

УТВЕРЖДАЮ

Н. В. Воробьева, директор ОУ

«01» сентября 2020г.



## ПАСПОРТ

пищеблока ГБОУ СО «Байкаловская школа-интернат»

на 01.09.2020г.

Адрес: Свердловская область, Байкаловский район, с. Байкалово, ул. Советская д.7

Телефон: 8(34362)2-02-74

Расчетная вместимость школы-интерната: 156 человек

Фактически детей на сентябрь 2020г.: 140, из них обучаются очно 125 человек (2-х разовое питание - 58 человек, 4-х разовое питание - 67 человек)

Зав. производством (шеф-повар): Казарина Лариса Сергеевна

### 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	Нет
5	Помещение для приема пищи	да
6	Отсутствует все вышеперечисленное	Нет

### 2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	да
собственная скважина учреждения	нет
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	нет
Водоочистительная система 2020 г.	да
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	нет
собственная котельная	нет
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	нет
3. Отопление	
централизованное	да
собственная котельная и пр.	нет
4. Водоотведение	
централизованное	нет

выгреб	да
локальные очистные сооружения	нет
прочие	нет
5. Вентиляция	
естественная	нет
механическая	да

### 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	Кол-во шт.	Год выпуска	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал	165,3	Столы обеденные	20	2011	
		Стулья	80	2011	
		Раковины для мытья рук	5	-	
		Электрополотенца	2	-	
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	1	2012	
		Мармит 1-х и 2-х блюд	1	2007	
		Мармит 3-х блюд		-	
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	1	2012	
		Прилавок нейтральный	1	2012	
		Стол для столовых приборов и посуды	1	2010	
		Стол для хлеба	1	2010	
Горячий цех	45,9	Плита электрическая 4-х комф. и 6-ти комф.	3	2019 2012 2019	

		Жарочный (духовой) шкаф	1	2018	
		Котел пищеварочный			
		Электрическая сковорода			
		Зонт вентиляционный	1	2010	
		Пароконвектомат (ПКА6-1/1ПМ)	1	2012	
		Столы производственные	5	2010	
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1	-	
		Универсальный механический привод для готовой продукции			
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	-	
		Весы электронные для готовой продукции	2	2011 2018	
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для салатов)	1	2010	
		Миксер 10л	1	2011	
		Тележка сервировочная			Тележка сервировочная-1шт
		Тележка для сбора грязной посуды			
		Хлеборезка			Хлеборезка -1шт
		Шкаф для хранения хлеба			-
		Подставки под кухонный инвентарь			-
		Стеллаж кухонный настенный			Стеллаж кухонный-2шт.
		Раковина для мытья рук	1	-	
		Водонагреватель	1	2010	
Помещение для обработки яйца	1.8	Моечная ванна 3-х секционная			
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	2	-	
		Стол производственный			
		Шкаф холодильный			
		Овоскоп			
		Раковина для мытья рук			

Мясо – рыбный цех	7,0	Стол производственный	2	2010	
		Моечная ванна 3-х секц.	1	2012	
		Водонагреватель	1	2010	
		Электропривод для сырой продукции	1	2003	
		электромясорубка	1	2020	
		Весы электронные	1	2011	
		Шкаф холодильный сред- нетемпературный	1	2011	
		Шкаф холодильный низко- температурный	1	2019	
		Полка для разделочных досок	1	-	
		Раковина для мытья рук			
Овощной цех	7,4	Моечная ванна 1 секц.	2	-	
		Стол производственный	2	2011	
		Стеллаж кухонный настен- ный			
		Весы			
		Стеллаж кухонный			
		Картофелеочистительная машина	1	2018	
		Раковина для мытья рук	1	-	
Моечная столовой посуды	17,8	Стол для сбора отходов	1	2012	
		Стол производственный	2	2010	
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2012	
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1	-	
		Посудомоечная машина			Посудомо- ечная ма- шина -1шт.
		Стеллаж (шкаф) для хране- ния столовой посуды			
		Стеллаж (стол) для хране- ния стаканов	1	2011	
		Ванна для мытья кух. по- суды	1	-	
		Водонагреватель	1	2011	
		Раковина для мытья рук			
Помеще- ние для обработ- ки и хране- ния убо- рочного инвентаря	-	Шкаф для уборочного ин- вентаря	1	-	
		Душевой поддон			
		Шкаф для хранения мою- щих и дезинфицирующих средств	1	-	
		Раковина для мытья рук			
Склад для	14,7	Стеллажи	2	2013	

сыпучих продуктов		Подтоварники			
		Шкаф холодильный среднетемпературный(Ариада)	1	2018	
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	5,5	Шкаф холодильный среднетемпературный	2	2020 2011	
		Шкаф холодильный низкотемпературный	3	2011 2011 2019	
		Подтоварник			
		Весы товарные электронные	2	2011 2018	

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

	Площадь, м <sup>2</sup>	Оборудование
Сан. узел для сотрудников пищеблока	1,1	унитаз-1шт, раковина для мытья рук -1шт
Гардеробная персонала	-	1 шкаф-верхняя одежда, 2 шкафа-спец. одежда
Душевые для сотрудников пищеблока	нет	
Стирка спец. одежды /где, кем, что для этого имеется		Собственная прачечная

### 6. Штатное расписание:

Наименование должности	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Повар	3	3	2 повара - 4 разряд 1 повар - 3 разряд	имеется
Кухонный рабочий	1	1		имеется
Мойщица посуды	2	2		имеется
Кладовщик	0,5	0,5		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.  
 С предварительным накрытием (кол-во детей) - 125 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	имеется
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	график питания обучающихся
3	Приказ об организации питания на учебный год	№ 158-од от 02.09.2020г.
4	Приказ о создании бракеражной комиссии	№ 158-од от 02.09.2020г.
5	Положение об организации питания	Не имеется
6	Положение о бракеражной комиссии	имеется
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	№ 158-од от 02.09.2020г.
8	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	в наличии
9	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеется
12	График питания в школьной столовой	Имеется, утв. 2.09.2020г.
13	График дежурства в школьной столовой администрации и педагогов	Имеется № 158-од от 02.09.2020г.
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню	Меню примерное имеется
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	имеется
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Договор № 14/1017 от 30.01.2020 г.
17	Наличие должностных инструкций	разработаны
18	ДРУГОЕ	

**10. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд:**  
 проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

**11. Финансирование организации питания**


№ п/п	Стоимость:	двухразового горячего питания 7-10 лет	107,0 руб.
		двухразового горячего питания 11-17 лет	114,5 руб.

	четырёхразового питания 7-10 лет	164,0 руб.
	четырёхразового питания 11-17 лет	177,0 руб.
	Денежная компенсация на обеспечение бесплатного питания обучающимся на дому за каждый учебный день в соответствии с графиком	118,0 руб.

**18. Договор на дератизацию** (с кем, № дата) Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах» №14/773 от 30.01.2020 г.

**19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов** (с кем, № дата) ООО «Спецавтобаза» №342719 от 13.02.2020 г.

Паспорт составила:

Зав. производством (шеф-повар)  Л.С.Казарина