мясорубка или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	-	-	-	-	Мясорубка – 1шт, овощерезка – 1 шт
		Весы электронные для готовой продукции	-	-	-	-	весы – 2 шт
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	-	-	-	-	Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб) – 1 шт
		Миксер 10-20л	-	-	-	-	Миксер 10л – 1 шт
		Тележка сервировочная	-	-	-	-	
		Тележка для сбора грязной посуды	-	-	-	-	
		Хлеборезка	-	-	-	-	хлеборезка – 1 шт,
		Шкаф для хранения хлеба	1	1982	25.08.1984	70	Шкаф для хранения хлеба – 1 шт
		Подставки под кухонный инвентарь	2	2003	15.01.2010	15	

		Стеллаж кухонный настенный	-	-	-	-	Стеллаж кухонный настенный – 2 шт
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	
		Другое					
Моечная кухонной посуды и инвентаря, столовой посуды	8,9	Моечная ванна 2-х секц.	-	-	-	-	Моечная ванна 2-х секционная – 1 шт
		Стеллаж кухонный	3	2003	15.01.2010	35	Стеллаж кухонный – 3 шт
		Зонт вентиляционный	-	-	-	-	
		Водонагреватель	1	2015	15.11.2020	-	
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-
		Стол для сбора отходов	1	1984	17.08.1984	20	
		Стол производственный	-	-	-	-	
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	-	-	-	-	-
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	-	-	-	-	-
		Посудомоечная машина	-	-	-	-	-
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	1984	17.08.1984	18	-
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	-	-	-	-	Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов – 1шт
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	8,0	Шкаф для уборочного инвентаря	1	1982	17.08.1984	20	-
		Душевой поддон	-	-	-	-	-
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	1982	17.08.1984	22	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-
Склад для хранения овощей	5,7	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	-	-	-	-	Контейнер для хранения и транспортировки овощей – 1 шт
		Стеллажи	1	1982	17.08.1984	25	-

		Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-	-
		Подтоварники	-	-	-	-	-
Склад для сыпучих продуктов	10,9	Стеллажи	1	1982	17.08.1984	20	-
		Подтоварники	-	-	-	-	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2000	13.09.2010	40	Шкаф холодильный среднетемпературный – 1 шт
Складские помещения отсутствуют	-	-					

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, $м^2$	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	1,9	Унитаз, раковина для мытья рук
Гардеробная персонала	1,5	Шкаф для одежды
Душевые для сотрудников пищеблока	-	-
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	8,0	В подсобном помещении работниками пищеблока, ёмкость для ручной стирки.

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	1	-	20 лет	да
Рабочих кухни/помощники повара	1	1	-	1 год	да

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/Нет
1.	Образовательного учреждения	да

8. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)
- сторонней организацией общественного питания - нет;
наименование организации: МБОУ «СОКШ с.Знаменка»
юридический адрес организации: РФ, Забайкальский край, Нерчинский р-н, село Знаменка, ул. Набережная, 10
- образовательным учреждением самостоятельно - да .
- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 49 чел.
через раздачу (кол-во детей) - 101 чел.

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

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Приказ об организации питания на учебный год	№ 37 – П от 01.09.2020
2	Приказ о создании бракеражной комиссии»	№ 37 – П от 01.09.2020
3	Положение об организации питания	в наличии
4	Положение о бракеражной комиссии	
5	График питания в школьной столовой	в наличии
6	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора	в наличии

	примерного (цикличного) меню	
7	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	в наличии
8	Наличие должностных инструкций	в наличии
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	1-4 классы: 82 руб. 20 коп. 5-11 классы: 45 руб. дети с ОВЗ – 90 руб.
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)		45 руб.
2	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)		90 руб.
3	Родительские средства, без учеты льготы на оплату за питание (на одного человека)		45 руб.

12. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем, № дата)
Договор № 1521 БР на оказание услуг по обращению с твёрдыми коммунальными отходами с ООО «Олерон +»

Бронникова Светлана Викторовна

Подписан: Бронникова Светлана Викторовна
DN: O="МБОУ ""СОКШ с. Знаменка""", CN=Бронникова Светлана Викторовна, E=znamenka.shkola@yandex.ru
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: место подписания
Дата: 2021.03.12 15:01:51+03'00'
Foxit Reader Версия: 10.1.1