ПАСПОРТ

пищеблока

ГБОУ ПО «Опочецкая общеобразовательная школа-интернат для детей, нуждающихся в социальной поддержке»

Адресместорасположения: Псковская область, г. Опочка, ул. Красногородская, д.31a

Телефон 8(81138)2-15-25 эл. почта: org376@pskovedu.ru

1. Общие сведения об образовательной организации:

Руководитель образовательной организации: Шелгунов Виктор Сергеевич

Ответственный за питание воспитанников: Семенова Ольга Евгеньевна

Численность педагогического коллектива: 35 человек

Количество классов по уровням образования

No	Классы	Количе-	Численность
Π/Π		СТВО	обучающихся
		классов	всего человек
1	1 класс	1	17
2	2 класс	1	11
3	3класс	2	19
4	4 класс	1	11
5	5 класс	1	12
6	6 класс	1	13
7	7 класс	1	15
8	8 класс	1	13
9	9 класс	1	9
10	10 класс	1	4
11	11класс	1	4

2. В общеобразовательном учреждении имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/Нет
1	Столовая, работающая на сырье	Да

3. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение				
централизованное	+			
2. Горячее водоснабжение				
водонагреватель	+			
3. Отопление				
централизованное	+			
4. Водоотведение				
Локальные сооружения	+			

5.Вентиляция	
Комбинированная	+

3. Для перевозки продуктов питания используется:

No	Транспорт	
Π/Π		
1	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых про-	
	дуктов	+

4. Характеристика пищеблока.

Набор помеще- ний	Пло- щадь, м ²	Наименование оборудования	Ко л- во шт.	Дата вы- ка, год	Дата под- ключе- ния	% изно- шенности	Недостающее оборудование согласно требованиям Сан-ПиН(наименование, кол-во штук)
		Столы обеденные	25	2011	2011	100	Обновить
		Стулья	100	2011	2011	100	Обновить
Обеден- ный зал	132,8	Холодильный шкаф	2	2011	2011	100	Обновить
		Холодильный шкаф	1	2021	2021	3,2	
		Хлеборезка АХМ- 300	1	2011	2011	100	Обновить
Хлебобу- лочный	6	Стеллаж кухон- ный	1	2011	2011	100	Обновить
цех		Стол разделочный	1	2011	2011	100	Обновить
		Раковина для мы- тья рук	1	2011	2011	100	Обновить
Раздаточ- ная зона	5,2	Мармит 2-х блюд	1	2012	2012	94	
	33,8	Котёл пищевароч- ный	1	2018	2018	40	-
		Сковорода электрическая	1	2018	2018	48	-
Горячий цех		Котёл пищевароч- ный электриче- ский	1	2010	2010	100	Обновить
		Шкаф жарочный	1	2007	2007	100	Обновить
		Плита электриче- ская	1	2011	2011	100	Обновить
		Весы электриче- ские	1	2016	2016	60	-

		Плита 4-х конф. С					
		жарочным шка-	1	2003	2003	100	Обновить
		фом	1	2003	2003	100	Обновить
		Стол разделочный	4	2012	2012	100	Обновить
		Стол разделочный	1	2009	2009	100	Обновить
		Термометр цифро-	1	2009	2009	100	ООНОВИТЬ
		вой электронный	1	2021	2021	-	
		Раковина для мы-					
			1	2011	2011	100	Обновить
		тья рук Универсальная					
		•					
		кухонная машина УКМ-10 (мясо-	1	2011	2011	100	Обновить
		`					
		рубка М-75) Весы МТ 15					
Мясо-		В1ЖА	1	2016	2016	100	Обновить
рыбный	!8,6	Стол разделочный	1	2012	2012	100	Обновить
цех		Холодильник «Са-	1	2012	2012	100	ООНОВИТЬ
		' '	1	2005	2005	100	Обновить
		ратов» Ванна моечная				100	Обновить
			1	2005	2005		
		двухсекционная					
		Раковина для мы-	1	2011	2011	100	Обновить
		тья рук					
	9,8	Универсальная	1			100	
		кухонная машина		2011	2011		Ofmanyer
		УКМ-11(овоще-			2011		Обновить
		протир. Машина					
		OM-300					
		Картофелеочисти-	1	2011	2011	100	Обновить
		тельная машина					
Овощной		Измельчитель		2021	2021	12	_
цех		овощей	- 1	2000	2000	100	0.5
		Стол разделочный	1	2009	2009	100	Обновить
		Стол разделочный	1	2011	2011	100	Обновить
		Стол разделочный	1	2012	2012	100	Обновить
		Ванна моечная	1	2005	2005	100	Обновить
		двухсекционная		2000			0 011021112
		Раковина для мы-	1	2011	2011	100	Обновить
		тья рук					
		Моечная ванна	1	2011	2011	100	Обновить
Mosses		Стол разделочный	1	2012	2012	100	Обновить
Моечная		Стеллаж кухон-	_	2011	•	400	
кухонной	16.2	ный	1	2011	2011	100	Обновить
посуды и	16,2						
инвентаря		Душевой поддон	1	2011	2011	100	Обновить
		душевои поддон	1	2011	2011	100	Опповить
	ĺ			Ì			

		Раковина для мы- тья рук	1	2011	2011	100	Обновить
		Моечная ванна	1	2011	2011	100	Обновить
		Посудомоечная машина	1	2011	2011	100	Обновить
Моечная		Водонагреватель электрический	1	2007	2007	100	Обновить
столовой посуды	6,6	Стеллаж кухон- ный	1	2011	2011	100	Обновить
посуды		Ванна моечная двухсекционная	2	2005	2005	100	Обновить
		Стеллаж для таре- лок	1	2011	2011	100	Обновить
		Раковина для мы- тья рук	1	2011	2011	100	Обновить
Помеще-		Шкаф для убороч- ного инвентаря	1	2011	2011	-	-
ние для обработки и хране- ния убо- рочного инвентаря	19,7	Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	2011	2011	81	
		Холодильник ZANUSSI	1	2017	2017	96	
		Холодильная ка- мера	1	2011	2011	100	Обновить
		Ларь морозильный	1	2013	2013	100	Обновить
Склад продукто- вый		Ларь холодильный	1	2013	2013	100	Обновить
выи		Ларь морозильный	1	2005	2005	100	Обновить
		Колода разрубоч- ная	1	2011	2011	100	обновить
		Термометр от -30 до +40	12	2021	2021	-	-
		Термометр от +15 до +40	6	2021	2021	-	-

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

$N_{\underline{0}}$	Перечень помещений	оборудование	количество
Π/Π			
1	Помещение для персонала	Стол,	1
	•	Стулья	2
			1
		Шкаф для верхней одежды	
		тикф для веринен одельды	1
2	Туалет для персонала.	Унитаз	2
		Раковина для мытья рук	1
		Полотенцедержатель	1
		Урна	2

6. Штатное расписание:

Работники	Кол-во	Укомплектованность	Квалификационный	Наличие
школьной	ставок		разряд	оформленной
столовой				личной ме-
5, 5 шт еди-				дицинской
ниц				книжки
Шеф-повар	1	1	4 разряд	
Повар	2	2	4 разряд	Имеется
Подсобный	4	4	-	
рабочий по				
кухне				

7. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественного питания (да/нет) нет
- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

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

No	наименование документации	№, дата, наименова-
Π/Π		ние, наличие
3	Приказ « Об организации питания учащихся на учебный год»	Имеется.
4	Приказ« О создании бракеражной комиссии	Имеется.
5	Положение об организации питания	Имеется.
6	Приказ «Об утверждении режима питания учащихся»	Имеется.
8	Приказ «О назначении материально-ответственного лица за по- лучение и использование продуктов питания»	Имеется.
9	Приказ « Об утверждении нагрузки работников столовой	Имеется.
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеется
12	График питания в школьной столовой	имеется
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзорапримерного (цикличного) меню	имеется
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	имеется
17	Наличие должностных инструкций	имеется

9. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд: Проводится.

- **10.Договор на дератизацию**№ 11а от 24.01.2022 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Псковской области»
- **11.** Договор на вывоз мусора №165/22 от 28.01.2022 ООО «Экопром»
- **12.** Договор на вывоз пищевых отходов№14/2022 от 28.01.2022 МУБ «Комунсервис»
- 13. Договор холодного водоснабжения №75/2021 от 02.12.2021