

**ПАСПОРТ пищеблока
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Амбинская основная школа»**

Адрес НСО, Колыванский район, д.Амба, ул.Школьная, д.9.
Телефон 8(383)52-25-746
Расчетная вместимость школы 125 человек
Фактически детей 39 человек

1. В общеобразовательном учреждении 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
6	Отсутствует все вышеперечисленное	Нет

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	+
собственная скважина учреждения	
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	
собственная котельная	
водонагреватель	+
наличие резервного горячего водоснабжения	

3. Отопление	
централизованное	
собственная котельная и пр.	+
4. Водоотведение	
централизованное	
выгреб	+
локальные очистные сооружения	
прочие	
5. Вентиляция	
естественная	+
механическая	

3. Для перевозки продуктов питания используется:

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

4. Характеристика пищеблока.

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата под-ключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал	50,00	Столы обеденные	9	2014		10	0
		Стулья	50	2014		10	0
		Раковины для мытья рук	3	2019	2019	10	0
		Электрополотенца	2	2014	2015	10	0
Раздаточная		Мармит 1-х блюд	0	-	-	-	-

зона		Мармит 2-х блюд	0	-	-	-	-
		Мармит 3-х блюд	0	-	-	-	-
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0	-	-	-	-
		Прилавок нейтральный	1	2014	2014	10	0
		Прилавок для столовых приборов	1	2014	2014	10	0
		Другое	0	-	-	-	-
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	1	2014	2014	10	0
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2014	2014	10	0
		Котел пищеварочный	0	-	-	0	0
		Электрическая сковорода	0	-	-	-	-
		Зонт вентиляционный	1	2014	2014	10	0
		Пароконвектомат	0	-	-	0	0
		Столы производственные	4	2014	2014	30	0
		Моечная ванна 2-х секцион-ная	1	2014	2014	20	0
		Моечная ванна 3-х секцион-ная	1	2014	2014	20	0
		овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой про-дукции	1	2012	2012	40	0
		Весы электронные для гото-вой продукции	1	2013	2013	20	0
		Шкаф холодильный средне-температурный	1	2013	2013	30	0
		Миксер 10-20л	1	2013	2013	70	0
		Тележка сервировочная	0	-	-	-	-
		Тележка для сбора грязной посуды	0	-	-	-	-
		Хлеборезка	0	-	-	-	-
		Рециркулятор	1	2023	2023	10	0
		Подставки под кухонный	3	2021	2021	10	0

		инвентарь					
		Стеллаж кухонный напольный	1	2014	2014	40	0
		Раковина для мытья рук	1	2014	2014	50	0
		Посудомоечная машина	1	2007	2007	100	0
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2007	2007	50	0
		Другое	0	-	-	0	-
Холодный цех		Стол производственный	2	2014	2014	30	0
		Весы электронные	0	-	-	-	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2018	2017	20	0
		Морозильная камера	1	2013	2017	20	0
		Универсальный механический привод	0	-	-	-	-
		или овощерезательная машина	1	2014	2014	30	0
		Бактерицидная установка	0	-	-	-	-
		Моечная ванна	1	2014	2014	30	0
		Водонагреватель	1	2013	2016	30	0
Склад для хранения овощей		Ларь для хранения овощей	1	2014	2014	40	0
		Стеллажи	2	2014	2014	80	0
		Подтоварники	0	-	-	-	-

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Гардеробная персонала	2,0	шкаф для личной одежды – 1 шт
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	в домашних условиях	в домашних условиях

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	1	4	5 лет	имеется
Рабочих кухни/помощники повара	0	0	-	-	-
Официантов	0	0	-	-	-
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	0	0	-	-	-
Технических работников/ уборщицы	0	0	-	-	-

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;

наименование организации: _____ - _____

юридический адрес организации: _____ - _____

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – да.
- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

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

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ от 06.08.2026 г. № 55 «Об организации питания в МБОУ «Амбинская ОШ»на 2026-2027 учебный год»
2	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ от 06.08.2026 г. № 55/6 «О создании бракеражной комиссии в МБОУ «Амбинская ОШ»на 2026-2027 учебный год»
3	Положение о бракеражной комиссии	имеется
4	Приказ о создании комиссии по осуществлению контроля по питанию	имеется
5	Положение комиссии по осуществлению контроля по питанию	имеется
6	Наличие плана работы комиссии по осуществлению контроля по питанию	имеется
7	Наличие протоколов заседания комиссии по осуществлению контроля по питанию	имеется
8	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеется
9	График питания в школьной столовой	имеется
10	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	имеется
11	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню	имеется
12	Наличие технологических карт приготовления блюд со-	имеется

	гласно цикличного меню	
13	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	имеется
14	Наличие должностных инструкций	имеется
15	ДРУГОЕ	-

10. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд:
проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

11. Финансирование организации питания

			1-4 кл	5-9 кл	
				12-18 лет	Младше 12 лет
№ п/п	Стоимость:	одноразового горячего питания	124,00 руб.	90,70 руб.	76,10 руб
		двухразового питания	-	-	
		полдника	-	-	

18. Договор на дератизацию (с кем, № дата)

ООО «ДЕЗМЕД» №38 от 25.02.2026г.

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем, № дата)

ООО «Спецавтохозяйство» №4597992 от 12.12.2025г.

Директор МБОУ «Амбинская ОШ»

Н.И.Болеева