

## ПАСПОРТ

### пищеблока

Муниципального общеобразовательного учреждения  
«Средняя общеобразовательная школа № 3 п.Дарасун»  
Карымского района Забайкальского края

Адрес ОУ Забайкальский край, район/городской округ, \_\_\_\_Карымский р-он\_\_  
Телефон 8(30-234)7-10-96\_\_\_\_\_  
Расчетная вместимость школы \_\_\_\_500\_\_\_\_ человек в две смены  
Фактически детей \_\_\_\_513\_\_\_\_ человек

#### 1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

#### 2. Инженерное обеспечение пищеблока:

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



Обеденный зал	98	Столы обеденные	20	2014, 2020			
		Стулья	120	2014, 2020			
		Раковины для мытья рук	5	2014, 2020			
		Электрополотенца	2	2014			
Раздаточная зона	5	Мармит 1-х блюд	2	2011, 2020			
		Мармит 2-х блюд	1	2011			
		Мармит 3-х блюд	0				
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0				
		Прилавок нейтральный	0				
		Прилавок для столовых приборов	0				
		Другое					
Горячий цех	18,4	Плита электрическая 4-х конф.	2	2010, 2013			
		Жарочный (духовой) шкаф	2	Вместе с печью			
		Котел пищеварочный	0				
		Электрическая сковорода	0				
		Зонт вентиляционный	0				
		Пароконвектомат	1	2013		Не работает	
		Столы производственные	2	2013			
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	2-х секционн	2015			
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0	0			
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0	0			

		Весы электронные для готовой продукции	0	0			
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2013			
		Миксер 10-20л	0	0			
		Тележка сервировочная	0	0			
		Тележка для сбора грязной посуды	0	0			
		Хлеборезка	0	0			
		Шкаф для хранения хлеба	0	0			
		Подставки под кухонный инвентарь	0	0			
		Стеллаж кухонный настенный	0	0			
		Раковина для мытья рук	1	2011			
		Другое					
		Холодный цех	0	Стол производственный	0	0	
Весы электронные	0			0			
Шкаф холодильный среднетемпературный	0			0			
Универсальный механический привод	0			0			
или овощерезательная машина	0			0			
Бактерицидная установка	0			0			
Моечная ванна	0			0			
Весы электронные	0			0			
Раковина для мытья рук	0			0			
Доготовочный цех	0	Стол производственный	0				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0				
		Моечная ванна	0	0			

		овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0	0			
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	0	0			
		Весы электронные	0	0			
		Раковина для мытья рук	0	0			
Мучной цех	0	Стол производственный	0	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	нет	Моечная ванна 3-х секционная	0				
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	0				
		Стол производственный	1				
		Шкаф холодильный	0				
		Овоскоп	0				
		Раковина для мытья рук	0				
Мясо-рыбный цех	0	Стол производственный	0				
		Моечная ванна 3-х секц.	0				
		Стеллаж кухонный	0				
		Электропривод для сырой продукции	0				
		или электромясорубка	0				
		Весы электронные	0				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				

		Шкаф холодильный низкотемпературный	0				
		Полка для разделочных досок	2				
		Раковина для мытья рук	0				
Овощной цех (первичной обработки)	0	Моечная ванна 2-х секц.	0				
		Стол производственный	0				
		Стеллаж кухонный настенный	0				
		Весы	0				
		Стеллаж кухонный	0				
		Картофелеочистительная машина	0				
		Раковина для мытья рук	0				
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	0				
		Стол производственный	00				
		Овощерезательная машина	0				
		Стеллаж кухонный настенный	0				
		Стеллаж кухонный	0				
		Весы	0				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
		Раковина для мытья рук					
Моечная кухонной посуды и инвентаря	0	Моечная ванна 2-х секц.					
		Стеллаж кухонный	0				
		Зонт вентиляционный	0				
		Водонагреватель	0				
		Раковина для мытья рук	0				
Моечная столовой посуды	8,9	Стол для сбора отходов	1				
		Стол производственный	1				
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	0				
		Моечная ванна 2-х секц.	1				

		для стаканов и столовых приборов				
		Посудомоечная машина	0			
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1			
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1			
		Зонт вентиляционный	0			
		Водонагреватель проточный	1			
		Раковина для мытья рук	1			
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	0	Шкаф для уборочного инвентаря	1			
		Душевой поддон	0			
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1			
		Раковина для мытья рук	0			
Склад для хранения овощей	5	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	1			
		Стеллажи	0			
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0			
		Подтоварники	0			
Склад для сыпучих продуктов	9	Стеллажи	1			
		Подтоварники	0			
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0			
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	3			
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1			
Загрузочная продуктов		Подтоварник	0			
		Весы товарные электрон-	0			

		ные				
Складские помещения отсутствуют	-	-	0			

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

	Площадь, м <sup>2</sup>	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	0	Общий на 1 этаже
Гардеробная персонала	0	-
Душевые для сотрудников пищеблока	0	-
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		Машина-автомат. Стирает диспетчер ОУ

### 6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	2	2			да
Рабочих кухни/помощники повара	0	0			
Официантов	0	0			
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	1	1			да
Технических работников/ уборщицы	0	0			

## 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) - 60 чел.

через раздачу (кол-во детей) - 30 чел.

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

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Программы по питанию	Программа развития и совершенствования организации школьного питания на 2020-2023гг «Здоровое питание» утверждена приказом № 135-НД от 01.09.2020 г.; Программа формирования правильного пищевого поведения младших школьников на 2020-2023гг утверждена приказом № 135-НД от 01.09.2020 г.;

2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	имеется
3	Приказ об организации питания на учебный год	имеется
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	№ 03 от 11.01.2021 г
5	Положение об организации питания	
6	<i>Положение о бракеражной комиссии</i>	имеется
7	Приказ о создании группы родительского контроля по питанию	№ 136-РП от 03.09.2020 года
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	имеется
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеется
12	График питания в школьной столовой	имеется
13	График дежурства в школьной столовой администрации	имеется
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню	На согласовании
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	имеются
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	имеется
17	Наличие должностных инструкций	имеются
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	82,2
	двухразового питания	
	полдника	16
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	45

	из средств муниципального бюджета (на одного человека)	
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными 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)	50
6	Родительские средства, с учетом двух льгот на оплату за питание (на одного человека)	

**18. Договор на дератизацию (с кем, № дата)**

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае» договор от 28.01.2021 года

**19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем, № дата)**

« Олерон +» договор № 8Ш от 03.022021

Директор МОУ «СОШ № 3 п.Дарасун»

Зубакова Н.Н.