

ПАСПОРТ пищеблока
МБОУ «Акбулакская СОШ №1» (по договору с МБОУ «Лицей Акбулакского района» №1 от 01.09.2022 г.)

- *Сокращенное наименование:* МБОУ «Акбулакская СОШ №1»
- *Юридический адрес школы:* 461551, Оренбургская область, Акбулакский район, п. Акбулак, ул. Актюбинская, 89.
- *Фактический адрес столовой:* 461551, Оренбургская область, Акбулакский район, п. Акбулак, ул. Горбунова, 21 (по договору с МБОУ «Лицей Акбулакского района» №1 от 01.09.2022)
- *Проектные характеристики столовой МБОУ «Лицей Акбулакского района»:* Ввод в эксплуатацию – 1999 год. Фундамент – железобетонные блоки; стены – кирпичные; перекрытие – железобетонное; кровля – шифер.
- *Расчетная вместимость школы столовой:* 240 обучающихся.
- *Количество смен в школе:* 1
- *Общая площадь столовой:* 382, 6 кв. м., в том числе пищеблок с подсобными помещениями, площадью 206 кв.м м., а также зал для приема пищи (обеденный зал), площадью 176,6 кв. м.
- *Количество посадочных мест в обеденном зале:* 180
- При входе в столовую функционирует санитарно-гигиеническая зона, оборудованная 4 раковинами для мытья рук, гигиеническими принадлежностями
- *График работы столовой:* с понедельника по пятницу с 09.00-17.00.

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	нет
6	Отсутствует все вышеперечисленное	нет

2. Информация о поставщиках

1. ООО «Валерия» 461551 и. Акбулак, ул. Октябрьская, д 109 «Б» Хлебо-булочные изделия, крупы, колбасные изделия, молочные продукты, сахар, растительное масло, мясо кур, рыба, яйцо, фрукты, овощи.
2. АРЧАКОВ РОМАН СЕРГЕЕВИЧ ОБЛ ОРЕНБУРГСКАЯ, Г ОРЕНБУРГ, фрукты

3. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	да
собственная скважина учреждения	нет

в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	нет
вода привозная	нет
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	да
выгреб	нет
локальные очистные сооружения	нет
прочие	нет
5. Вентиляция	
естественная	да
механическая	да

4. 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

5. Характеристика пищеблока.

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
Склад (для сухих продуктов)	7,98	Термометр	1	2021	0	Весы
		Поддон	3	200	30	
		Производственные столы	3	2000	20	
		Совок для сыпучих продуктов	2	2010	20	

		Гигрометр психометрический ВИТ-2	1	2016	0	
Холодный цех (молочный)	14,25	Холодильник №1 Саратов Модель 550 инв №0000017	1	2004	50	
		Холодильник №2 VESTEL инв №1101060416	1		10	
		Холодильник №4 ОРСК инв №2101060227	1	2013	10	
		Термометры	4		0	
		Раковина для мытья рук с подводом горячей и холодной воды	1		0	
		Производственные столы	2		20	
		Разделочные доски	2		5	
		Ножи	2		0	
		Весы настольные циферблатные, ЭЛВЕС РН-6Ц 13 УМ	1	2000	10	
		Поддоны	3	2021	0	
		Холодильный шкаф Термoeлектрический BC-42B	1	2015	0	
		Гигрометр психометрический ВИТ-2	1	2016	0	
Овощной цех	19,38 11,69	Термометр	1	2021	0	Овощерезательная машина
		Раковина для мытья рук с подводом горячей и холодной воды	1		0	Весы
		Холодильник POZIS-Свяга 513-6	2	авг.2021	0	
		Моечные ванны с подводом горячей и холодной воды	3		0	
		Водонагреватель электрический EDISSON ER 80V инв №2218101041515	1		0	
		Производственные столы	2	2000	20	
		Поддоны	8	2000	30	

		Ножи	4			
		Холодильник №1 Саратов Модель 1614 М КШ-160	1	01.2004	60	Холодильник
		Холодильник POZIS	1	13.08.2013	5	Котлетоформовочный автомат
		Мясорубка SXC-12		08/2021	5	
		Морозильник бытовой POZIS FV - 115		авг, 2021	0	
Мясорыбный цех с местом для обработки яиц и работы с тестом	21,66	Термометр	3	2021	0	
		Раковина для мытья рук с подводом горячей и холодной воды	1		0	
		Моечные ванны с подводом горячей и холодной воды	3		0	
		Производственные столы	3	2000	20	
		Разделочные доски	2	2020	5	
		Нож для разделывания кур	2		0	
		Нож для разделывания мяса	1		0	
		Нож для разделывания рыбы	1		0	
		Нож для колбасы	1		0	
		Ведро	2	2018	0	
		Дуршлаг	1	2022	0	
		Кружка мерная	1	2022	0	
		Емкость для яиц	3	2018	0	
		Помещение для нарезки хлеба	7,10	Производственный стол	1	
Шкаф для хранения хлеба (2 секции)	1				20	Хлеборезательная машина
Раковина для мытья рук «Весна» без подвода воды	1				0	
Разделочная доска	1				0	
Горячий цех	55,64	Нож для нарезки хлеба	2		0	
		Электроплита 4-х конфорочная ЭПК- 47Н (КЭТ-0,09) вся нерж инв №2101040237	1	07.12.12	5	
		Плита электрическая 4-х конфорочная инв № 01380114/1	1		20	
		Плита электрическая 4-х	1		20	

		конфорочная инв № 01380114				
		Плита электрическая промышленная 6-ти комфорочная ПЭП-0,72 М инв №1101061074	1	2016	5	
		Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-04 №961	1	1999	80	Духовой жарочный шкаф
		Изолированный канальный вентилятор	1		0	
		Вытяжка	4		0	
		Производственные столы	3	2000	20	
		Раковина для мытья рук с подводом холодной воды	1		5	
		Миксер электрический РНМ 3009А	1	2016	30	
Обеденный зал	161	Стол обеденные	32		30	Холодильный прилавок (витрина, секция)
		Стулья обеденные	160		30	
		Стол для грязной посуды	1		20	
		Мармит	1	2000	100	Мармиты для горячих блюд
		Электронные кухонные весы UNI- KE-5	1	2016	0	
		Электронный термометр для пищи ТР-101	1	февр, 2021	0	
Моечная для мытья столовой посуды	14,8	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды	1	2000	50	
		Двухсекционная ванна для стеклянной посуды и столовых приборов	1	2000	50	
		Краны с душевой лейкой (подвод холодной и горячей воды)	3		30	
		Электрический накопительный водонагреватель LORIOT №000143 LWHM-100 VS	1	2018	0	
		Производственный стол (для	1	2000	20	

	грязной посуды)				
	Производственный стол (для чистой посуды)	1	2000	20	
	Стеллаж с 4 полками	1	2000	20	
	Кассеты для ложек	6	2018,2022	0	
	Мерный стаканчик	2	2021	0	
	Щётки	2	2022		
	Поддон	2	2000	30	
	Тарелки пирожковые	200			
	Бокалы с ручкой	160			
	Тарелки глубокие	123			
	Чашки для Салатов	1			
	Сырых кур	1			
	Сыпучих продуктов	1			
	Крупы	1			
	ВО	1			
	Сырой рыбы	1			
	Фруктов	2			
	ОС	3			
	Яиц	2			
	Для обработки посуды				
	Разносы	18			
	Чайник	5			
	Кружки	2			
	Хлебницы				
	Большие	15			
	маленькие	20			
	Дуршлаг	1			
	Сито				
	Большое	1			
	маленькое	1			
	Лопатки	3			
	Соусник	3			
	Половник	2			
	Ложки	163			
	Кастрюли	18			

	Ведро	6			
	Противень	4			
	Сковородка	2			
	Терка	2			
	Доска	11			
	СО	1			
	ВК	1			
	Хлеб	2			
	Колбаса	1			
	Сыр	1			
	МСасло	1			
	СМ	1			
	СК	1			
	ВО	1			
	СР				
	Нож для нарезки сыра	1			
	Нож для нарезки масла	1			

6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2,8	санитарно-техническое (унитаз, раковина)
Гардеробная персонала	9,8	шкаф, стулья, вешалка, стол
Душевые для сотрудников пищеблока	нет	нет
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	11,8	стирка осуществляется самостоятельно работниками пищеблока, стиральная машинка INDESIT IWB 5103 инв № 2101060391 , сушилка для вещей

7. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд, наличие соответствующего образования	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки/прививок
Поваров	2	2	Нет/да	4г, 2	Да/да
Помощник повара	0,5	0,5	Нет/да	1 год	Да/да
Подсобный рабочий	1	1	Нет/нет	1 год	Да/да

8. 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

9. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

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

наименование организации: _____

юридический адрес организации: _____

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - __200__ чел.

- питание осуществляется в три перемены

10. Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1.	Положение о комиссии общественного контроля за организацией горячего питания в МБОУ «Акбулакская СОШ№1»	ПРИНЯТО На педагогическом совете ОО Протокол №4 от 15.04.22 г. Протокол №4 заседания родит. комитета от 15.04.2022 г. Утв. приказом № 146 от 15.04.2022 г.
2.	Порядок доступа комиссии общественного контроля организации и качества питания учащихся МБОУ «Акбулакская СОШ№1» в столовую	Приказ № 146 от 15.04.2022 г. ПРИНЯТО На педагогическом совете ОО Протокол №4 от 15.04.22 г.
3.	Положение об организации питания в МБОУ «Акбулакская СОШ№1»	ПРИНЯТО На педагогическом совете ОО Протокол №3 от 11.01.2021 Утв. приказ №3 от 11.01.2021 г.
4.	Положение о бракеражной комиссии в МБОУ «Акбулакская СОШ№1»	ПРИНЯТО На педагогическом совете ОО Протокол №3 от 11.01.2021 утв. приказ №3 от 11.01.2021 г
5.	Порядок обеспечения бесплатным двухразовым питанием учащихся с ограниченными возможностями здоровья в МБОУ «Акбулакская СОШ №1	Утв. приказ от 30 декабря 2020 года № 289

6.	Порядок организации выплаты ежемесячной денежной компенсации двухразового питания учащимся с ограниченными возможностями здоровья в МБОУ «Акбулакская СОШ №1», осваивающим программы начального общего, основного общего и среднего общего образования на дому	Утв. приказ от 30 декабря 2020 года № 289
7.	Приказ «Об организации безопасного и качественного горячего питания в МБОУ «Акбулакская СОШ №1» в 2022 -2023 уч.г.»: график питания, утверждение бракеражной комиссии, назначение ответственных лиц, утверждение меню	Приказ №249 от 25.08.2022 г.
8.	Приказ «Об организации бесплатного двухразового питания учащихся с ОВЗ в МБОУ «Акбулакская СОШ №1» в 2022-2023 уч.г.»	Приказ №250 от 25.08.2022 г.
9.	Приказ «О получении выплаты денежной компенсации двухразового питания учащимся с ОВЗ, осваивающим программы начального общего, основного общего и среднего общего образования на дому» .	Приказ №251 от 25.08.2022 г.
10.	Приказ «О работе школьной комиссии по контролю горячего питания в МБОУ «Акбулакская СОШ№1»	Приказ №256/1 от 29.08.2022 г.
11.	Приказ «О создании комиссии общественного контроля организации и качества питания в 2022-2023 уч.г.»	Приказ №256 от 29.08.2022 г.
12.	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	да
13.	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	да
14.	Наличие должностных инструкций	да
15.	наличие технологических карт	да

11. Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость	1-4	5-11	1-4 с ОВЗ	5-11 ОВЗ
1	Одноразового горячего питания (указать прием пищи)	завтрак , 92 руб	завтрак, 13 руб	нет	нет
2	Двухразового питания	нет	нет	67, 60 руб	67, 60
3	Родительские средства	нет	нет	нет	нет

12. Договор на проведение профилактической дезинфекции, дератизации №1 от 01.02.2022 г.

13. Договор о приёме сточных вод №15 от 17.01.2022 г.

14. Договор на оказание услуг по обращению с твёрдыми коммунальными отходами ТКО\22\1 №776 от 13.01.2022 г.

15. Договор на отпуск питьевой воды №20 от 17.01.2022 г.

Директор МБОУ



Пташкина Н.Г.