

УТВЕРЖДАЮ *Ирина А.К. Црпанска*

Директор МБОУ «Малозайкинская СОШ»

дата  
М.П.

**ПАСПОРТ**

**пищеблока общеобразовательного учреждения**

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Малозайкинская средняя общеобразовательная школа»  
Первомайского района Оренбургской области  
(наименование учреждения)

Юридический адрес: 461992 Оренбургская область, Первомайский район, с. Малый Зайкин ул. Школьная 1

Телефон: 4-43-19  
Электронный адрес: malozaikinou@mail.ru  
Росктная мощность: 40  
Количество обучающихся - 70 (на 01.09. 2020):

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

	Да/ Нет
1. Столовая, работающая на сырье	нет
2. Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	да
3. Буфет-раздаточная	нет
4. Буфет	нет
5. Помещение для приема пищи	да
6. Отсутствует все вышеперечисленное	

2. Питание организовано на базе или с помощью (нужное подчеркнуть) сторонних организаций общественного питания

наименование организации ООО «Раздолье-Общепит  
Юридический адрес организации 461980 Оренбургская область, Первомайский район, п. Первомайский, ул. Гагарина 17  
санитарно-эпидемиологическое заключение имеется /отсутствует (нужное подчеркнуть).

3. Инженерное обеспечение пищеблока:

	<p>Водоснабжение</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- централизованное</li> <li>- от сетей населенного пункта;</li> <li>- собственная скважина учреждения;</li> <li>- в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность;</li> <li>- вода привозная;</li> <li>- прочие.</li> </ul>	<p>От сетей населенного пункта</p>
	<p>Горячее водоснабжение (указать источник)</p>	<p>Собственный водонагреватель</p>
	<p>Наличие резервного горячего водоснабжения</p>	
	<p>Отопление</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- централизованное</li> <li>- от сетей населенного пункта;</li> <li>- собственная котельная и пр.</li> </ul>	<p>Собственная котельная</p>
	<p>Водоотведение</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- централизованное</li> <li>- в сети населенного пункта;</li> <li>- выгреб;</li> <li>- локальные очистные сооружения;</li> <li>- прочие.</li> </ul>	<p>Выгреб</p>
б.	<p>Вентиляция (механическая)</p>	<p>естественная</p>

4. Для перевозки продуктов питания используется:

		Да/Нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
1.	Специализированный транспорт школы		
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	да	имеется
	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов		

Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего школу	
Специализированный транспорт отсутствует	

5. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН(наименование, кол-во штук)
Обеденный зал	99	Столы обеденные	9	2000			
		Стулья	18 лавок	2000			
		Раковины для мытья рук	1	2011			
Линия раздачи	2	Рукошутители ит.д.					
		Мармит 1-х блюдов					
		Мармит 2-блюдов					
		Мармит для столовых приборов и подносов					
		Прилавок нейтральный	1				
		Плита 6-х конф.					
		Плита 2-х конф.с духов.	1		2020		
		Котел пищеварочный					
		Сковорода					
		Зонт вентиляционный	1		2011		
Торговый цех	27,28	Пароконвектомат					
		Печь конвекционная электрическая	1		2020		
		Зонт вентиляционный					
		УКМ					
		или МПР-350-М					
		Столы производственные	3				
		Тестомес					
		Весы электронные	1		2019		
		Холодильник для проб	1		2005		







	хранения молочных продуктов							
Загрузочная продуктов	Подтоварник							
Складские помещения отсутствуют	Весы товарные электронные							

6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	-	
Гардеробная персонала	0,76	Шкаф
Душевые для сотрудников пищеблока	-	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	

7. Штатное расписание:

№ п/п	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	100	4	20	В наличии
Рабочих кухни/помощники повара	1	100		2	В наличии
Официантов					
Других работников пищеблока <u>кладовщик/посудомойщицы</u>					
Технических работников/ уборщицы	1	100		15	В наличии



8. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№п/п	Наименование	Да/Нет	Кол-во
	Образовательного учреждения	да	1
	Организации общественного питания, обслуживающего школу	да	1

9. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть) кем МБОУ «Малозайкинская СОШ»

предварительным накрытием (кол-во детей) кем работниками пищеблока 40

через раздачу (кол-во детей) 70

10. Наличие нормативно-правовой, технической документации, технологических карт (2019, 2020 годы)

№ п/п	Программа по питанию	Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов
1	Программа по питанию	
2	Положение об организации питания учащихся в образовательном учреждении	Приказ № 64 от 28.08.2020 «Об организации питания в МБОУ «Малозайкинская СОШ» на 2020-2021 учебный год»
3	Приказы по организации питания: «О создании бракеражной комиссии» «Об организации питания учащихся в 2020 -2021 учебного года» «Об организации питания учащихся за родительскую плату в первом (втором) полугодии 2020 -2021 учебного года»	Имеется
4	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	
5	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания	
6	Положение о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении	Имеется. Утверждено приказом № 64 от 28.08.2020 .

	График питания в школьной столовой	
	График дежурства в школьной столовой администрации и пед. работников	Имеется
1	Наличие согласованного с территориальными органами управления Роспотребнадзора циклического меню	Имеются
2	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	
3	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	

### 11. Финансирование организации питания

	Стоимость: завтрак	завтрака	
		обеда	
		полдника	
	Сумма, выделяемая на питание школьников из областного бюджета (на одного человека), в т.ч.:		
	1-4 класс		
	5-11 класс		
	Сумма, выделяемая на питание школьников из муниципального бюджета (на одного человека), в т.ч.:		
	1-4 класс		
	5-11 класс		
3.	Родительские средства (на одного человека), в т.ч.:		
	1-4 класс		
	5-11 класс		

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

### 13. Лабораторный контроль:

	2020г.	2021 г.	2022 г.
	Всего	Всего	Всего
	Из них не соответствует гиг. нормативам	Из них не соответствует гиг. нормативам	Из них не соответствует гиг. нормативам
1.	Питьевая вода из разводящей		



