

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
муниципального образовательного учреждения – гимназия № 1
г.Петровска-Забайкальского Забайкальского края

Адрес: 673005 г.

Петровск-

Забайкальский край, городской округ

Забайкальский,

«Город

ул.Спортивная, дом.20

Петровск-Забайкальский»

Телефон 3-14-06

Расчетная вместимость

380 человек в одну (две) смену(ы)

МОУ – гимназия №1

Фактически детей

___377___ человек

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

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	да
собственная котельная	нет
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	да
3. Отопление	
централизованное	да
собственная котельная и пр.	нет
4. Водоотведение	
централизованное	да
выгреб	нет
локальные очистные сооружения	нет

прочие	да
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	нет
5	Специализированный транспорт отсутствует	нет

4. Характеристика пищеблока.

Набор помещени й	Площ адь, м ²	Наименование оборудования (фактическое наличие)	Ко л- во шт .	Дата выпус а, год	Дата подклю чения	% изношен ности	Недоста ющее оборудов ание согласно требован иям СанПиН (наимено вание, кол-во штук)
Обеденны й зал		Столы обеденные	13	2007		70	20
		Стулья	52	2007		70	30
		Раковины для мытья рук	2	2006		70	
		Электрополоте нца	1	2015		30	
Раздаточн ая зона		Мармит 1-х блюд	0				1
		Мармит 2-х блюд	0				1
		Мармит 3-х блюд	0				1

		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0				1
		Прилавок нейтральный	0				1
		Прилавок для столовых приборов	1			30	
		Другое					
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	2	2005 2014		80,30	
		Жарочный (духовой) шкаф	0				
		Котел пищеварочный	0				1
		Электрическая сковорода	0				2
		Зонт вентиляционн ый	1			25	
		Пароконвектом ат	1			10	1
		Столы производствен ные	5	2007, 2018		60,30	1
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1	2018		40	
		Универсальны й механический привод для готовой продукции	0				1
		или овощерезатель ная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0				1
		Весы электронные	2	2010, 2019		60,30	1

		для готовой продукции					
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	4	2015. 2017		60	1
		Миксер 10-20л	0				1
		Тележка сервировочная	0				1
		Тележка для сбора грязной посуды	0				
		Хлеборезка	0				2
		Шкаф для хранения хлеба	1	2006		70	
		Подставки под кухонный инвентарь	1	2007		70	
		Стеллаж кухонный настенный	2	2005		70	2
		Раковина для мытья рук	1	2015		40	
		Другое					
Холодный цех		Стол производственный	2	2017		48	
		Весы электронные	1	2018		30	
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1			50	
		Универсальный механический привод	0				
		или овощерезательная машина	0				1
		Бактерицидная установка	1	2018		40	
		Моечная ванна	1	2017		35	
		Весы электронные	1			35	
		Раковина для мытья рук	1	2014		60	2

Доготовочный цех		Стол производственный	1	2016		50	
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2006		75	
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0			60	
		Моечная ванна	1				1
		овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0				1
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	1	2018		20	
		Весы электронные	1			50	
		Раковина для мытья рук	1			60	
Мучной цех		Стол производственный	0				
		Тестомесильная машина	0				2
		Пекарский шкаф	1	2017		40	1
		Стеллаж кухонный	0				1
		Моечная ванна	0				
		Весы электронные	0				1
		Раковина для мытья рук	0				
Помещение для обработки яйца	нет	Моечная ванна 3-х секционная	0				
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	0				1

		Стол производствен ный	1			45	
		Шкаф холодильный	1			70	
		Овоскоп	0				2
		Раковина для мытья рук	1				
Мясо- рыбный цех		Стол производствен ный	1	2015		50	
		Моечная ванна 3-х секц.	1	2013		50	
		Стеллаж кухонный	0				
		Электропривод для сырой продукции	0				1
		или электромясору бка	1	2016		50	1
		Весы электронные	1	2019		30	
		Шкаф холодильный среднетемпера турный	1	2017		70	1
		Шкаф холодильный низкотемперат урный	1	2017		50	1
		Полка для разделочных досок	1	2015		60	1
		Раковина для мытья рук	1	2014		50	1
Овощной цех (первично й обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	1	2016		50	
		Стол производствен ный	1	2016		40	
		Стеллаж кухонный настенный	1	2012		75	
		Весы	1	2019		30	
		Стеллаж кухонный	1	2014		60	

		Картофелеочистительная машина	0				2
		Раковина для мытья рук	1	2015		50	
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.					
		Стол производственный					
		Овощерезательная машина					1
		Стеллаж кухонный настенный					
		Стеллаж кухонный					
		Весы					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Раковина для мытья рук					
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 3-х секц.	1	2017		50	
		Стеллаж кухонный	1	2016		60	
		Зонт вентиляционный	1	2018		20	
		Водонагреватель	1	2018		35	
		Раковина для мытья рук	1	2016		60	
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1	2018		40	
		Стол производственный	2	2017			
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды					
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и					

		столовых приборов					
		Посудомоечная машина					
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды					
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов					
		Зонт вентиляционный					
		Водонагреватель проточный					
		Раковина для мытья рук					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря					1
		Душевой поддон					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств					1
		Раковина для мытья рук					
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	1			60	
		Стеллажи	1			70	
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1			30	
		Подтоварники	0				
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	1			60	
		Подтоварники	0				1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1			40	

Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	1			40	
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0			60	
Загрузочная продукция		Подтоварник	0				1
		Весы товарные электронные	0				1
Складские помещения отсутствуют	-	-	1				

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	3 кв.м	Унитаз, раковина, электросушилка, электронагреватель
Гардеробная персонала	6 кв.м	
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	да	1	28 лет, 36 лет	да
Рабочих кухни/помощники повара					

Официантов	0	0	0	0	0
Других работников пищеблока/посудомойщицы	2	да	-	18	да
Технических работников/уборщицы	2	да	-	20	

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/Нет
1.	Образовательного учреждения	да
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	да
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	нет

8. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественного питания (да/**нет**) – ;

наименование организации: _____

юридический адрес организации: __673005 г.Петровск-Забайкальский, ул. Спортивная,20_____

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

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - _160__ чел.

через раздачу (кол-во детей) - _257__ 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	№7 от 01.09.2020 г

	на учебный год	
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	№4 от 01.09.2020 г.
5	Положение об организации питания	
6	<i>Положение о бракеражной комиссии</i>	№04.от 01.09.2020 г.
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	№4-1 от 01.09.2020 г.
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 школьной столовой	имеется (приказ №
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	приказ №01 от 31.08.2020 г
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню	имеется
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	имеется
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:	одноразового горячего питания	82-20
		двухразового питания	
		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)	
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)	
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 №13 от 11 января 2021 г.

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

Договор №156БР от 01.01.2021 г.

Директор МОУ – гимназия №1

Г.В. Леонова