**ПАСПОРТ**

**пищеблока**

**муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения**

**«Акбулакская средняя общеобразовательная школа №2 Акбулакского района Оренбургской области»**

|  |  |
| --- | --- |
| Адрес ОУ | п. Акбулак, ул. Оренбургская д.103 |
| Телефон | 2-19-52 |
| Расчетная вместимость школы | 650 человек в одну смену |
| Фактически детей |  627 человек |

**1. В общеобразовательном учреждении имеется:**

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

**2. Инженерное обеспечение пищеблока:**

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

**3. Для перевозки продуктов питания используется:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Транспорт | Да/Нет |
| 1 | Специализированный транспорт школы | - |
| 2 | Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу | - |
| 3 | Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов | да |
| 4 | Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу | - |
| 5 | Специализированный транспорт отсутствует | - |

**4. Характеристика пищеблока.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наборпомещений | Площадь,м2 | Наименованиеоборудования | Кол-во шт. | Датавыпуска,год | Дата подключения | % изношенности | Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук) |
| Склад | 15,4 | Стеллажи | 2 |  |  | 100 | 2 |
| Подтоварники |  |  |  |  |  |
| Холодильные шкафы | 5 |  |  | 85 | 5 |
| Психрометр |  |  |  |  |  |
| Овощной цех | 9,2 | Производственные столы | 2 |  |  |  | 1 |
| Овощерезательная машина |  |  |  | 100 | 1 |
| Моечные ванны | 2 |  |  |  |  |
| Холодильные шкафы |  |  |  |  |  |
| Раковина длямытья рук | 2 |  |  |  |  |
| Другое |  |  |  |  |  |
| Мясо-рыбный цех с местом для обработки яиц и работы с тестом | 4,8 | Производственные столы | 4 |  |  |  |  |
| Контрольные весы |  |  |  |  | 1 |
| Холодильные шкафы |  |  |  |  |  |
| Мясорубка | 1 |  |  |  |  |
| Моечные ванны | 4 |  |  |  |  |
| Колода для разруба мяса |  |  |  |  | 1 |
| Котлетоформовочный автомат |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | 1 |  |  |  |  |
| Емкость для обработанного яйца | 2 |  |  |  |  |
| Контрольные весы |  |  |  |  |  |
| Другое |  |  |  |  |  |
| Место для нарезки хлеба | 1,9 | Производственный стол | 1 |  |  |  |  |
| Хлеборезательная машина |  |  |  |  |  |
| Шкаф для хранения хлеба | 1 |  |  | 85 | 1 |
| Горячий цех | 29,7 | Производственные столы | 4 |  |  |  |  |
| Электрическая плита | 3 |  |  | 75 | 3 |
| Духовой (жарочный) шкаф | 2 | 2021г. | 2021 |  |  |
| Электро-котел |  |  |  |  |  |
| Контрольные весы | 1 |  |  |  | 1 |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  |  |
|  |  | Протирочная машина |  |  |  |  | 1 |
| Раздаточная зона | 3.8 | Мармиты для горячих блюд |  |  |  |  | 1 |
| Холодильный прилавок (витрина, секция) |  |  |  |  |  |
| Моечная для мытья столовой посуды | 13,7 | Производственный стол | 1 |  |  | 100 | 1 |
| Посудомоечная машина |  |  |  |  |  |
| Моечные ванны (для мытья столовой посуды) | 3 |  |  | 10 |  |
| Моечные ванны (для стеклянной посуды и столовых приборов) | 2 |  |  | 10 |  |
| Стеллаж (шкаф) | 2 |  |  | 100 | 2 |
| Раковина для мытья рук | 1 |  |  |  |  |
| Моечная для мытья кухонной посуды | 13,7 | Производственный стол | 1 |  |  |  |  |
| Моечные ванны (с объемом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованые душевой насадкой с гибким шлангом | 2 |  |  | 100 | 4 |
| Моечная тары |  | Моечные ванны |  |  |  |  |  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | Площадь, м2 | Оборудование |
| Сан.узел для сотрудников пищеблока | 2,3 | Раковина с подводом холодной и горячей водыунитаз |
| Гардеробная персонала | 10,8 | Шкаф для одежды и обуви |
| 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 | 2,5 | да | 3,4 | 37,34,14 | да |
| Рабочихкухни/помощники повара | 1 | да | 3 | 4 | да |
| Других работников пищеблока/ посудомойщицы | - |  |  |  |  |
| Технических работников/ уборщицы | - |  |  |  |  |

**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) - 627 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 |  № 642, 643 от 30.08.2021г. |
| 4 | Приказ о создании бракеражной комиссии | № 640 от 30.08.2021г. |
| 5 | Положение об организации питания | имеется |
| 6 | Положение о бракеражной комиссии | имеется |
| 7 | Приказ о создании школьного совета по питанию |  № 644 от 30.08.2021г. |
| 8 | Положение о школьном совете по питанию | имеется |
| 9 | Наличие плана работы совета по питанию | имеется |
| 10 | Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию | имеется |
| 11 | Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания | имеется |
| 12 | График питания в школьнойстоловой | имеется |
| 13 | График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников | имеется |
| 14 | Наличие утвержденного примерного (цикличного) меню | имеется |
| 15 | Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню | имеется |
| 16 | Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований | имеется |
| 17 | Наличие должностных инструкций | имеется |
| 18 | ДРУГОЕ |  |

**10. Финансирование организации питания**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Стоимость | 1-4 | 5-11 |
| 1 | Одноразового горячего питания (указать прием пищи) | 55,43(завтрак -1 смена,обед-2 смена) | 13,00(завтрак) |
| 2 | Двухразового питания (учащиеся с ОВЗ) |  65,00( завтрак,обед) | 65,00( завтрак,обед) |
| 3 | Родительские средства | 0,00 |  0,00 |

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

 и.п.Рыбас И.Х, договор № 2 от 11.01.2021г.

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

 1.ООО «Природа», № ТКО/21/135 от 11.01.2021г.

 2. Калюжина Е.В., договор №1 от 01.09.2021г.

 Директор МБОУ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.В. Аксенченко