

Утверждаю

Директор МОУ Рудник-Абагайтуйская

ООШ № 5

\_\_\_\_\_ Т.С.Кремнева

01.09.2020 г

## ПАСПОРТ

### пищеблока общеобразовательного учреждения

Муниципальное общеобразовательное учреждение Рудник-Абагайтуйская основная общеобразовательная школа №5  
(наименование учреждения)

Адрес : 674662, Забайкальский край,Забайкальский район, рудник Абагайтуй

Телефон: -

Электронный адрес- [abagooch5@mail.ru](mailto:abagooch5@mail.ru)

1.В общеобразовательном учреждении имеется:

		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.	<p>Водоснабжение</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- централизованное</li> <li>- от сетей населенного пункта;</li> <li>- собственная скважина учреждения;</li> <li>- в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность;</li> <li>- вода привозная;</li> <li>- прочие.</li> </ul>	нет
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	
4.	<p>Отопление</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- централизованное</li> <li>-от сетей населенного пункта;</li> <li>- собственная котельная и пр.</li> </ul>	да(электрокотел)
5.	<p>Водоотведение</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- централизованное</li> <li>-в сети населенного пункта;</li> <li>- выгреб;</li> <li>- локальные очистные сооружения;</li> <li>- прочие.</li> </ul>	да
6.	<p>Вентиляция (механическая)</p> <p>естественная</p>	да да

4.Для перевозки продуктов питания используется:

		Да/Нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
1.	Специализированный транспорт школы	нет	
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	нет	
	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	нет	
4.	Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего школу	нет	
5.	Специализированный транспорт отсутствует	нет	

#### 5. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН(наименование, кол-во штук)
Обеденный зал		Столы обеденные	7	2000			
		Стулья	42	2000			
		Раковины для мытья рук	2	2020			
		Рукоосушители ит.д.	0				
Линия раздачи		Мармит 1-х блюд	-				
		Мармит 2-блюд	-				
		Мармит для	-				

	столовых приборов и подносов					
	Прилавок нейтральный	-				
	Другое					
	Плита 3-х конф.с духов.	1	2006			
	Котел пищеварочный	-				
	Сковорода	-				
	Зонт вентиляционный	2	2020			
	Пароконвектомат	-				
	Стол производственные	3	2000			3
	Весы электронные	1	2000			
	Холодильник для проб					
	Миксер 10-20л					
	Тележка сервировочная					
	Тележка для сбора грязной посуды					
	Стол для хлеба	1	2000			
	Хлеборезка					
	Шкаф или полка для хранения хлеба					
	Подставки под	-				

		кухонный инвентарь					
		Полки настенные (размеры соответств.длине стола)	2	2000			
Помещение для обработки яйца		Мойка2-хсекционная	-				
		Стол	-				
		Шкаф холодильный	-				
		Овоскоп	-				
Мясорыбный цех		Стол	-				
		Мойка 1-секц.	-				
		Мойка 2-х секц	-				
		Стеллаж	-				
		Мясорубки	-				
		Весы электронные	-				
		Шкаф холодильный	-				
		Полка для разделочных досок	-				
Овощной цех		Мойка2-х секционная					
		Стол					
		Полка	-				
		Весы	-				
		Стеллаж	-				
		Картофелечистка	-				
Моечная		Мойка для	1	2020			

кухонной посуды и инвентаря	кухонного инвентаря 2-х секц					
	Полка для крышек	-				
	Стеллаж для хранения кух. посуды и инвентаря	-				
Цех для мытья посуды	Стол для сбора отходов	-				
	Стол предмоечный					
	Посудомоечная машина	2	2012	Август, 2012		
	Стол раздаточный	1				1
	Водоумягчитель	-				1
	Зонт вентиляционный	1				
	Стеллажи или полки для сушки посуды	2		Август, 2012		
	Стеллажи или полки для хранения посуды	1				
	Ванна моечная 2-х секц.	-				
	Ванна моечная 3-х секц.	1				1
Помещение для обработки и хранения	Шкаф для уборочного инвентаря	-				2

уборочного инвентаря							
Водонагреватель проточный		(Устанавливается на месте входа воды в пищеблок, если входов несколько соответственное их количество)	-				2
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	1				3
		Стеллажи	-				
		Подтоварники	3				
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	2				2
		Подтоварники	3				
		Шкаф холодильный для хранения молочных продуктов	1				
Загрузочная продуктов		Подтоварник	1				
		Весы товарные электронные	1	2012			1
Складские помещения отсутствуют							

6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2,7	Унитаз
Гардеробная персонала	0,8	Вешалка
Душевые для сотрудников пищеблока	нет	нет
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		стиральная машина

#### 7.Штатное расписание:

№ п/п	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	0,5	1	5	1 год	В наличии

#### 8.Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№п/п	Наименование	Да/Нет	Кол-во
1.	Образовательного учреждения	да	1
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу		

#### 9. Питание детей в общеобразовательном учреждении



Питание организовано в соответствии с Приказом Минобразования Забайкальского края от 28.09.2020 г №936 ,  
приказом Минобразования Забайкальского края от 02.10.2020 г №951

10. Наличие нормативно – правовой, технической документации, технологических карт и пр.

№ п/п		Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов
1	Программа по питанию	нет
2	Положение об организации и порядке питания учащихся в образовательном учреждении	В наличии от 28.08.2015 г.
3	Приказы по организации питания: «О создании бракеражной комиссии»	Полное наименование ,дата и номер приказа Приказ № <b>18</b> от 30.05.19 г. « О создании бракеражной комиссии»
4	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	В наличии
5	Положение о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении	В наличии,
6	Наличие согласованного с территориальными органами управления Роспотребнадзора цикличного меню	нет
7	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	В наличии,
8	Постановление от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20»	В наличии

11. Финансирование организации питания

	Стоимость:	завтрака	45 руб
	завтрака	обеда	
		полдника	
1.	Сумма, выделяемая на питание школьников из областного бюджета (на одного человека), в т.ч.:		
	1 -4 класс		82,2
	5-9 класс		45
2.	Родительские средства (на одного человека), в т.ч.:		
	5-9 класс		45

14. Договор на дератизацию и дезинфекцию - № 111 от 12.03.2021 г г. ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском районе.

---

15. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов №594БР от 01.01. 2021 г. ООО «Олерон»