

ПАСПОРТ
пищеблока общеобразовательной организации

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Ненецкого автономного округа
«Средняя школа п.Харуга»

(наименование учреждения)

Проектная вместимость школы: 130 человек *Фактическое* число детей: 62

1. В общеобразовательном учреждении имеются:

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

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

| 1. Водоснабжение | |
|--|----|
| централизованное | да |
| собственная скважина учреждения | - |
| в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность | - |
| вода привозная | - |
| 2. Горячее водоснабжение | |
| централизованное | - |

| | |
|---|----|
| собственная котельная | - |
| водонагреватель | Да |
| наличие резервного горячего водоснабжения | - |
| 3. Отопление | |
| централизованное | Да |
| собственная котельная и пр. | - |
| 4. Водоотведение | |
| централизованное | - |
| выгреб | Да |
| локальные очистные сооружения | - |
| прочие | - |
| 5. Вентиляция | |
| естественная | Да |
| механическая | - |

3. Для перевозки продуктов питания используется:

| № п/п | Транспорт | Да/Нет |
|-------|---|--------|
| 1 | Специализированный транспорт школы | - |
| 2 | Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу | Да |
| 3 | Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов | Да |
| 4 | Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу | - |
| 5 | Специализированный транспорт отсутствует | - |

5. Характеристика складских помещений для сотрудников пищеблока:

| | Площадь, м ² | Оборудование |
|---------------------------------|-------------------------|--|
| Склад сыпучих продуктов | 15,7 | Контейнер, баки, весы электронные, стеллаж |
| Склад скоропортящихся продуктов | 15,7 | Холодильное оборудование, весы |
| Овощехранилище | 15,7 | Холодильное оборудование, весы |
| Складские помещения отсутствуют | - | - |

6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

| | Площадь, м ² | Оборудование |
|---|-------------------------|----------------------------|
| Сан.узел для сотрудников пищеблока | 1,7 | Унитаз, раковина |
| Гардеробная персонала | 4 | Вешалка, стол, стул |
| Душевые для сотрудников пищеблока | - | - |
| Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется | 5,6 | Оборудование для прачечной |

7. Штатное расписание:

| | Кол-во ставок | Укомплектованность | Квалификационный разряд | Стаж работы по специальности | Наличие оформленной личной медицинской книжки |
|--|---------------|--------------------|-------------------------|------------------------------|---|
| Поваров | 1 | 1 | 5 | 1 | Имеется |
| Рабочих кухни/помощники повара | 0,25 | 0,25 | 3 | 1 | имеется |
| Других работников пищеблока/ посудомойщицы | - | - | - | - | - |

| | | | | |
|----------------------------------|---|---|---|---|
| Технических работников/ уборщицы | - | - | - | - |
|----------------------------------|---|---|---|---|

8. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

| № п/п | Учреждение, организация | Да/Нет |
|-------|---|--------|
| 1. | Образовательного учреждения | - |
| 2. | Организации общественного питания, обслуживающего школу | Да |
| 3. | Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу | - |

9. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано /не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественного питания (да/нет) – да

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – нет

- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть), имеется №393, дата23.05.2023г с предварительным накрытием (кол-во детей) – 50 чел.

через раздачу (кол-во детей) – 0 чел.

10. 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 | имеется |
| 3 | Приказ об организации питания на учебный год | Приказ №134Б «Об организации питания учащихся 1-9 классов в 2022-2023 учебном году» от 12.08.2022г и приказ №76 «Об организации |

| | | |
|----|--|---|
| | | питания учащихся 1-9 классов ОО в 2023 году» от 09.01.2023г |
| 4 | Приказ о создании бракеражной комиссии | Приказ №224 « О создании бракеражной комиссии и назначение ответственных » от 30.08.2022 |
| 5 | Положение об организации питания | Имеется (утверждено приказом №123 от 30.08.2020г) |
| 6 | Положение о бракеражной комиссии | Имеется (утверждено приказом №74-Б от 01.01.2021г) |
| 7 | Приказ о создании школьного совета по питанию | Приказ №134Д «О создании общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания» от 12.08.2022г |
| 8 | Положение о школьном совете по питанию | Имеется « Положение о родительском комитете за организацией горячего питания » (утверждено приказом директора №297 от 31.08.2021) |
| 9 | Наличие плана работы совета по питанию | Имеется план работы школьной общественной комиссии контроля организации и качества питания на 2023-2024 учебный год |
| 10 | Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию | Имеются |
| 11 | Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания | Имеются |
| 12 | График питания в школьной столовой | Имеется |
| 13 | График дежурства в школьной столовой администрации и пед. работников | Имеется |
| 14 | Наличие утвержденного примерного (циклического) меню | Имеется |
| 15 | Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню | Имеются |

| | | |
|----|---|---------|
| 16 | Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований | Имеется |
| 17 | Наличие должностных инструкций | имеются |
| 18 | Наличие утвержденных программ производственного контроля на принципах ХАССП | |
| 19 | ДРУГОЕ | |

11. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминализация готовых блюд:
проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

12. В общеобразовательном учреждении обогащенный хлеб, обогащенные хлебобулочные изделия используются,
не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю: 6 раз

13. В общеобразовательном учреждении обогащенные йодом продукты (кроме йодированной соли) используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю: _____

14. В общеобразовательном учреждении иные обогащенные продукты (кроме выпечечных) используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю: 6 раз

15. Договор на дератизацию (с кем, № дата) _____

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

МП ЗР «Севержилкомсервис» договор № 42/ТКО-2023г от 15.02.2023г

Дата « 29 » мая 2023г.

Директор:



Сидорова С.Н.
(раешнифривка подписи)

