

Утверждаю
Директор МБОУ
«Нижекондратинская ООШ»
Чистопольского муниципального района РТ
И.В.Цюганов



ПАСПОРТ

пищеблока

муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Нижекондратинская основная общеобразовательная школа»
Чистопольского муниципального района Республики Татарстан

ПАСПОРТ

пищеблока

муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Нижнекондратинская основная общеобразовательная школа»
Чистопольского муниципального района Республики Татарстан

Адрес ОУ 422973, РТ, Чистопольский район,
д. Нижняя Кондрата, ул. 1 Мая, д.7_
Телефон 8(84342) 3-06-39
Директор общеобразовательного учреждения Плотников Петр Валентинович
Ответственный за питание Матвеева Милана Александровна
Численность педагогического коллектива 10
Расчетная вместимость школы 30 человек в одну (две) смену(ы)
Общее количество классов 8
Количество обучающихся в классах 30
Количество детей льготной категории 0 человек

Охват горячим питанием % соотношение

1-4 класс- 12 чел (100%)

5-8 класс- 18 чел

9-11 класс- 0 чел

льготные категории 0 чел.

Охват 2х разовым горячим питанием

1-4 класс- 0 чел

5-8 класс- 0 чел

9-11 класс- 0 чел

льготные категории 0 чел.

Формы организации горячего питания:

Предварительное накрытие столов Да

Самообслуживание Нет

Шведский стол Нет

Модель предоставления услуг горячего питания:

Школьная столовая, работающая на сырье, организующая самостоятельно горячее питание Да

Юридический адрес: 422973, РТ, Чистопольский район, д. Нижняя Кондрата, ул. 1 Мая, д.7

Контактное лицо: __ тел. (8843)423-06-39 _____

Аутсорсинг (сторонний оператор, аренда пищеблока) _____ Нет

Юридический адрес: _____

Контактное лицо: _____ тел. _____

дата заключение контракта _____ № _____ срок действия _____

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	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	
вода привозная	
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	нет
собственная котельная	нет
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	нет
прочие	канализация
5. Вентиляция	
естественная	нет
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	да

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		Столы обеденные	8	2002			
		Стулья	16	2002			
		Раковины для мытья рук	1	2002			
		Электрополотенца	0				
Раздаточная 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				Прилавок для столовых приборов - 1шт.
		Другое	стол	2002			
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	1	2002			
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2002			
		Котел пищеvarочный	0				
		Электрическая сковорода	0				
		Зонт вентиляционный	1	2002			.
		Пароконвектомат					.
		Столы производственные	3				.
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1				
		Универсальный механический привод для гото-	1	2002			-

		вой продукции				
		или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции				-
		Весы электронные для готовой продукции	1	2011		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	0			
		Миксер 10-20л	0			
		Тележка сервировочная	0			
		Тележка для сбора грязной посуды	0			
		Хлеборезка	0			
		Шкаф для хранения хлеба	0			-
		Подставки под кухонный инвентарь	1			-
		Стеллаж кухонный настенный	0			Стеллаж кухонный-1шт.
		Раковина для мытья рук	1	2002		
		Другое				
Холодный цех		Стол производственный	1	2002		
		Весы электронные	0			
		Шкаф холодильный среднетемпературный	2	2002		
		Универсальный механический привод	0			
		или овощерезательная машина	0			
		Бактерицидная установка	1	2020		
		Моечная ванна	0			
		Весы электронные	0			
		Раковина для мытья рук	1			

Доготовочный цех		Стол производственный	0				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0				
		Моечная ванна	0				
		овощерезательная машина с противочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0				
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	0				
		Весы электронные	0				
	Раковина для мытья рук	0					
Мучной цех		Стол производственный	0				
		Тестомесильная машина	0				
		Пекарский шкаф	0				
		Стеллаж кухонный	0				
		Моечная ванна	0				
		Весы электронные	0				
		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				
		Стол производственный	0				
		Шкаф холодильный	0				
		Овоскоп	0				
		Раковина для мытья рук	0				
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	0				-
		Моечная ванна 3-	0				-

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

Моечная кухонной посуды и инвентаря	Моечная ванна 2-х секц.	0				-
	Стеллаж кухонный	0				
	Зонт вентиляционный	0				.
	Водонагреватель	0	0			
	Раковина для мытья рук	0	0			
Моечная столовой посуды	Стол для сбора отходов	0				
	Стол производственный	1				
	Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2002			
	Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	0				
	Посудомоечная машина	0				
	Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2002			
	Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	0				
	Зонт вентиляционный	1	2002			
	Водонагреватель проточный	1	2018			
	Раковина для мытья рук	1	2002			
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	Шкаф для уборочного инвентаря	0				
	Душевой поддон	0				
	Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	0				
	Раковина для мытья рук	0				
Склад для хранения овощей	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	0				
	Стеллажи	2				
	Шкаф холодильный	0				

		ный среднетемпературный					
		Подтоварники	0				
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	2	2002			
		Подтоварники	0				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0				
Загрузочная продукция		Подтоварник	0				
		Весы товарные электронные	0				
Складские помещения отсутствуют	-	-					-

План схема (приложить)

5. Дополнительные характеристики

Наименование технологического оборудования	Назначение	Производительность	Дата изготовления	срок службы	Дата проверки
Механическое					
Холодильное					
Тепловое					
Весоизмерительное оборудование					

6. Характеристики обслуживания оборудования

(Наименование оборудования)

Договор на техническое обслуживание _____ Да/Нет
 Дата заключения _____ № _____

(Наименование организации с кем заключен договор)

Договор на ремонт оборудования _____ Да/Нет

Дата заключения _____ № _____

(Наименование организации с кем заключен договор)

Договор на метрологическое обслуживание _____ Да/Нет

Дата заключения _____ № _____

(Наименование организации с кем заключен договор)

7. График санитарной обработки оборудования

8. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2	унитаз-1шт, раковина для мытья рук -1
Гардеробная персонала	0	
Душевые для сотрудников пищеблока	0	душ
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	0	в домашних условиях (договор с прачечной)

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	1	4	4	имеется
Рабочих кух-ни/помощники повара	0,5	1		8	имеется
Официантов	0				
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	0				
Технических работников/ уборщицы	1	1		4	имеется

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: МБОУ «Нижнекондратинская ООШ»

юридический адрес организации: 422973, РТ, Чистопольский район, д. Нижняя Кондрата, ул. 1 Мая, д.7

- 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) - _0__ 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	постановление администрации
3	Приказ об организации питания на учебный год	
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	02.09.2020 №73
5	Положение об организации питания	
6	Положение о бракеражной комиссии	Приказ №133 от 30.10.2017
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	пример:
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеется
12	График питания в школьной столовой	имеется
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	имеется
14	Наличие согласованного примерного (циклического) меню	имеется
15	Наличие ежедневного меню	имеется
16	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклическому меню	имеется
17	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Договор на проведение лабораторных исследований №
18	Наличие должностных инструкций	имеется
	ДРУГОЕ	

10. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд: проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

11. Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость:	одноразового горячего питания	35руб.
		двухразового питания	0руб.
		полдника	-
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семей из средств краевого бюджета (на одного человека)		0руб.
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)		0руб.
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)		0руб.
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)		25руб.
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)		0руб.
6	Родительские средства, с учетом двух льгот на оплату за питание (на од-		0руб.

	ного человека)	
--	----------------	--

18. Договор на дератизацию (с кем, № дата)

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

Директор МБОУ СОШ № _____
