

ПАСПОРТ
пищеблока
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Бурлыкская средняя общеобразовательная школа» Беляевского района Орен-
бургской области

Адрес ОУ Оренбургская область, Беляевский район, п. Бурлыкский,
ул. Центральная, 16
Телефон 8(35334)61255
Расчетная вместимость 180 человек в одну (две) смену(ы)
школы
Фактически детей 64 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:

1. Водоснабжение	
централизованное	да
собственная скважина учреждения	нет
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
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	да
локальные очистные сооружения	нет
прочие	нет
5. Вентиляция	
естественная	да
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 ²	Наименование оборудования	Количество шт.	Дата выкупа, год	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)	
Обеденный зал	58,3	Столы обеденные	10	2009	2009	50		
		Стулья (лавки)	20	2009	2009	50		
		Раковины для мытья рук	3	2010	2010	30		
		Электрополотенца	2	2019	2019	10		
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	1	2021	2021	10	Мармит 1-х блюд	
		Мармит 2-х блюд	1	2021	2021	10	Мармит 2-х блюд	
		Мармит 3-х блюд	1	2021	2021	10	Мармит 3-х блюд	
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	-	-	-	-	-	Холодильный прилавок (витрина, секция)
		Прилавок нейтральный	-	-	-	-	-	Прилавок нейтральный
		Прилавок для столовых приборов	-	-	-	-	-	Прилавок для столовых приборов
		Другое						
Горячий цех	23,4	Плита электрическая 4-х конф.	1	2019	2019	20		
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2019	2019	10		
		Котел пищеvarочный	-	-	-	-	-	Котел пищеvarочный

		Электрическая сковорода	-	-	-	-	Электрическая сковорода
		Зонт вентиляционный	-	-	-	-	Зонт вентиляционный
		Пароконвектомат	-	-	-	-	Пароконвектомат
		Столы производственные	-	-	-	-	Столы производственные
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	4	2009	2009	40	
		Универсальный механический привод для готовой продукции					
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2013	2013	40	
		Весы электронные для готовой продукции	1	2021	2021	10	
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2009	2009	60	
		Миксер 10-20л	-	-	-	-	Миксер 10-20л
		Тележка сервировочная	-	-	-	-	Тележка сервировочная
		Тележка для сбора грязной посуды	-	-	-	-	Тележка для сбора грязной посуды
		Хлеборезка	-	-	-	-	Хлеборезка
		Шкаф для хранения хлеба	1	2009	2009	50	
		Подставки под кухонный инвентарь	5	2015	2015	30	
		Стеллаж кухонный настенный	5	2019	2019	0	
		Раковина для мытья рук	1	2009	2009	50	
		Другое					
Заготовочный цех	13,6	Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	3	2009	2009	40	
		мясорубка для сырой продук-	2	2010 0	2010 2018	70 30	

		ции		2018			
		Подставки под кухонный инвентарь	3	2019	2019	30	
		Раковина для мытья рук	1	2009	2009	30	

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	9	Раковина, вода холодная, водонагреватель, унитаз
Гардеробная персонала	14,4	Шкаф для спецодежды, вешалка для верхней одежды
Душевые для сотрудников пищеблока	1	Душевая кабина
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	-

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	2	2			имеется
Рабочих кухни/помощник и повара	1,75	1,75			имеется
Других работников пищеблока/ шеф-повар	1	1			имеется
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	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;

наименование организации: _____

юридический адрес организации: _____

- 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	наличие
1	Программа по питанию	Имеется
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	Имеется
3	Приказ об организации питания на учебный год	Имеется
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Имеется
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	Имеются
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Имеется
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	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)
		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)	
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)	
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):

ФГУП «Центр дезинфекции в Оренбургской области, г. Оренбург», от 09.01.2024 г

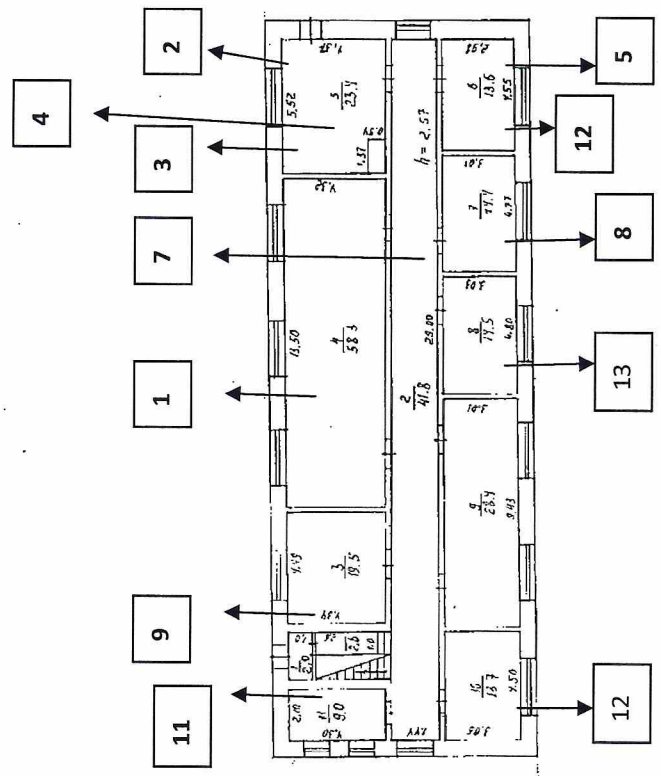
19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем, № дата)

ООО «Природа», от 09.01.2024 г

20. Схема пищеблока МБОУ Бурлыкская средняя общеобразовательная школа :

ПОЗТАЖНЫЙ ПЛАН ЗДАНИЯ

в поселке Буревитский по улице Центральная
дом № 16 кв. № литер. Е¹ I этаж

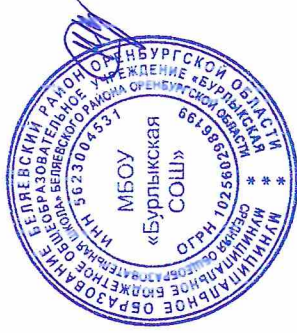


Масштаб 1:200

29.09.2004	Дата	И.И. Сурягин	Исполнитель
	Дата		Проф.

1. Обеденный зал.
2. Горячий цех.
3. Мойка столовой посуды.
4. Зона холодных закусок.
5. Цех первичной обработки мяса, рыбы, овощей.
6. Мойка кухонной посуды.
7. Коридор.
8. Склад для хранения овощей.
9. Гардеробная для персонала.
10. Подсобное помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря.
11. Туалет для персонала.
12. Цех для обработки яйца и птицы.
13. Склад пищевых продуктов.

Директор школы



М.Ж. Саменов