**ПАСПОРТ**

**пищеблока**

**муниципального бюджетного образовательного учреждения**

**Новокаменская средняя общеобразовательная** **школа**

**Ташлинского района**

|  |  |
| --- | --- |
| Адрес ОУ | 461184, Оренбургская обл., Ташлинский р., с.Новокаменка, ул.Школьная, 36 |
| Телефон | 8(35347)23557 |
| Расчетная вместимость школы | 180 человек в одну (две) смену(ы) |
| Фактически детей | 112\_\_\_ человек |

**1. В общеобразовательном учреждении имеется:**

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

**2. Инженерное обеспечение пищеблока:**

|  |
| --- |
| **1. Водоснабжение** |
| централизованное | **+** |
| собственная скважина учреждения | **-** |
| в случае использования других источников указать ихведомственную принадлежность | **-** |
| вода привозная | **-** |
| **2. Горячее водоснабжение** |
| централизованное | **-** |
| собственная котельная | **-** |
| водонагреватель | **+** |
| наличие резервного горячего водоснабжения | **-** |
| **3. Отопление** |
| централизованное | **-** |
| собственная котельная и пр. | **+** |
| **4. Водоотведение** |
| централизованное | **-** |
| выгреб | **+** |
| локальные очистные сооружения | **-** |
| прочие | **-** |
| **5.Вентиляция** |
| естественная | **+** |
| механическая | + |

**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.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наборпомещений | Площадь,м2 | Наименованиеоборудования | Кол-во шт. | Датавыпуска,год | Дата подключения | % изношенности | Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук) |
| Обеденный зал |  | Столы обеденные | 8 | 2021 |  | 0 |  |
| Стулья | 48 | 2021 |  | 0 |  |
| Раковины для мытья рук | 11 | 2019 |  | 5 |  |
| Электрополотенца | 0 |  |  |  |  |
| Раздаточная зона |  | Мармит 1-х блюд | 0 |  |  |  |  |
| Мармит 2-х блюд | 0 |  |  |  |  |
| Мармит 3-х блюд | 0 |  |  |  |  |
| Холодильный прилавок(витрина, секция) | 0 |  |  |  |  |
| Прилавок нейтральный | 0 |  |  |  |  |
| Прилавок для столовыхприборов | 0 |  |  |  |  |
| Другое | 1 | 2018 |  | 20 |  |
| Горячий цех |  | Плита электрическая 4-х конф. | 2 | 2009 |  | 50 |  |
| Жарочный (духовой) шкаф | 1 | 2010 |  | 30 |  |
| Котел пищеварочный | 0 |  |  |  |  |
| Электрическая сковорода | 1 | 2020 |  | 0 |  |
| Зонт вентиляционный | 1 | 2012 |  | 50 |  |
| Пароконвектомат | 0 |  |  |  |  |
| Столы производственные | 4 | 2015 |  | 30 |  |
| Моечная ванна 1-о или 2-х секционная | 2 | 2019 |  | 30 |  |
| Универсальный механический привод для готовой продукции | 0 |  |  |  |  |
| или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции | 2 | 2020 |  | 0 |  |
| Весы электронные для готовой продукции | 1 | 2019 |  | 10 |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб) | 0 |  |  |  |  |
| Миксер 10-20л | 0 |  |  |  |  |
| Тележка сервировочная | 0 |  |  |  |  |
| Тележка для сбора грязной посуды | 0 |  |  |  |  |
| Хлеборезка | 0 |  |  |  |  |
| Шкаф для хранения хлеба | 0 |  |  |  |  |
| Подставки под кухонный инвентарь | 1 | 2019 |  | 30 |  |
| Стеллаж кухонный настенный | 0 |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | 1 | 2019 |  | 10 |  |
| Другое |  |  |  |  |  |
| И т.д. (указать вес помещения из требуемых, в случае их отсутствия указать что отсутствуют, если есть совместные помещения то указать какие) |  | Отсутствуют загрузочный, холодный цеха. Совмещены: горячий цех, мясо-рыбный, вторичной обработки овощей, моечная для столовой посуды; цех для мойки кухонной посуды и первичной обработки овощей. Имеются складские помещения с холодильным оборудованием и кладовые(совмещены). |  |  |  |  |  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | Площадь, м2 | Оборудование |
| Сан.узел для сотрудников пищеблока | (в проекте на 2021 г.) |  |
| Гардеробная персонала | 12 |  |
| Душевые для сотрудников пищеблока | - |  |
| Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется | - |  |

**6. Штатное расписание:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Кол-во ставок | Укомплектованность | Квалификационный разряд | Стаж работы по специальности | Наличие оформленной личной медицинской книжки |
| Поваров | 2 | 2 | 4 | 6 лет, 5 лет | + |
| Рабочихкухни/помощники повара | 0,5 | 1 | - | 2 месяца | + |
| Других работников пищеблока/ посудомойщицы | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Технических работников/ уборщицы | 1 | 1 |  | 20 | + |

**7. 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 |

**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) - 48 чел.

через раздачу (кол-во детей) - 48 чел.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | наименование документации | №, дата, наименование, наличие |
| 1 | Программа по питанию |  |
| 2 | Порядок обеспечения питаниемобучающихся |  |
| 3 | Приказ об организации питанияна учебный год |  |
| 4 | Приказ о создании бракеражнойкомиссии» |  |
| 5 | Положение об организации питания |  |
| 6 | Положение о бракеражнойкомиссии |  |
| 7 | Приказ о создании школьногосовета по питанию | - |
| 8 | Положение о школьном советепо питанию | - |
| 9 | Наличие плана работы советапо питанию | - |
| 10 | Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию | - |
| 11 | Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания | оформлен |
| 12 | График питания в школьнойстоловой |  |
| 13 | График дежурства в школьнойстоловой администрации и пед.работников |  |
| 14 | Наличие утвержденного примерного (цикличного) меню |  |
| 15 | Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного 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 (указать прием пищи) | 1-4 | 5-11 |
| двухразового питания | 99 | 58 |
| полдника |  |  |
| 1 | Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семейиз средств краевого бюджета (на одного человека) |  |  |
| 2 | Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семейиз средств муниципального бюджета (на одного человека) |  |  |
| 3 | Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека) | 65 | 65 |
| 4 | Родительские средства, без учеты льготы на оплату за питание (на одного человека) | 42 | 42 |
| 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) |  |  |

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

Договор № 106/т от 25.01.21 с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»\_

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

Договор на ТКО №21/789 от 16.03.2021 г. с ООО «Природа»

Директор МБОУ Новокаменская СОШ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.Б.Бутузова