

**ПАСПОРТ**  
**пищеблока**  
**муниципального бюджетного образовательного учреждения**  
**Медведская основная общеобразовательная школа Тоцкого района**

Адрес ОУ	461102, Оренбургская область, Тоцкий район, село Медведка, ул Медведская, д 12
Телефон	8(35349)9-33-34
Расчетная вместимость школы	__80__ человек в одну смену
Фактически детей	__52__ человека

**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	Нет

**2. Инженерное обеспечение пищеблока:**

<b>1. Водоснабжение</b>	
централизованное	<b>Нет</b>
собственная скважина учреждения	<b>Да</b>
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	<b>Нет</b>
вода привозная	<b>Нет</b>
<b>2. Горячее водоснабжение</b>	
централизованное	<b>Нет</b>

собственная котельная	Нет
водонагреватель	Да
наличие резервного горячего водоснабжения	Нет
<b>3. Отопление</b>	
централизованное	Нет
собственная котельная и пр.	да
<b>4. Водоотведение</b>	
централизованное	Нет
выгреб	Да
локальные очистные сооружения	Нет
прочие	нет
<b>5. Вентиляция</b>	
естественная	Да
механическая	нет

### 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	да

### 4. Характеристика пищеблока.

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал		Столы обеденные	10	2005	2006	10	
		Стулья(лавочки)	20	2005	2006	10	

		Раковины для мытья рук	2		2006	10	
		Электрополотенца	0	-	-	-	
Разда- точная 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 столовых приборов	0				
		Другое	0				
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	1				
		Жарочный (духовой) шкаф	0				
		Котел пищеварочный	0				
		Электрическая сковорода	0				
		Зонт вентиляционный	0				
		Пароконвектомат	0				
		Стол производственные	3				
		Моечная ванна 1-о или 2-х секци- онная	2				
		Универсальный механический привод для готовой продукции или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясо- рубка для готовой продукции	0 1				
		Весы электронные для готовой продукции	0				
		Шкаф холодильный среднетемпе- ратурный (для проб)	2				
		Миксер 10-20л	0				
		Тележка сервировочная	0				
		Тележка для сбора грязной по- суды	0				
		Хлебрезка	0				
	Шкаф для хранения хлеба	0					

		Подставки под кухонный инвентарь	0				
		Стеллаж кухонный настенный	3				
		Раковина для мытья рук	2				
		Другое	0				
Холодный цех		Стеллаж кухонный настенный	3				
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	2				
		Столы производственные	5				
		Весы	1				

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

	Площадь, м <sup>2</sup>	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2,6	
Гардеробная персонала	2,88	
Душевые для сотрудников пищеблока	0	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	0	

### 6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	1		12	1
Рабочих кухни/помощники повара	0	0	0	0	0
Других работников пищеблока/посудомойщицы	0	0	0	0	0

Технических работников/ уборщицы	2	2	0	16	2
----------------------------------	---	---	---	----	---

### 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: \_\_\_\_\_ нет \_\_\_\_\_

юридический адрес организации: \_\_\_\_\_ нет \_\_\_\_\_

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

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - \_30 чел.

через раздачу (кол-во детей) - \_\_\_нет\_ чел.

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

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	Утверждена приказом №41/3 от 25.02.2021 года
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	имеется
3	Приказ об организации питания	

	на учебный год	
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ №199 от 10.09.2023 года
5	Положение об организации питания	Приказ №56/2 от 31.03.2021 года
6	Положение о бракеражной комиссии	Приказ №56/2 от 31.03.2021 года
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	Имеется, приказ №165 31.08.2023 года
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	Имеется,
14	Наличие утвержденного примерного (циклического) меню	имеется
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	имеется
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Имеется, Программа производственного контроля (приказ №41/3 от 25.02.2021)
17	Наличие должностных инструкций	имеются
18	Положение о порядке доступа законных представителей обучающихся в школьную столовую	Приказ № 56/2 от 31.03.2021 г

**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
		Завтрак	61,41	11,45
		полдника	Нет	Нет
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)		71,30	71,30
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)		-	27
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)

\_\_\_ Федеральное государственное унитарное предприятие «Центр дезинфекции в Оренбургской области, г Оренбурга от 10.01.2023 года № 1791/3-23 г \_\_\_\_\_

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

\_ООО «Природа» от №ТКО /23/485 от 22 декабря 2022 года \_\_\_\_\_

Директор МБОУ Медведская ООШ



О.Н. Кинжеева