

**ПАСПОРТ**  
**пищеблока**  
**муниципального бюджетного образовательного учреждения**  
**«Светлинской средней общеобразовательной школы №1»**

Адрес ОУ Оренбургская область, п.Светлый, ул.Овечкина,9.  
Телефон 8(35366)2-19-34,2-19-38  
Расчетная вместимость 90 посадочных мест  
школы  
Фактически детей 409 человек

**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	нет

**2. Инженерное обеспечение пищеблока:**

<b>1. Водоснабжение</b>	
централизованное	
собственная скважина учреждения	
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	<b>От сетей населенного пункта</b>
вода привозная	
<b>2. Горячее водоснабжение</b>	
централизованное	
собственная котельная	<b>да</b>
водонагреватель	
наличие резервного горячего водоснабжения	<b>да</b>
<b>3. Отопление</b>	
централизованное	
собственная котельная и пр.	<b>да</b>
<b>4. Водоотведение</b>	
централизованное	<b>да</b>
выгреб	
локальные очистные сооружения	
прочие	
<b>5.Вентиляция</b>	
естественная	
механическая	<b>да</b>

**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	Да
5	Специализированный транспорт отсутствует	нет

#### 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)
Обеденный зал		Столы обеденные	30	2007	2007	30	-
		Стулья	90	2007	2007	30	-
		Раковины для мытья рук	4	-	-	-	-
		Электрополотенца	4	-	-	-	-
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	-	-	-	-	-
		Мармит 2-х блюд	-	-	-	-	-
		Мармит 3-х блюд					
		Холодильный прилавок (витрина, секция)					
		Прилавок нейтральный	-	-	-	-	-
		Прилавок для столовых приборов					
		Другое					
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	-	-	-	-	-
		Жарочный (духовой) шкаф					
		Котел пищеварочный	1	2010	2010	20	-
		Электрическая сковорода					
		Зонт вентиляционный	1	1966	1966	70	-
		Пароконвектомат	-	-	-	-	-
		Столы производственные	6	2019	2019	0	-
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	6	2019	2019		
		Универсальный механический привод для готовой продукции или овощерезательная машина с	1	2015	2015		

		протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции					
		Весы электронные для готовой продукции	1	2020	2021	0	
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2019	2022	0	
		Миксер 10-20л					
		Тележка сервировочная	-	-	-	-	-
		Тележка для сбора грязной посуды	-	-	-	-	-
		Хлеборезка	-	-	-	-	-
		Шкаф для хранения хлеба	1	2012	2012	0	-
		Подставки под кухонный инвентарь	1	2012	2012	0	-
		Стеллаж кухонный настенный					
		Раковина для мытья рук	4	2012	2012		
		Другое					
И т.д. (указать вес помещения из требуемых, в случае их отсутствия указать что отсутствуют, если есть совместные помещения то указать какие)							

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

	Площадь, м <sup>2</sup>	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	1 кв.м	-
Гардеробная персонала	4 кв.м	-
Душевые для сотрудников пищеблока	1	-
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	самостоятельное	-

#### 6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	3	да	4,4	17	да
Рабочих кухни/помощники повара	2	да	3	5	да
Других работников пищеблока/посудомойщицы	-	-	-	-	-
Технических работников/уборщицы	-	-	-	-	-

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

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

#### 8. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественного питания (да/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) - 130 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	Приказ по организации питания № 68 – д от 19.08.2024
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	Приказ «Об утверждении положения об организации и порядке питания в МБОУ «ССОШ №1» №43е от 31.08.2015г. Приказ « Об организации общественного контроля за питанием обучающихся» № 69-д от 20.08.2024 г
3	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ по организации питания № 68 – д от 19.08.2024
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ по организации питания № 68 – д от 19.08.2024
5	Положение об организации питания	имеется
6	Положение о бракеражной комиссии	имеется

7	Приказ о создании школьного совета по питанию	имеется
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	Приказ по организации питания № 68 – д от 19.08.2024
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	Приказ по организации питания № 68 – д от 19.08.2024
14	Наличие утвержденного примерного (циклического) меню	имеется
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	имеется
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Имеется
17	Наличие должностных инструкций	имеется
18	ДРУГОЕ	

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

#### 11. Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость:	одноразового горячего питания (указать прием пищи)	1-4	5-11
			64,63	63,73
		двухразового питания		
		полдника		
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семей из средств краевого бюджета (на одного человека)			
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)			
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)		78,30	
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)			43,55
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)			
6	Родительские средства, с учетом двух льгот на оплату за питание (на одного человека)			

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

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области\_03.12.2023г. №338-Я/2023 (С)

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

ООО «ПРИРОДА» №ТКО/23/781

Директор МБОУ ССОШ № 1  
Нефедова С.В.

\_\_\_\_\_   
ПОДПИСЬ