

Утверждаю:
Директор МБОУ Пономаревская ООШ
А.И. Лактионов
«31» августа 2023г.



Паспорт пищеблока общеобразовательного учреждения

- Наименование юридического лица МБОУ Пономаревская ООШ
- Юридический адрес 346206 Ростовская обл. Кашарский р-н х. Пономарев ул. Центральная 7
- Фактический адрес 346206 Ростовская обл. Кашарский р-н х. Пономарев ул. Центральная 7
- Проектная мощность школы 192 человек
- Списочный состав школы _____
- Количество учащихся 1 - 4 классов **13** ; 5 – 9 классов **26**;
- Количество смен/ кол-во учащихся: **1 смена 39**; 2 смена -0; 3 смена -0
- Санитарно-техническое состояние столовой удовлетворительное

1. Питание организовано на базе общеобразовательного учреждения, в котором имеется:

п/п		да/нет	примечание
1	Столовая работающая на сырье	да	
	-- выстроена по проекту	нет	
	-- приспособленное	да	
2	Столовая – доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет	
	-- выстроена по проекту	нет	
	-- приспособленное	да	
3	Буфет – раздаточная	нет	
4	Буфет	нет	
5	Помещение для приема пищи (столовый зал)	да	
6	Организация питания на базе сторонней организации	да	
	-- столовая находится за пределами образовательного учреждения	нет	
	-- помещение приема пищи находится за пределами образовательного учреждения	нет	
6	Отсутствует все вышеперечисленное		

2. Организатором питания выступает: ООО Пекин
346270 ст. Вешенская ул. Ст. Разина 115б Шолоховского района Ростовской области.

(самостоятельно, наименование юрлица, ИП)

1. Юридический адрес организации: ООО Пекин
346270 ст. Вешенская ул. Ст. Разина 115б Шолоховского района Ростовской области.

2. Санитарно-техническое обеспечение пищеблока

Санитарно-техническое обеспечение пищеблока.		
	Выбрать необходимое (подчеркнуть)	примечание
Санитарно-техническое состояние сетей	<u>Удовлетворительное</u> Неудовлетворительное Требуется капитальный ремонт	
Тип холодного водоснабжения:	<u>- централизованное;</u> - артезианская; - децентрализованная; - привозная.	
Тип горячего водоснабжения:	- централизованное; - <u>автономное;</u> - наличие резервного источника горячего водоснабжения.	обязательное наличие электроводонагревателя
Фильтры доочистки воды	<u>имеются</u> отсутствуют	
Обеспечение холодным и горячим водоснабжением	<u>производственные помещения пищеблока, туалетная для персонала (с установкой кранов – смесителей)</u>	
Тип канализации:	<u>- централизованное;</u> - внутренняя канализация с очистными сооружениями; - выгреб.	
Присоединение моечных ванн к канализационной сети посредством воздушного разрыва 20мм	<u>Да</u> Нет	
Тип вентиляции:	- приточно-вытяжная - <u>местная</u> - отсутствует	
Освещение:	- <u>естественное</u> - <u>искусственное.</u> <u>светильники, оборудованные/</u> необорудованы защитной арматурой	
Размещение светильников: не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами	-- <u>не размещены</u> -- размещены (указать где)	

3. Обеспечение технологического процесса

Набор помещений	площадь М ²	Перечислить оборудование			
		Технологическое (плиты, мармиты,	Холодильное (наименование, год выпуска,	Наличие раковин для	Отсутствует необходимое технологическое

		моечные ванны, жаочные шкафы и пр. указать)	количество)	мытья рук	и холодильное оборудование
Обеденный зал (на 25 посадочных мест)	43.2	х	х	Кол-во 1	
Горячий цех	13.2	1 плита 4 секции жарочный шкаф 3 стола, контрольные весы, стеллажи 2 шт			
Помещение для подогрева пищи					
Доготовочная	-	-	-	-	-
Мясорыбный цех					
Цех первичной обработки овощей	7.5				
Овощной цех					
Цех холодных закусок					
Кондитерский цех					
Помещение для нарезки хлеба					
Моечная кухонной посуды					
Посудомоечная	7.5			3	
Кладовая суточного запаса	7.5				
Загрузочная тарная					
Моечная тары	-	-	-	-	-
Помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря					

4. Характеристика складских помещений пищеблока

п/п		площадь М ²	Оборудование (в т.ч. холодильное – указать кол-во единиц, марку (бытовой или производственный ШХ-2, ШХ-4), год выпуска)
1.	Склад сыпучих продуктов	-	
2	Склад скоропортящихся продуктов	7.5	Стеллажи, холодильники
3	Овощехранилище	-	
4	Холодильная камера	1	«Иней» 2010
5	Холодильники	2	Холодильник двухкамерный «Веко», холодильник

			«Атлант»2010г.в.
--	--	--	------------------

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

п/п		площадь	Оборудование
1.	Санузел для сотрудников пищеблока		
2	Гардеробная персонала пищеблока		
3	Душевые для сотрудников пищеблока		
4	Организация стирки спецодежды (где и кем, каким образом организована)		
5			

6. Штатное расписание

п/п		Кол-во ставок	Квалиф.разряд	Наличие личной медкнижки
1.	Поваров	0.9	5	ДА
2	Рабочих кухни/помощник повара	0.45	2	ДА
3	Других работников --официанта --посудомошница --уборщица	НЕТ	НЕТ	НЕТ
4				
5				

Наличие нормативно-технической документации и технологических карт
ДА//организация «С»-витаминизации готовых блюд: проводится//непроводится

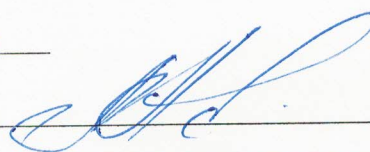
п/п		
Стоимость:	завтрака	руб
	обеда	руб
	полдника	руб
1	Сумма выделяемая на питание учащихся из областного бюджета (на одного человека) в т.ч.	
	1-4 класс	руб
	5-11 класс	руб
2	Сумма выделяемая на питание учащихся из муниципального бюджета (на одного человека) в т.ч.	88 РУБ
	1-4 класс	88 руб
	5-11 класс	88 руб
3	Родительская плата на одного учащегося	88
	1-4 класс	88 руб
	5-11 класс	88 руб

7. Охват учащихся горячим питанием

	Кол-во детей в общеобразовательном учреждении	Количество детей посещающих группу продленного дня (ГПД)	Количество детей получающих горячий завтрак	Количество детей получающих обеды	Количество детей получающих полдники	Количество детей получающих 2-х разовое питание (завтрак и обед)	Количество детей получающих 3-х разовое питание (завтрак, обед, полдн.)
ВСЕГО, в.т.ч.	39	0	39	39	0	0	0
1-й класс	3	0	3	3	0	0	0
2-4 класс	10	0	10	10	0	0	0
5-11 класс	26	0	26	26	0	0	0

Дата составления 31 августа 2023г

Подписи: Директор образовательного учреждения
Организатор питания



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 98160421728937443086516107854325912870385464109

Владелец Лактионов Александр Иванович

Действителен с 24.10.2023 по 23.10.2024