

ПАСПОРТ пищеблока
**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Уренская средняя
общеобразовательная школа №2»**
Уренского муниципального округа Нижегородской области
(наименование образовательной организации)

Адрес 00606803 Нижегородская обл., Уренский р-н, г. Урень, ул. Индустриальная, д. 12"А" _____
Телефон 8(83154) 2 11 39 _____

Проектная мощность ОО 864 _____

Здание (типовое, приспособленное) типовое _____

Пищеблок (типовой, приспособленный) типовой _____

Расчетная вместимость пищеблока -160 человек.

Фактически детей -968 человек.

Получают горячее питание-714 человек.

1. В общеобразовательной организации 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	Нет
5	Помещение для приема пищи	Да

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	Да
собственная скважина учреждения	Нет
вода привозная	Нет
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	Нет
собственная котельная	Нет
водонагреватель	Да
наличие резервного горячего водоснабжения	Нет
3. Отопление	
централизованное	Да
собственная котельная и пр.	Нет
4. Водоотведение	
централизованное	Да
выгреб	Нет
локальные очистные сооружения	Нет
5. Вентиляция	
естественная	Да
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	Да
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	168,9	Столы обеденные	42	2021	12.07.2021		
		Стулья	160	2021	12.07.2021		
		Раковины для мытья рук	8	2000	2000		
		Электрополотенца	2	2019	2019		2
Раздаточная зона		Мармит 1 -х блюд	1	2012	03.09.2012		1
		Мармит 2-х блюд	1	2012	03.09.2012		1
		Мармит 3-х блюд					1
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0				
		Прилавок нейтральный	0				
		Прилавок для столовых приборов	0				
		Другое	0				
Горячий цех	40,9	Плита электрическая 6-тиконф.	2	2012	2012		
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2018	29.12.2018		1
		Котел пищеварочный	0				
		Электрическая сковорода	0				1
		Зонт вентиляционный	4	2022	26.08.2022		
		Пароконвектомат	1	2020	27.07.2020		
		Столы производственные	4	2020	2020		
		Моечная ванна 1 -о или 2-х секционная	2	2012,2021	2021		
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0				

		или овощерезательная машина с протирающей насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2017	28.11.2017		
		Весы электронные для готовой продукции	1	2012	03.10.2012		1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2010	25.06.2010		1
		Миксер 10-20л	0				
		Тележка сервировочная	0				
		Тележка для сбора грязной посуды	0				
		Хлеборезка	0				1
		Шкаф для хранения хлеба	1	2012	2012		1
		Подставки под кухонный инвентарь	0				
		Стеллаж кухонный настенный	0				
		Раковина для мытья рук	1	2012	2012		
		Шкаф для посуды	1	2020	2020		
Сырой цех		Стол производственный	3	2020	2020		
		Весы электронные	1	2013	01.10.2013		1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
		Универсальный механический привод	0				
		или овощерезательная машина	1	2017	2017		1
		Бактерицидная установка	1	2020	2020		
		Моечная ванна	1	2012	2012		1
		Весы электронные	-				
		Раковина для мытья рук	1	2012	2012		

Догоготовочный цех		Стол производственный	-				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-				
		Шкаф холодильный низкотемпературный	-				
		Моечная ванна	-				
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции					
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	-				
		Весы электронные	-				
		Раковина для мытья рук	-				
Мучной цех		Стол производственный	-				
		Тестомесильная машина	1	2012	03.09.2012		
		Пекарский шкаф	-				
		Стеллаж кухонный	-				
		Моечная ванна	-				
		Весы электронные	-				
		Раковина для мытья рук	-				
Помещение для обработки яйца		Моечная ванна 3-х секционная	-				
		или Моечная ванна 1 -о секционная(из числа расположенных в сыром цехе) и 2 емкости	1	2012	2012		
		Стол производственный	-				
		Шкаф холодильный	-				
		Овоскоп	-				
		Раковина для мытья рук	-				
Мясо-рыбный цех	13,6	Стол производственный	-				
		Моечная ванна 2-х секц. (из числа расположенных в сыром	1	2012	2012		1

		цехе)					
		Стеллаж кухонный	-				-
		Электропривод для сырой продукции	-				
		или электромясорубка	1	2012	2012		
		Весы электронные	-				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-				
		Шкаф холодильный низкотемпературный	-				
		Полка для разделочных досок	-				
		Раковина для мытья рук	1	2012	2012		
Овощной цех (первичной обработки)	9,2	Моечная ванна 2-х секц.	-				
		Стол производственный	-				
		Стеллаж кухонный настенный	-				
		Весы	-				
		Стеллаж кухонный	-				
		Картофелеочистительная машина	0				1
		Раковина для мытья рук	-				
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	-				
		Стол производственный	-				
		Овощерезательная машина	-				
		Стеллаж кухонный настенный	-				
		Стеллаж кухонный	-				
		Весы	-				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-				
		Раковина для мытья рук	-				
Моечная кухонной посуды	18,3	Моечная ванна 2-х секц.	2	2020	2020		
		Стеллаж кухонный	2	2020	2020		

и инвентаря	Моечная столовой посуды	Зонт вентиляционный					
		Водонагреватель	1	2019	20.11.2019		
Раковина для мытья рук		1	2012	2012			
Стол для сбора отходов		2	2012	2012			
Стол производственный		-					
Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды		1	2018	2018			
Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов		2	2020	2020			
Посудомоечная машина		-					
Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды		5	2021	10.11.2021			
Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов		-					
Зонт вентиляционный		-					
Водонагреватель проточный		-					
Раковина для мытья рук	-						
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	1,2	Шкаф для уборочного инвентаря	1	2017	2017		
		Душевой поддон	1	2018	2018		
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	2010	2010		
		Раковина для мытья рук	1	2010	2010		
Склад для хранения овощей	9,2	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	-				
		Стеллажи	1	2018	2018		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-				
		Подтоварники	-				
Склад для	7,4	Стеллажи	2	2016	2016		

сыпучих продуктов		Подтоварники	-				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	2	2007 2012	2007 2012		1
		Шкаф холодильный низкотемпературный	3	2011 2012	2011 2012		1
Загрузочная продуктов		Подтоварник	-				
		Весы товарные электронные	1	2018	2018		
Складские помещения отсутствуют			-				

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	1,1	Унитаз, раковина для мытья рук
Гардеробная персонала	10,3	
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	3	3		да
Рабочих кухни/помощники повара	3	3		да
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	1	1		да
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	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) - 160 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	
2	Положение об организации питания	
3	Порядок обеспечения питанием обучающихся	

4	Приказ об организации питания на учебный год	№75 - от 29.08.2022 г
5	Приказ о создании бракеражной комиссии	№75.1 - от 29.08.2022 г
6	Положение о бракеражной комиссии	Утверждено приказом № 70.12 от 30.08.2020 г
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	Нет
8	Положение о школьном совете по питанию	Нет
9	Наличие плана работы совета по питанию	Нет
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	Нет
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Да
12	График питания в школьной столовой	№75.2 - от 29.08.2022 г
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед. работников	№75.3 - от 29.08.2022 г
14	Наличие утвержденного примерного (циклического) меню	№75.4 - от 29.08.2022 г
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	Да
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Да
17	Наличие должностных инструкций	Да
18	ДРУГОЕ. Положение о родительском контроле организации и качества питания учащихся.	Протокол № 1 от 30.08.2020 г
19	Положение о порядке доступа законных представителей обучающихся МАОУ "Уренская СОШ №2" в организацию	Утверждено приказом № 70.13 от 30.08.2022 г

10. В образовательной организации «С» - витаминизация готовых блюд: Проводится/не проводится.

11. Договор на дератизацию Договор на дератизацию ИП Громцева Анна Борисовна б/н от 17.05.2022 г. №

12. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов Договор на вывоз ТБО ООО «ЭкоСтандарт» № 208/22 от 01.01.2022г



Проводитель:

Г.А.Сироткина