

ПРИЛОЖЕНИЕ  
к приказу управления образования  
администрации Уренского  
муниципального округа  
от 12.08.2022 № 217

## ПАСПОРТ пищеблока

**Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Карпунбихинская средняя общеобразовательная школа» Уренского муниципального округа Нижегородской области**

\_\_\_\_\_ (наименование образовательной организации)

Адрес ОО \_\_ Уренский район, с.Карпуниха, ул. Махалова, д.24

Телефон 8(831)5425144

Проектная мощность ОО \_\_\_\_\_ 150 чел \_\_\_\_\_

Здание (типовое,  
приспостобленное) \_\_ типовое \_\_\_\_\_

Пищеблок (типовой,  
приспособленный) \_\_ типовой \_\_\_\_\_

Расчетная вместимость пищеблока 48 \_\_\_\_\_ человек.

Фактически детей \_\_\_\_\_ 94 \_\_\_\_\_ человек.

Получают горячее питание \_\_\_\_\_ 80 \_\_\_\_\_ человек.

### 1. В общеобразовательной организации 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

### 2. 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	нет
выгреб	да

локальные очистные сооружения	<b>нет</b>
прочие	<b>нет</b>
<b>5.Вентиляция</b>	
естественная	<b>да</b>
механическая	<b>да</b>

### 3. Для перевозки продуктов питания используется:

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

### 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	12	2012		45	
		Стулья	48	2012		45	
		Раковины для мытья рук	2	2017		45	
		Электрополотенца	2	2017		45	
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	1	2015	2015	45	

	Мармит 2-х блюд	1	2015	2015	45	
	Мармит 3-х блюд	1	2015	2015	45	
	Холодильный прилавок (витрина, секция)	0				
	Прилавок нейтральный	0				
	Прилавок для столовых приборов	0				
	Другое	0				
Горячий цех	Плита электрическая 4-х конф.	2	2011	2011	25	
	Жарочный (духовой) шкаф	1	2015	2015	10	
	Котел пищеварочный	7				
	Электрическая сковорода	0				
	Зонт вентиляционный	1	2015	2015	10	
	Пароконвектомат	0				
	Столы производственные	2	2017	2017	25	
	Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1	2017	2017	25	
	Универсальный механический привод для готовой продукции	0				
	или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	01.05.2012	2012	20	
	Весы электронные для готовой продукции	1	01.09.2013	2013	20	
Шкаф холодильный среднетемпературный	1	01.04.2011	2011	30		

		(для проб)				
		Миксер 10-20л	0			
		Тележка сервировочная	0			
		Тележка для сбора грязной посуды	0			
		Хлеборезка	0			
		Шкаф для хранения хлеба	1	2017	2017	30
		Подставки под кухонный инвентарь	0			
		Стеллаж кухонный настенный	1	2000	2000	50
		Раковина для мытья рук	0			
		Другое				
Холодный цех		Стол производственный	0			
		Весы электронные	0			
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0			
		Универсальный механический привод	0			
		или овощерезательная машина				
		Бактерицидная установка	0			
		Моечная ванна	0			
		Весы электронные	0			
		Раковина для мытья рук	0			
Доготовочный цех		Стол производственный	2			
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0			
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0			

		Моечная ванна	2	2019	2019	35		
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0					
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	1					
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	1	2015	2015	45		
Мучной цех		Стол производственный	0					
		Тестомесильная машина	0					
		Пекарский шкаф	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Моечная ванна	0					
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Помещение для обработки яйца		Моечная ванна 3-хсекционная	0					
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	1	2017	2017	40		
		Стол производственный	1	2017	2017	40		
		Шкаф холодильный	0					
		Овоскоп	0					
		Раковина для мытья рук	1	2019	2019	40		
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	2	2017	2017	30		
		Моечная ванна 3-х секц.	1	2015	2015	45		
		Стеллаж кухонный	0				-	
		Электропривод для сырой продукции	0					

		или электромясорубка	1	2021	2021	0	
		Весы электронные	0				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0				
		Полка для разделочных досок	1				
		Раковина для мытья рук	0				
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	1	2010	2010	45	
		Стол производственный	0				
		Стеллаж кухонный настенный	0				
		Весы	0				
		Стеллаж кухонный	0				
		Картофелеочистительная машина	0				
		Раковина для мытья рук	0				
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	1				
		Стол производственный	1				
		Овощерезательная машина	1				
		Стеллаж кухонный настенный	0				
		Стеллаж кухонный	0				
		Весы	0				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
		Раковина для мытья рук	1				
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	1				
		Стеллаж кухонный	1				
		Зонт вентиляционный	0				

		Водонагреватель	1				
		Раковина для мытья рук	1				
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1				
		Стол производственный	2				
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1				
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1				
		Посудомоечная машина	0				
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1				
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	3				
		Зонт вентиляционный	1				
		Водонагреватель проточный	1				
		Раковина для мытья рук	0				
	Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	1			
		Душевой поддон	0				
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1				
		Раковина для мытья рук	0				
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	0				
		Стеллажи	2				
		Шкаф холодильный	1	01.06.2004	2004	50	



		среднетемпературный					
		Подтоварники	1				
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	1				
		Подтоварники	1				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1				
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	01.01.2021	2021	1	
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	01.01.2021	2021	1	
Загрузочная продуктов		Подтоварник	0				
		Весы товарные электронные	1	01.09.2013	2013	10	
Складские помещения отсутствуют							

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

	Площадь, м <sup>2</sup>	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2	Раковина для рук, унитаз
Гардеробная персонала	2	Шкаф для верхней и рабочей одежды
Душевые для сотрудников пищеблока	0	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	24	Прачечная, стиральная машина-автомат.

### 6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной

					медицинской книжки
Поваров	1	100	5	10	да
Рабочих кухни/помощники повара					
Других работников пищеблока/посудомойщицы	1	100	-	15	да
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**
  - образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) **да**
  - санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).
- с предварительным накрытием (кол-во детей) - 80 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	
2	Положение об организации питания	
3	Порядок обеспечения питанием обучающихся	
4	Приказ об организации питания на учебный год	№ 09-АХ от 31.08.2021
5	Приказ о создании бракеражной комиссии	№ 09-АХ от 31.08.2021
6	Положение о бракеражной комиссии	
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	
8	Положение о школьном совете по питанию	
9	Наличие плана работы совета по питанию	
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	
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	№ 09-АХ от 31.08.2021
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	имеется
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	№ 25-АХ от 28.12.2021
17	Наличие должностных инструкций	имеются
18	Положение о родительском контроле за организацией питания	№ 09-АХ от 31.08.2021
19	Приказ о составе комиссии по родительскому контролю за организацией питания	№ 09-АХ от 31.08.2021
20	Наличие актов проверки родительского контроля	имеется

**10. В образовательной организации «С» - витаминизация готовых блюд:** Проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

**11. Договор на дератизацию ИП Шкарин Д.А. № УР-3/22 от 10.01.2022\_\_**

**12. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов ООО «Эко Стандарт» № 270/22 от 16.02.2022.**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КАРПУНИХИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"**  
**УРЕНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ, Пехотин Николай Иванович**  
**18.08.2022 14:50 (MSK), Сертификат № 5C9E61FD88DE73A1B16888537D4EE525A24912A3**