

**ПАСПОРТ  
пищеблока  
муниципального бюджетного образовательного учреждения  
«Средняя общеобразовательная школа № 3»  
г. Чита**

Адрес ОУ Забайкальский край, г. Чита, ул. Курнатовского д. 45  
Телефон 83022356789  
Расчетная вместимость школы До 800 человек в две смены  
Фактически детей 906 человек

**1. В общеобразовательном учреждении имеется:**

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

**2. Инженерное обеспечение пищеблока:**

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

централизованное	да
собственная котельная	нет
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	нет
<b>3. Отопление</b>	
централизованное	да
собственная котельная и пр.	нет
<b>4. Водоотведение</b>	
централизованное	да
выгреб	нет
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	нет

### 4. Характеристика пищеблока.

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	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		Столы обеденные	9	2009		80	

		лавочки	18	2009		80	
		Раковины для мытья рук	5	2011		50	
		Электрополотенца	1	2018	2018	30	3
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	0				
		Мармит 2-х блюд	0				
		Мармит 3-х блюд	0				
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0				
		Прилавок нейтральный	1	2009		100	
		Прилавок для столовых приборов	0				
		Другое					
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	2	2004 2008	2004 2008	80 50	
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2004	2004	70	
		Котел пищеварочный	-				
		Электрическая сковорода	1	2004	2004	70	
		Зонт вентиляционный		2009 2020	2009 2020	70 0	
		Пароконвектомат	0				
		Столы производственные	4	2012 (3) 2017		80 10	
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	3	2018	2018	10	
		Универсальный механический привод для готовой продукции или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка	0 0				

		для готовой продукции					
		Весы электронные для готовой продукции	1	2018	2018	10	
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2004	2004	70	
		Миксер 10-20л	0				
		Тележка сервировочная	0				
		Тележка для сбора грязной посуды	0				
		Хлеборезка	0				
		Шкаф для хранения хлеба	0				
		Подставки под кухонный инвентарь	2	2004		10	
		Стеллаж кухонный настенный	0				
		Раковина для мытья рук	1	2004	2004		
		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 низ-котемпературный					
		Моечная ванна					
		овощерезательная машина с протирочной 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					
		Моечная ванна 3-х секц.					
		Стеллаж кухонный					
		Электропривод для сырой продукции					
		или электромясорубка					

		Весы электронные					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Шкаф холодильный низкотемпературный					
		Полка для разделочных досок					
		Раковина для мытья рук					
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.					
		Стол производственный					
		Стеллаж кухонный настенный					
		Весы					
		Стеллаж кухонный					
		Картофелеочистительная машина					
		Раковина для мытья рук					
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.					
		Стол производственный					
		Овощерезательная машина					
		Стеллаж кухонный настенный					
		Стеллаж кухонный					
		Весы					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Раковина для мытья рук					
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.					
		Стеллаж кухонный					
		Зонт вентиляционный					
		Водонагреватель					
		Раковина для мытья рук					
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов					
		Стол производственный					

		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 по- суды					
		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 продуктов		Стеллажи	1				
		Подтоварники	1				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
Склад для хране- ния скоропортя-		Шкаф холодильный среднетемпературный	2	2004	2004	80	
				2008	2008	40	

щихся продуктов		Шкаф холодильный низ-котемпературный	2	2008 2020	2008 2020	40 0	
Загрузочная продуктов		Подтоварник					
		Весы товарные электронные					
Складские помещения отсутствуют	-	-					

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

	Площадь, м <sup>2</sup>	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	0	
Гардеробная персонала		приспособленная
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					
Рабочих кухни/помощники повара					
Официантов					
Других работников пищеблока/ посудомойщицы					
Технических работ-					



ников/ 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 – нет;

наименование организации: ИП Кутырева А.Л.

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

- образовательным учреждением самостоятельно – нет

- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется.

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 50 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 циклическому 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** договор № 3 от 19.03.2020 г ООО «Читинская профилактическая дезинфекционная станция»

---

**19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов** – договор № 160Б от 17.01.2020 г. ООО «Олерон+»

---

Директор МБОУ СОШ № 3

М.А. Садыкова