**ПАСПОРТ**

**пищеблока**

**муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения**

**Мадаевской основной школы**

|  |  |
| --- | --- |
| Адрес ОУ | 607919, Нижегородская область, Починковский район, село Мадаево, улица Школьная дом 96-б |
| Телефон | 8(83197) \_33-4-37\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Расчетная вместимость ОО | \_\_\_\_36\_\_\_человек в одну смену |
| Фактически детей | \_\_\_\_22\_\_\_ человек |

**1. В образовательном учреждении имеется:**

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

**2. Инженерное обеспечение пищеблока:**

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

**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 | ---- |

**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 |  | Столы обеденные | 6 | 2007 |  | 100 |  |
| Стулья (лавки) | 12 | 2007 |  | 100 |  |
| Раковины для мытья рук | 1 | списаны |  | 100 |  |
| Электрополотенца | 1 |  |  |  |  |
| Раздаточная зона |  | Мармит 1-х блюд | - |  |  |  |  |
| Мармит 2-х блюд | - |  |  |  |  |
| Мармит 3-х блюд | - |  |  |  |  |
| Холодильный прилавок(витрина, секция) | - |  |  |  |  |
| Прилавок нейтральный | - |  |  |  |  |
| Прилавок для столовыхприборов | - |  |  |  |  |
| Другое | - |  |  |  |  |
| Горячий цех |  | Плита электрическая 4-х конф. | 1 | 2008 | 2008 | 100 |  |
| Жарочный (духовой) шкаф | - |  |  |  |  |
| Котел пищеварочный | 1 | 1993 | 1993 | 100 |  |
| Электрическая сковорода | - |  |  |  |  |
| Зонт вентиляционный | - |  |  |  | Зонт вентеляционный-1шт. |
| Пароконвектомат | - |  |  |  |  |
| Столы производственные | 6 | 1995 | 1995 | 100 |  |
| Моечная ванна 1-о или 2-х секционная | 3 | 2000 | 2000 | 100 |  |
| Универсальный механический привод для готовой продукции | - |  |  |  | - |
| или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции | - |  |  |  | Электромясорубка |
| Весы электронные для готовой продукции | 1 |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб) | 1 | 1992 | 1992 | 100 |  |
| Миксер 10-20л | - |  |  |  | Миксер-1шт. |
| Тележка сервировочная | - |  |  |  |  |
| Тележка для сбора грязной посуды | - |  |  |  |  |
| Хлеборезка | - |  |  |  |  |
| Шкаф для хранения хлеба | 1 | 2012 | 2012 | 100 | - |
| Подставки под кухонный инвентарь | - |  |  |  | - |
| Стеллаж кухонный настенный | - |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | - |  |  |  |  |
| Другое | -- |  |  |  |  |
| Холодный цех |  | Стол производственный | - |  |  |  |  |
| Весы электронные | - |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | - |  |  |  |  |
| Универсальный механический привод  | - |  |  |  |  |
| или овощерезательная машина | - |  |  |  |  |
| Бактерицидная установка | 1 | 2019 | 2019 | 50 |  |
| Моечная ванна | - |  |  |  |  |
| Весы электронные | - |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | - |  |  |  |  |
| Доготовочный цех |  | Стол производственный | - |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | - |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный низкотемпературный | - |  |  |  |  |
| 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 |  |  |  |  |  |
| Помещениедля обработки яйца | нет | Моечная ванна 3-х секционная | - |  |  |  |  |
| или Моечная ванна 1-о секционнаяи 2 емкости | - |  |  |  |  |
| Стол производственный | - |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный | - |  |  |  |  |
| Овоскоп |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  |  |
| Мясо-рыбныйцех |  | Стол производственный |  |  |  |  | - |
| Моечная ванна 3-х секц. |  |  |  |  | - |
| Стеллаж кухонный |  |  |  |  | - |
| Электропривод для сыройпродукции |  |  |  |  |  |
| 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 | - |  |  |  |  |
| Моечнаякухонной посуды и инвентаря |  | Моечная ванна 2-х секц. | - |  |  |  | - |
| Стеллаж кухонный | - |  |  |  |  |
| Зонт вентиляционный | - |  |  |  | . |
| Водонагреватель | - |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | - |  |  |  |  |
| Моечнаястоловой посуды |  | Стол для сбора отходов | 1 | 1985 | 1985 | 100 |  |
| Стол производственный | 1 |  |  |  |  |
| Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды | 1 |  |  |  |  |
| Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов | - |  |  |  |  |
| Посудомоечная машина | - |  |  |  |  |
| Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды | 1 |  |  |  |  |
| Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов | - |  |  |  |  |
| Зонт вентиляционный | - |  |  |  |  |
| Водонагреватель проточный |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  |  |
| Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря |  | Шкаф для уборочного инвентаря | 1 | 1985 | 1985 | 100 |  |
| Душевой поддон | - |  |  |  |  |
| Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств | 1 |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | - |  |  |  |  |
| Склад дляхранения овощей |  | Контейнер для хранения и транспортировки овощей | - |  |  |  | Контейнер для хранения и транспортировки овощей-1шт. |
| Стеллажи | 1 | 1995 | 1995 | 100 |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | - |  |  |  |  |
| Подтоварники | - |  |  |  | . |
| Склад длясыпучихпродуктов |  | Стеллажи | 1 | 2000 | 2000 | 100 |  |
| Подтоварники | - |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | - |  |  |  |  |
| Склад для хранения скоропортящихся продуктов |  | Шкаф холодильный среднетемпературный | 1 | 1989 | 1989 | 100 |  |
|  | Шкаф холодильный низкотемпературный | 1 | 2010 | 2010 | 100 |  |
| Загрузочнаяпродуктов |  | Подтоварник | - |  |  |  |  |
| Весы товарные электронные | - |  |  |  |  |
| Складскиепомещенияотсутствуют | - | - |  |  |  |  | - |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | Площадь, м2 | Оборудование |
| Сан.узел для сотрудников пищеблока | - | - |
| Гардеробная персонала | 5 | шкаф для санитарной одежды – 1 штшкаф для личной одежды – 1 шт |
| Душевые для сотрудников пищеблока | - |  |
| Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется | - | в домашних условиях |

**6. Штатное расписание:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Кол-во ставок | Укомплектованность | Квалификационный разряд | Стаж работы по специальности | Наличие оформленной личной медицинской книжки |
| Поваров | 1 | 1 | 5 | 2 года | имеется |
| Рабочихкухни/помощники повара | 0 | - | - |  |  |
| Официантов | 0 | 0 | - | - | - |
| Других работников пищеблока/ посудомойщицы | 0 | - | - | - |  - |
| Технических работников/ уборщицы | 0 | 0 | - | - | - |

**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 образовательном учреждении:**

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

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

 наименование организации: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - \_22\_\_\_ 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 питаниемобучающихся | постановление администрации Починковского муниципального района от 19.11.2020 № 757 «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Починковского муниципального района» с изменениями |
| 3 | Приказ об организации питанияна учебный год | №83 от 29.08.2022 |
| 4 | Приказ о создании бракеражнойкомиссии» | №83 от 29.08.2022 |
| 5 | Положение об организации питания | имеется |
| 6 | Положение о бракеражнойкомиссии | имеется |
| 7 | Приказ о создании школьногосовета по питанию |  |
| 8 | Положение о школьном советепо питанию |  |
| 9 | Наличие плана работы советапо питанию |  |
| 10 | Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию |  |
| 11 | Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания | имеется |
| 12 | График питания в школьнойстоловой | имеется |
| 13 | График дежурства в школьнойстоловой администрации и пед.работников | имеется |
| 14 | Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (цикличного) меню | имеется |
| 15 | Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню | имеется |
| 16 | Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований | Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП, Приказ №1-5 от 11 января 2021  |
| 17 | Наличие должностных инструкций | имеется |
| 18 | ДРУГОЕ |  |

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

проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

**11. Договор на дератизацию** (с кем, № дата)

\_\_\_\_\_\_№50 от 01.01.2022 с ИП «Мартынова»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_№ Н-Д/8813/2022 от 01.03.2022 с ООО «МСК-НТ»\_\_\_\_\_

Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Епифанова Н.И.