

**ПАСПОРТ  
пищеблока  
муниципального бюджетного образовательного учреждения  
«Федоровская СОШ»**

Адрес ОУ: 461572. Оренбургская область. Акбулакский район . с. Федоровка, ул.Новая, д.2  
Телефон 8(35335)32168  
Расчетная вместимость 275 человек  
школы в одну смену  
Фактически детей 60человек

**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 (дополнительное питание)                         | нет    |
| 5     | Помещение для приема пищи                              | ДА     |
| 6     | Отсутствует все вышеперечисленное                      |        |

**2. Инженерное обеспечение пищеблока:**

|                                 |           |
|---------------------------------|-----------|
| <b>1. Водоснабжение</b>         |           |
| централизованное                | <b>да</b> |
| <b>2. Горячее водоснабжение</b> |           |
| водонагреватель                 | <b>да</b> |
| <b>3. Отопление</b>             |           |
| централизованное                | <b>да</b> |
| <b>4. Водоотведение</b>         |           |

|                     |    |
|---------------------|----|
| централизованное    | да |
| <b>5.Вентиляция</b> |    |
| Вытяжная            | да |

### 3. Для перевозки продуктов питания используется:

| № п/п | Транспорт  | Да/Нет |
|-------|--|--------|
| 1     | Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов | да     |

### 4. Характеристика пищеблока.

| Набор помещений                      | Площадь, м <sup>2</sup> | Наименование оборудования      | Кол-во шт. | Дата выпуска, год | Дата подключения | % изношенности | Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук) |
|--------------------------------------|-------------------------|--------------------------------|------------|-------------------|------------------|----------------|--|
| Склад для сыпучих продуктов          | 16                      | Весы электронные               | 1          | 2013              |                  |                |  |
|                                      |                         | Стеллажи                       | 4          | 2013              |                  |                |  |
|                                      |                         | Холодильные шкафы              | 4          | 2013              |                  |                |  |
|                                      |                         | Морозильные камеры             | 2          | 2013              |                  |                |  |
|                                      |                         | Баки для сыпучих продуктов     | 10         | 2013              |                  |                |  |
| Овощной склад                        | 3,5                     | Подтоварники                   | 1          | 2012              |                  |                |  |
|                                      |                         | психрометр                     | 1          | 2018              |                  |                |  |
| Сырой цех с местом для обработки яиц | 17,8                    | Производственные столы         | 4          | 2012              |                  |                |  |
|                                      |                         | Мясорубка                      | 1          | 2012              |                  |                |  |
|                                      |                         | Моечные ванны                  | 2          | 2012              |                  |                |  |
|                                      |                         | Колода для разрубка мяса       | 1          | -                 |                  |                |  |
|                                      |                         | Раковина для мытья рук         | 1          | 2012              |                  |                |  |
|                                      |                         | Емкость для обработанного яйца | 4          | -                 |                  |                |  |
|                                      |                         | Контрольные весы               | 1          | 2012              |                  |                |  |
|                                      |                         | Шкафы                          | 2          | 2011              |                  |                |  |

|                                   |      |   |   |      |  |  |  |
|-----------------------------------|------|---|---|------|--|--|--|
| Горячий цех                       | 35,2 | Производственные столы                    | 4 | 2012 |  |  |  |
|                                   |      | Электрическая плита                       | 1 | 2012 |  |  |  |
|                                   |      | Духовой (жарочный) шкаф                   | 1 | 2012 |  |  |  |
|                                   |      | Электро-котел                             | 1 | 1980 |  |  |  |
|                                   |      | Шкаф для хранения хлеба                   | 1 | 2012 |  |  |  |
|                                   |      | Раковина для мытья рук                    | 1 | 2012 |  |  |  |
| Моечная для мытья столовой посуды | 15,6 | Производственный стол                     | 1 | 2012 |  |  |  |
|                                   |      | Посудомоечная машина                      |   | 2012 |  |  |  |
|                                   |      | Моечные ванны (для мытья столовой посуды) | 5 | 2012 |  |  |  |
|                                   |      | Стеллаж (шкаф)                            | 1 | 2012 |  |  |  |
|                                   |      | Раковина для мытья рук                    | 1 | 2012 |  |  |  |

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

|                                    | Площадь, м <sup>2</sup> | Оборудование                           |
|------------------------------------|-------------------------|--|
| Сан.узел для сотрудников пищеблока | 2,4                     | Санитарно-техническое(унитаз,раковина) |
| Гардеробная персонала              | 3,15                    | Шкаф,стулья                            |

### 6. Штатное расписание:

|       | Кол-во ставок | Укомплектованность | Квалификационный разряд | Стаж работы по специальности | Наличие оформленной личной медицинской книжки |
|-------|---------------|--------------------|-------------------------|------------------------------|---|
| Повар | 1             | 100%               | 3 разряда               | 6 мес.                       | имеется                                       |

|                                |     |      |           |        |         |
|--------------------------------|-----|------|-----------|--------|---------|
| Рабочих кухни/помощники повара | 0,5 | 100% | 3 разряда | 5 лет. | 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 ;

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

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 60 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                       | имеется                        |
| 3     | Приказ об организации питания на учебный год                   | №102/1 от 01.09.2023 г.        |
| 4     | Приказ о создании бракеражной комиссии                         | №87 от 01.09.2023 г.           |
| 5     | Положение об организации питания                               | имеется                        |
| 6     | Положение о бракеражной комиссии                               | имеется                        |
| 7     | Приказ о создании школьного совета по питанию                  | №97 от 01.09.2023 г.           |
| 8     | Положение о школьном совете по питанию                         | имеется                        |
| 9     | Наличие плана работы совета по питанию                         | имеется                        |
| 10    | Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию       | Имеется                        |
| 11    | Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания | имеется                        |

|    |  |                       |
|----|--|-----------------------|
| 12 | График питания в школьной столовой   | имеется               |
| 14 | Наличие утвержденного примерного (циклического) меню                       | имеется               |
| 15 | Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклическому меню | имеется               |
| 16 | Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований   | №1/1 от 11.01.2024 г. |
| 17 | Наличие должностных инструкций   | имеется               |

### 10. Финансирование организации питания

| № п/п | Стоимость  | 1-4        | 5-11            |
|-------|--|------------|-----------------|
| 1     | Одноразового горячего питания (указать прием пищи) | 64, 63руб. | 13 руб. 00 коп. |

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

Рыбас И.Х. № 21 от 11.01 2024 г.

### 12. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№ дата)

№ 1 от 10.01.2024

И.о. директора  
МБОУ «Федоровская СОШ»



Сосковец В.Ю.