

**ПАСПОРТ**  
**пищеблока общеобразовательной организации**

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Ненецкого автономного округа «Средняя школа № 4 г. Нарьян-Мара с углубленным изучением отдельных предметов»  
(наименование учреждения)

Проектная вместимость школы 1102

**1. В общеобразовательном учреждении имеется:**

| № 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:**

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

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

**3. Для перевозки продуктов питания используется:**

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

#### 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 (кол-во штук) |
|------------------|-------------------------|--|------------|-------------------|------------------|----------------|--|
| Обеденный зал    |                         | Столы обеденные                        | 54         | 2010              |                  | 100%           |  |
|                  |                         | Стулья (лавки)                         | 100        | 2010              |                  | 100%           |  |
|                  |                         | Раковины для мытья рук                 | 19         | 2010              |                  | 100%           |  |
|                  |                         | Электрополотенца                       | 4          | 2010              | 2010             | 100%           |  |
| Раздаточная зона |                         | Мармит 1-х блюд                        | 1          | 2010              | 2010             | 100%           |  |
|                  |                         | Мармит 2-х блюд                        | 1          | 2010              | 2010             | 100%           |  |
|                  |                         | Мармит 3-х блюд                        | 1          | 2010              | 2010             | 100%           |  |
|                  |                         | Холодильный прилавок (витрина, секция) | 1          | 2010              | 2010             | 100%           |  |
|                  |                         | Прилавок нейтральный                   | 1          | 2010              |                  | 100%           |  |
|                  |                         | Прилавок для столовых приборов         | 1          | 2010              |                  | 100%           |  |
|                  |                         | Другое                                 | 0          |                   |                  |                |  |
| Горячий цех      |                         | Плита электрическая 4-х конф.          | 3          | 2010              | 2010             | 100%           |  |
|                  |                         | Жарочный (духовой) шкаф                | 2          | 2010              | 2010             | 100%           |  |
|                  |                         | Котел пищеварочный                     | 0          |                   |                  |                |  |
|                  |                         | Электрическая сковорода                | 0          |                   |                  |                |  |

|              |   |   |      |      |      |  |
|--------------|---|---|------|------|------|--|
|              | Зонт вентиляционный   | 2 | 2010 | 2010 | 100% |  |
|              | Пароконвектомат   | 0 |      |      |      |  |
|              | Столы производственные  | 5 | 2010 |      | 100% |  |
|              | Моечная ванна 2-х секцион-<br>ная   | 1 | 2010 |      | 100% |  |
|              | Универсальный механиче-<br>ский привод для готовой<br>продукции                                   | 0 |      |      |      |  |
|              | или овощерезательная маши-<br>на с протирочной насадкой и<br>мясорубка для готовой про-<br>дукции | 2 | 2010 | 2010 | 100% |  |
|              | Весы электронные для гото-<br>вой продукции   | 2 | 2010 |      | 100% |  |
|              | Шкаф холодильный средне-<br>температурный (для проб)  | 1 | 2010 | 2010 | 100% |  |
|              | Миксер 10-20л   | 0 |      |      |      |  |
|              | Тележка сервировочная   | 9 | 2015 |      | 100% |  |
|              | Тележка для сбора грязной<br>посуды   | 0 |      |      |      |  |
|              | Хлеборезка  | 1 | 2010 | 2010 | 100% |  |
|              | Шкаф для хранения хлеба   | 1 | 2010 |      | 100% |  |
|              | Подставки под кухонный ин-<br>вентарь   | 6 | 2010 |      | 100% |  |
|              | Стеллаж кухонный настен-<br>ный   | 4 | 2021 |      | 100% |  |
|              | Раковина для мытья рук  | 6 | 2010 |      | 100% |  |
|              | Другое  |   |      |      |      |  |
| И т.д. (ука- |   |   |      |      |      |  |

|   |  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|--|
| зять все помещения из требуемых, в случае их отсутствия указать что отсутствуют, если есть совместные помещения то указать какие) |  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|--|

**5. Характеристика складских помещений для сотрудников пищеблока:**

|                                 | Площадь, м <sup>2</sup> | Оборудование                         |
|---------------------------------|-------------------------|--------------------------------------|
| Склад сыпучих продуктов         | 9,8                     | Стеллажи, поддоны                    |
| Склад скоропортящихся продуктов | 7,0                     | Стеллажи, поддоны                    |
| Овощехранилище                  | 4,9                     | Ящики деревянные для хранения овощей |
| Складские помещения отсутствуют |                         |                                      |

**6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:**

|   | Площадь, м <sup>2</sup> | Оборудование                       |
|---|-------------------------|------------------------------------|
| Сан.узел для сотрудников пищеблока                  | 1,9                     | Унитаз, раковина                   |
| Гардеробная персонала                               | 5,2                     | Шкафы для верхней и рабочей одежды |
| Душевые для сотрудников пищеблока                   | 1,9                     | Поддон для душа                    |
| Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется | 1,1                     | Машина стиральная                  |

**7. Штатное расписание:**

|  | Кол-во ставок | Укомплектованность | Квалификационный разряд | Стаж работы по специальности | Наличие оформленной личной медицинской книжки |
|--|---------------|--------------------|-------------------------|------------------------------|---|
| Заведующая производством                   | 1             | 1                  | 4                       | 4                            | имеется                                       |
| Поваров                                    | 7             | 7                  | 3                       | 10                           | имеется                                       |
| Рабочих кухни/помощники повара             | 2             | 2                  |                         | 15                           | имеется                                       |
| Других работников пищеблока/ посудомойщицы |               |                    |                         |                              |   |
| Технических работников/ уборщицы           | 1             | 1                  |                         | 4                            | имеется                                       |

#### 8. 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   | -      |

#### 9. 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), №, дата

83.ОВ.02.312.М.000022.04.23 от 19.04.2023

с предварительным накрытием (кол-во детей) – 300 чел.

через раздачу (кол-во детей) – 100 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 от 31.08.2022г. № 202 «Об организации горячего питания обучающихся ГБОУ НАО «Средняя школа № 4 с углубленным изучением отдельных предметов» в 2022-2023 учебном году»  |
| 4     | Приказ о создании бракеражной комиссии        | Приказ от 29.08.2022г. № 181 «О создании комиссии по контролю за качеством питания обучающихся»   |
| 5     | Положение об организации питания              | Приказ от 16.04.2021 № 179 «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в новой редакции»   |
| 6     | Положение о бракеражной комиссии              | имеется   |
| 7     | Приказ о создании школьного совета по питанию | Приказ от 25.18.2022 № 21 «Об утверждении Порядка осуществления родительского контроля за организацией горячего питания детей в ГБОУ НАО «Средняя школа № 4 г. Нарьян-Мара с углубленным изучением отдельных предметов»                         |
| 8     | Положение о школьном совете по питанию        | Положение о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся ГБОУ НАО «Средняя школа № 4 г. Нарьян-Мара с углубленным изучением отдельных предметов» (утверждено приказом от 25.18.2022 № 21) |
| 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  | 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  | имеется |
| 16 | Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований    | имеется |
| 17 | Наличие должностных инструкций  | имеется |
| 18 | Наличие утвержденных программ производственного контроля на принципах ХАССП | имеется |
| 19 | ДРУГОЕ  |         |

**11. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация 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: дарницкий, пшеничный.

**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 вышеперечисленных) используются/не используются** (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю: \_\_\_\_\_



15. Договор на дератизацию (с кем, № дата) ИП Голубков А.Н., № 5510299 от 09.01.2023г.

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем, № дата) МУП «Комбинат по благоустройству и бытовому обслуживанию», № 526-ТКО/2023 от 08.02.2023г.

Дата «30» мая 2023г.

Директор: \_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка подписи)