**ПАСПОРТ**

**пищеблока**

**муниципального бюджетного образовательного учреждения**

**«Средняя общеобразовательная** **школа имени М.И. Калинина»**

**муниципального образования «город Бугуруслан»**

**корпус 1**

|  |  |
| --- | --- |
| Адрес ОО | Оренбургская область, г. Бугуруслан, Чапаевская, 42 |
| Телефон | 8 (35352)30469 |
| Расчетная вместимость школы | 1000 человек в две смены |
| Фактически детей | 963 человека (360 в 1 смену, 603 во 2 смену) |

**1. В общеобразовательном учреждении имеется:**

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

**2. Инженерное обеспечение пищеблока:**

|  |
| --- |
| **1. Водоснабжение** |
| централизованное | **да** |
| собственная скважина учреждения |  |
| в случае использования других источников указать ихведомственную принадлежность |  |
| вода привозная |  |
| **2. Горячее водоснабжение** |
| централизованное | **да** |
| собственная котельная |  |
| водонагреватель |  |
| наличие резервного горячего водоснабжения |  |
| **3. Отопление** |
| централизованное | **да** |
| собственная котельная и пр. |  |
| **4. Водоотведение** |
| централизованное | **да** |
| выгреб |  |
| локальные очистные сооружения |  |
| прочие |  |
| **5.Вентиляция** |
| естественная |  |
| механическая | да |

**3. Для перевозки продуктов питания используется:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Транспорт | Да/Нет |
| 1 | Специализированный транспорт школы |  |
| 2 | Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу | да |
| 3 | Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов |  |
| 4 | Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу |  |
| 5 | Специализированный транспорт отсутствует |  |

**4. Характеристика пищеблока.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наборпомещений | Площадь,м2 | Наименованиеоборудования | Кол-во шт. | Датавыпуска,год | Дата подключения | % изношенности | Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук) |
| Обеденный зал | 141 | Столы обеденные | 31 |  |  |  |  |
| Скамьи | 62 |  |  |  |  |
| Раковины для мытья рук | 10 |  |  |  |  |
| Электрополотенца | 3 |  |  |  |  |
| Раздаточная зона | 2,3 | Прилавок нейтральный | 1 |  |  |  |  |
| Прилавок для столовыхприборов | 1 |  |  |  |  |
| Стеллаж для посуды | 1 |  |  |  |  |
| Сковорода электрическая | 1 |  |  |  |  |
| Горячий цех | 32,9 | Плита электрическая 4-х конф. | 3 |  |  |  |  |
| Пароконвекционная печь | 1 |  |  |  |  |
| Котел пищеварочный | 1 |  |  |  |  |
| Электрическая сковорода | 1 |  |  |  |  |
| Зонт вентиляционный | 3 |  |  |  |  |
| Пароконвектомат | 1 |  |  |  |  |
| Столы производственные | 5 |  |  |  |  |
| Моечная ванна 1-о секционная | 1 |  |  |  |  |
| Умягчитель воды | 1 |  |  |  |  |
| Овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции | 1 |  |  |  |  |
| Весы электронные для готовой продукции | 1 |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | 1 |  |  |  |  |
| Подставки под кухонный инвентарь | 1 |  |  |  |  |
| Склад | 13,8 | Весы платформенные | 2 |  |  |  |  |
| Морозильная камера | 2 |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный | 2 |  |  |  |  |
| Холодильник | 4 |  |  |  |  |
| Овощной цех | 6,5 | Шкаф холодильный | 2 |  |  |  |  |
| Ванна моечная | 1 |  |  |  |  |
| Стол разделочный | 1 |  |  |  |  |
| Овощерезка | 1 |  |  |  |  |
| Машина протирочно-резательная | 1 |  |  |  |  |
| Мясорыбный цех | 10,4 | Холодильник | 1 |  |  |  |  |
| Тележка сервировочная 3-х ярусная | 1 |  |  |  |  |
| Ванна моечная 2-х секционная | 1 |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный | 1 |  |  |  |  |
| Стол разделочный | 3 |  |  |  |  |
| Ванна моечная | 4 |  |  |  |  |
| Мясорубка | 1 |  |  |  |  |
| Весы электронные | 1 |  |  |  |  |
| Моечная для мытья столовой посуды | 11,7 | Посудомоечная машина | 2 |  |  |  |  |
| Полка настенная для тарелок | 2 |  |  |  |  |
| Стеллаж металлический с полками | 1 |  |  |  |  |
| Тележка для сбора грязной посуды |  |  |  |  |  |
| Ванна моечная  | 2 |  |  |  |  |
| Моечная тары | 13,9 | Моечная ванна | 1 |  |  |  |  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | Площадь, м2 | Оборудование |
| Сан.узел для сотрудников пищеблока | 2,0 | Унитаз, раковина для мытья рук |
| Гардеробная персонала | 5,9  | Шкафы для одежды |
| 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 |  |  |  |  |  |
| Рабочихкухни/помощники повара |  |  |  |  |  |
| Других работников пищеблока/ посудомойщицы |  |  |  |  |  |
| Технических работников/ уборщицы |  |  |  |  |  |

**7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:**

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

**8. Питание детей в общеобразовательном учреждении:**

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

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

 наименование организации: Комбинат школьного питания «ПОДРОСТОК»

 юридический адрес организации: г. Оренбург, проезд Газовиков,14

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

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) – 270 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 | Приказ № 143 от 29.08.2019 Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся «Школьное питание – здоровое питание» |
| 2 | Порядок обеспечения питанием обучающихся | Приказ № 153 от 31.08.2020 «Об организации горячего питания обучающихся в 2020-2021 учебном году» |
| 3 | Приказ об организации питания на учебный год | Приказ № 153 от 31.08.2020 «Об организации горячего питания обучающихся в 2020-2021 учебном году» |
| 4 | Приказ о создании бракеражной комиссии | Приказ № 143 от 28.08.2020 «О создании бракеражной комиссии» |
| 5 | Положение об организации питания | Приказ №4 от 14.01.2021 «Положение об организации горячего питания обучающихся в МБОУ СОШ имени М.И. Калинина» |
| 6 | Положение о бракеражной комиссии | Приказ №3 от 14.01.2021 «Положение о бракеражной комиссии» |
| 7 | Приказ о создании школьного совета по питанию | Приказ №145 от 28.08.2020 «О создании общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на 2020-2021 учебный год» |
| 8 | Положение о школьном совете по питанию | Приказ №145 от 28.08.2020 «Положение о школьной общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ СОШ имени М.И. Калинина» |
| 9 | Наличие плана работы совета по питанию | Приказ №145 от 28.08.2020 Приложение 2  |
| 10 | Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию | Имеются  |
| 11 | Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания | Имеются  |
| 12 | График питания в школьной столовой | Имеется |
| 13 | График дежурства в школьной столовой администрации и педработников | Имеется |
| 14 | Наличие утвержденного примерного (цикличного) меню | Имеется |
| 15 | Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню | Имеется |
| 16 | Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований | Имеется |
| 17 | Наличие должностных инструкций | Имеется |
| 18 | ДРУГОЕ |  |

**10. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд:**

проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

**11. Финансирование организации питания**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Стоимость:  |  | 1-4 | 5-11 |
| одноразового горячего питания (указать прием пищи) завтрак обед | 00 | 7297 |
| двухразового питания |  |  |
| полдника |  |  |
| 1 | Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семейиз средств муниципального бюджета (на одного человека) |  |  |
| 2 | Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семейиз средств муниципального бюджета (на одного человека) |  |  |
| 3 | Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека) |  | 65 |
| 4 | Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)завтракобед |  | 60,5585,55 |
| 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 № 85 «Дератизация, дезинсекция» от 30.12.20 г. ООО «Санитарно-эпидемиологический сервис – Запад»

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

договор № ТКО/21/420 на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами от 04.12 20 г.

Директор МБОУ СОШ имени М.И. Калинина С.С.Воробьев