

ПАСПОРТ пищеблока
ГОО «Забайкальский центр специального образования и развития «Открытый мир»

Забайкальский край, г.Чита, ул.Дошкольная 2, корп.,1.

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	Нет
собственная скважина учреждения	Да
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	Нет
вода привозная	Нет
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	Нет
собственная котельная	Да
водонагреватель	Да
наличие резервного горячего водоснабжения	Нет
3. Отопление	
централизованное	Нет
собственная котельная и пр.	Да
4. Водоотведение	

централизованное	Нет
выгреб	Нет
локальные очистные сооружения	ДА
прочие	Нет
5.Вентиляция	
естественная	Да
механическая	Да

3. Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Транспорт	Да/Нет
1	Специализированный транспорт школы	Да
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	Да

4. Характеристика пищеблока.

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (фактическое наличие)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям Сан-ПиН(наименование, кол-во штук)
Обеденный зал	73,6	Столы обеденные	9				
		Стулья	55				
		Раковины для мытья рук	4				
		Электрополотенца	-				
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	-				
		Мармит 2-х блюд	-				
		Мармит 3-х блюд	-				
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	-				
		Прилавок нейтральный	-				
		Прилавок для столовых приборов	-				
		Другое	-				
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	2				
		Жарочный (духовой) шкаф	2				
		Котел пищеварочный	-				
		Электрическая сковорода	1				
		Зонт вентиляционный	1				
		Пароконвектомат	-				
		Столы производственные	3				
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	2				
		Универсальный механический привод для гото-	-				

		вой продукции					
		или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	2				
		Весы электронные для готовой продукции	Мех				
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1				
		Миксер 10-20л	-				
		Тележка сервировочная	-				
		Тележка для сбора грязной посуды	-				
		Хлеборезка	-				
		Шкаф для хранения хлеба	1				
		Подставки под кухонный инвентарь	2				
		Стеллаж кухонный настенный	-				
		Раковина для мытья рук	1				
		Другое					
Холодный цех		Стол производственный					
		Весы электронные					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Универсальный механический привод					
		или овощерезательная машина					
		Бактерицидная установка					
		Моечная ванна					
		Весы электронные					

		Раковина для мытья рук					
Доготовочный цех		Стол производственный					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Шкаф холодильный низкотемпературный					
		Моечная ванна					
		овощерезательная машина с протирачной 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					
		Пекарский шкаф					
		Стеллаж кухонный					
		Моечная ванна					
		Весы электронные					
		Раковина для мытья рук					
Помещение для обработки яйца	нет	Моечная ванна 3-хсекционная					
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости					
		Стол производственный					
		Шкаф холодильный					
		Овоскоп					
		Раковина для мытья рук					
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	1				
		Моечная ванна 3-х секц.	1				
		Стеллаж кухонный	-				

		Электропривод для сырой продукции	-				
		или электромясорубка	1				
		Весы электронные	Мех				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1				
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1				
		Полка для разделочных досок	-				
		Раковина для мытья рук	-				
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	-				
		Стол производственный	1				
		Стеллаж кухонный настенный	1				
		Весы	-				
		Стеллаж кухонный	-				
		Картофелеочистительная машина	-				
		Раковина для мытья рук	-				
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	-				
		Стол производственный	-				
		Овощерезательная машина	1				
		Стеллаж кухонный настенный	-				
		Стеллаж кухонный	-				
		Весы	-				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1				
		Раковина для мытья рук	-				
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	1				
		Стеллаж кухонный	2				
		Зонт вентиляционный	-				

		Водонагреватель	-				
		Раковина для мытья рук	-				
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1				
		Стол производственный	1				
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1				
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1				
		Посудомоечная машина	-				
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой по- суды	1				
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	-				
		Зонт вентиляционный	-				
		Водонагреватель про- точный	-				
		Раковина для мытья рук	-				
Помещение для обработки и хра- нения уборочно- го инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	-				
		Душевой поддон	-				
		Шкаф для хранения мо- ющих и дезинфицирую- щих средств	-				
		Раковина для мытья рук	-				
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки ово- щей	-				
		Стеллажи	-				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-				
		Подтоварники	-				
Склад для сыпучих		Стеллажи	3				
		Подтоварники					

продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	-				
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	-				
		Шкаф холодильный низкотемпературный	-				
Загрузочная продуктов		Подтоварник	-				
		Весы товарные электронные	-				
Складские помещения отсутствуют	-	-	-				

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока		Унитаз, раковина
Гардеробная персонала		есть
Душевые для сотрудников пищеблока		-
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		Прачечная/ Шилова 32

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров					
Рабочих кухни/помощники повара					
Официантов					

Других работников пищеблока/ посудомойщицы					
Технических работников/ уборщицы					

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

8. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

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

наименование организации: _____

юридический адрес организации: _____

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

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

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

через раздачу (кол-во детей) - ____ чел.

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

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	
2	Порядок обеспечения питанием	

	обучающихся	
3	Приказ об организации питания на учебный год	
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	
5	Положение об организации питания	
6	<i>Положение о бракеражной комиссии</i>	
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	
8	Положение о школьном совете по питанию	
9	Наличие плана работы совета по питанию	
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	
12	График питания в школьной столовой	
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню	
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	
17	Наличие должностных инструкций	
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	
		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)

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