

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
« »

**ПАСПОРТ
ПИЩЕБЛОКА ШКОЛЫ**

2021 год

Содержание:

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПИЩЕБЛОКА ШКОЛЫ
2. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПИЩЕБЛОКА
3. ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ПИЩЕБЛОКА
4. НАЛИЧИЕ НОРМАТИВНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ
5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ПИЩЕБЛОКА
6. СВЕДЕНИЯ О КАДРАХ ПИЩЕБЛОКА
7. ПРИЛОЖЕНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПИЩЕБЛОКА ШКОЛЫ

1. Наименование объекта	
2. Адрес и местонахождение	
3. Форма собственности	
4. Фамилия, имя, отчество руководителя, контактные данные	
5. Дата ввода в эксплуатацию	
6. Проектная мощность	
7. Благоустройство территории	
8. Территория должна отвечать следующим требованиям: <ul style="list-style-type: none"> • наличие ограждения • наличие озеленения • наличие асфальтированного покрытия • наличие подъездных путей • въезд/выезд 	
9. Наличие графика на проведение санитарных дней	
10. Количество мусоросборников	
11. Договор на вывоз твердых бытовых отходов	

2. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПИЩЕБЛОКА

<p>1. ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> • наличие холодного водоснабжения • наличие горячего водоснабжения • централизованное водоснабжение • децентрализованное водоснабжение • привозное водоснабжение • достаточность обеспечения горячей водой • • наличие резервного запаса воды 	
<p>2. ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ</p> <ul style="list-style-type: none"> • централизованная канализация • локальная канализация, при локальной очистке указать способ очистки и дезинфекции условия отведения сточных вод 	
<ul style="list-style-type: none"> • наличие уклона полов • при наличии выгребов, указать наличие 	
<ul style="list-style-type: none"> • наличие автотранспорта • периодичность очистки выгребов • условия для соблюдения правил личной гигиены 	
<p>3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> • централизованное отопление 	
<p>4. ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ</p> <ul style="list-style-type: none"> • естественная • приточно - вытяжная 	

5. ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ.

- естественное
- искусственное энергосберегающие лампы
- лампы накаливания

3. ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ПИЩЕБЛОКА

1. Типовое здание	
2. Приспособленное здание	
3. Учет проектного числа учащихся	
4. Набор вспомогательных помещений, их площадь • обеденный зал	
5. Производственные помещения • Овощной цех • Кондитерский цех • Мясо-рыбный цех • Горячий цех	
6. Моечные • моечная столовой посуды • моечная кухонной посуды	
7. Комплекс складских помещений • загрузочная платформа • кладовая сухих продуктов • овощная кладовая (неохлаждаемая)	
8. Подсобные помещения • Бытовые помещения для персонала • Санузел для сотрудников столовой	
9. Санитарно - техническое состояние • проведение капитального ремонта и текущего ремонта • окраска потолков, стен, полов	

4. НАЛИЧИЕ НОРМАТИВНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

	Документы	Имеется отсутствует
1.	СанПиН	
2.	Приказ директора об организации питания учащихся, назначении ответственного за питание, составе бракеражной комиссии, создании комиссии по питанию, об организации льготного питания	
3.	Положение по организации питания в ОУ	
4.	Примерное десятидневное меню	
5.	Меню-раскладка	
6.	Ежедневное меню	
7.	Технологические карты	
8.	Документы на продукты, подтверждающие их качество и безопасность	
9.	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	
10.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	
11.	Журнал здоровья	
12.	Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования	
13.	Инструкции на пищеблоке (по ТБ, мытью посуды, обработке яиц и т.п.)	
14.	Акты, справки по результатам проверки состояния организации питания	
15.	Протоколы заседаний, собраний, на которых рассматриваются вопросы организации питания в ОУ	
16.	График дежурства учителей	
17.	График посещения классами столовой	
18.	Методические рекомендации по организации питания	

СОСТОЯНИЕ МЕБЕЛИ

Наименование	Количество	Год приобретения	Техническое состояние	Потребность
Столы обеденные				
Стулья				
Шкафы для одежды				
Стеллаж для чистой посуды				

ГРАФИК РАБОТЫ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

ДЕНЬ НЕДЕЛИ	ВРЕМЯ

6. СВЕДЕНИЯ О КАДРАХ ПИЩЕБЛОКА

ФИО полностью	Дата рождения	Образование (указать высшее, среднее профессиональное, начальное профессиональное; в сфере общественного питания, в иной сфере)	Должность	Повар/разряд

Работники пищеблока имеют санитарные книжки.

Медицинский осмотр

санитарный минимум

Б) График питания обучающихся

Классы	День недели	Время

Ответственный за организацию питания**Рабочий телефон**