

**ПАСПОРТ
пищеблока**

муниципального бюджетного образовательного учреждения
«Медянская основная общеобразовательная школа»
Ординского муниципального округа Пермского края
2023-2024 учебный год

Адрес: 617505 Пермский край, Ординский район, с.Медянка, ул. Юбилейная, д. 2
Телефон: 8 (34258) 2-42-45
Расчетная вместимость школы 180 человек в одну смену
Фактически детей 96 человек

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	да
собственная скважина учреждения	нет
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	нет
вода привозная	нет

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	да
выгреб	да
локальные очистные сооружения	нет
прочие	-
5. Вентиляция	
естественная	нет
механическая	да

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	да
5	Специализированный транспорт отсутствует	нет

4. Характеристика пищеблока.

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения	% Изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал	85,7	Столы обеденные	13				
		Стулья/скамейки	0/26				
		Раковины для мытья рук	3				
		Электрополотенца	2	2003			
		Водонагреватель	1	2001			
		Мармит 1-х блюд	1	2010			
		Мармит 2-х блюд	1	2010			
Раздаточная зона	11,0	Мармит 3-х блюд	1	2011			
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	нет				
		Прилавок нейтральный	нет				
		Прилавок для столовых приборов	нет				
		Другое	нет				
		Плита электрическая 6-и конфорочная.	1	2022	2022		
		Плита электрическая 4-х конфорочная.	1	1990	1990		
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2013	2013		
		Котел пищеварочный	нет				
		Электрическая сковорода	1	1980	1980		
Горячий цех		Зонт вентиляционный	1	2012	2012		
		Пароконвектомат	нет				
		Столы производственные	3	2000	2000		
		Моечная ванна 1-но или 2-х секционная	1				

Зона для обработки яйца	Универсальный механический привод для готовой продукции	-				
	овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2021	2021		
	Весы электронные для готовой продукции	1	2020	2020		
	Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2008	2008		
	Миксер 10-20л	-				
	Тележка сервировочная	-				
	Тележка для сбора грязной посуды	-				
	Хлеборезка	-				
	Шкаф для хранения хлеба	1	-	-		
	Подставки под кухонный инвентарь	-	-	-		
	Стеллаж кухонный настенный	-	-	-		
	Раковина для мытья рук	1	2000	2000		
	Электротитан	1	2010	2010		
	Другое	-				
	Моечная ванна 4-х секционная	1	2005	2005		
	или Моечная ванна 1-0 секционная и 2 емкости	-	-	-		
	Стол производственный	1	2009	2009		
	Шкаф холодильный	-				
	Овоскоп	-				
	Раковина для мытья рук	1	2000	2000		

Мясо-рыбный цех	Стол производственный	2	2014	2014	
	Моечная ванна 2-х секц.	1	2008	2008	
	Стеллаж кухонный	1	2008	2008	
	Электропривод для сырой продукции	-			
	или электромясорубка	1	2021	2021	
	Весы механические	1	1999		
	Шкаф холодильный среднетемпературный	-			
	Шкаф холодильный низкотемпературный	-			
	Полка для разделочных досок	1			
	Раковина для мытья рук	1	2000	2000	
Овощной цех (зона первичной обработки)	Моечная ванна 2-х секц.	1	2004	2004	
	Стол производственный	2	2008	2008	
	Стеллаж кухонный настенный	-			
	Весы	-			
	Стеллаж кухонный	-			
	Картофелеочистительная машина	1	2011	2012	
	Раковина для мытья рук	1	2000	2000	
	Моечная ванна 1-х секц.	1	2004	2004	
	Стол производственный	1	2008	2008	
	Овощерезательная машина	-			
Овощной цех (зона вторичной обработки)	Стеллаж кухонный настенный	-			
	Стеллаж кухонный	-			
	Весы	-			
	Холодильник среднетемпературный	1	2006	2006	
	Раковина для мытья рук	-			

Моечная кухонной посуды, столовой посуды и инвентаря	Моечная ванна 2-х секц. для кухонной посуды	1	2004	2004	2004	-
	Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1	2004	2004	2004	
	Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2004	2004	2004	
	Стеллаж для кухонной посуды	2	2004	2004	2004	
	Стеллаж для столовой посуды	2	2004	2004	2004	
	Зонт вентиляционный	2	2008	2008	2008	
	Водонагреватель	2	2010	2010	2010	
	Стол для сбора отходов	1	2004	2004	2004	
	Стол производственный	1	2004	2004	2004	
	Посудомоечная машина					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	Раковина для мытья рук	1	2000	2000	2000	
	Шкаф для уборочного инвентаря	1	-	-		
	Душевой поддон	1	2000	2000	2000	
	Раковина для мытья рук	-				
	Шкаф для хранения дезинфицирующих и моющих средств	1	-	-		
	Контейнер для хранения транспортировки овощей	1				
	Стеллажи	2	-	-		
	Подтоварники	2				
	Вытяжка	1	2008	2008	2008	
	Стеллажи	2				
Склад для хранения овощей	Подтоварники	2				
	Шкаф холодильный среднетемпературный	3				
	Шкаф холодильный низкотемпературный	3				
	Весы товарные электронные	1	2010	2010	2010	
	Ларь деревянный	2				
Склад для сыпучих продуктов						

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2,2	Унитаз, раковина, урна
Гардеробная персонала	-	Выделена зона, шифоньер, настенная вешалка
Душевые для сотрудников пищеблока	нет	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	Прачечная, 9,7	стиральная машина-автомат

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	2	укомплектован	5	34 года и 15 лет	имеется
Рабочих кухни/помощники повара	0,75	укомплектован	отсутствует	12	имеется
Других работников пищеблока/технических работников/уборщицы	нет	-	-	-	-
	нет	-	-	-	-

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** ;

образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – **да** .

- санитарно-эпидемиологическое заключение **имеется** /отсутствует (нужное подчеркнуть).

с предварительным покрытием (кол-во детей) - **60** __ чел.

через раздачу (кол-во детей) - **0** __ чел.

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

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	имеется
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	имеется
3	Приказ об организации питания на учебный год	имеется
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	имеется
5	Положение об организации питания	имеется
6	Положение о бракеражной комиссии	имеется
7	Приказ о создании школьной комиссии по питанию	имеется
8	Положение о школьной комиссии по питанию	имеется
9	Наличие плана работы комиссии по питанию	имеется
10	Наличие протоколов заседаний школьной комиссии по питанию	имеются
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеются
12	График питания в школьной столовой	имеется
13	График дежурства в школьной столовой администрации и работников	имеется
14	Наличие утвержденного примерного меню	имеется
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:			
		1-4		
		5-11		
	одноразового горячего питания (указать прием пищи)			
	двухразового питания	91,76	102,89	
	полдника	-	-	
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 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)		102,89	
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)	-	102,89	
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)

ГБУЗ ПК «Пермский краевой центр дезинфектологии», от 09.01.2023

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

АО "Пермский региональный оператор ТКО", № 205425895-2023/ТКО, от 16.01.2023

Директор школы:

Ф.Г. Трескова

