

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с. Чувашская Решётка»
муниципального образования «Барышский район»
Ульяновской области

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

Э.М.Бахтиозина

01.09.18г.

Паспорт Центра здорового питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. Сведения об общеобразовательном учреждении
2. Наличие необходимых документов
3. Материально-техническая база пищеблока
4. Наличие помещений
5. Состояние мебели

**СВЕДЕНИЯ О МУНИЦИПАЛЬНОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ
УЧРЕЖДЕНИИ** Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя
общеобразовательная школа с. Чувашская Решётка» муниципального образования
«Барышский район» Ульяновской области

Директор общеобразовательного учреждения –

Бахтиозина Эльмира Минуллаевна (Ф, И, О, полностью)

телефон:36-1-33

Ответственный за организацию питания

Заместитель директора по ВР Кузнецова Светлана Владимировна

(должность - Ф, И, О, полностью)

РАБОТНИКИ ЦЗП:

№ п/п	Ф.И.О	должность
1	Мурзакова Любовь Михайловна	Повар (5 разряд)
2	Брагина Ольга Анатольевна	Пом. повара

НАЛИЧИЕ НЕОБХОДИМЫХ ДОКУМЕНТОВ:

- перспективное десятидневное меню - *имеется*
- приказ на утверждение перспективного меню - *имеется*
- ежедневное меню - *имеется*
- технологические карты - *имеются*
- положение о бракеражной комиссии - *имеется*
- положение о ЦЗП- *имеется*
- положение об организации питания - *имеется*
- должностные инструкции и характеристика работ - *имеются*
- инструкции по технике безопасности и охране труда при работе с оборудованием - *имеются*
- журнал контроля качества питания - *имеется*
- приказ директора об организации питания - *имеется*
- приказ директора о составе бракеражной комиссии - *имеется*
- приказ директора о проведении инструктажа по технике безопасности и охране труда - *имеется*
- приказ директора о проведении витаминизации пищи - *имеется*
- приказ директора о назначении ответственного за работу пищеблока - *имеется*
- утвержденный список моющих средств - *имеется*
- план работы ответственного за организацию питания - *имеется*
- программа производственного контроля - *имеется*
- план по предупреждению вспышек острых кишечных инфекций и заболеваний - *имеется*
- график посещения классами столовой - *имеется*
- график работы пищеблока - *имеется*
- СанПиНы - *имеются*
- должностные инструкции - *имеются*

МАТЕРИАЛЬНО – ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ПИЩЕБЛОКА

Наименование оборудования	Кол-во	Техническое состояние	Потребность
Электроплита	1	Отличное	
Водонагреватель	3	Отличное	
Холодильник	2	хорошее	Морозильная камера
Весы	1	Хорошее	
Ванна моечная 2-х секционная	3	Хорошее	
Ванна моечная 1- секционная	1	Хорошее	
Раковины для мойки рук	4	Отличное	
Столы производственные с гигиеническим покрытием	4	Хорошее	
Столы обеденные	9	Хорошее	
Стулья	36		
Шкаф пекарный	1	Хорошее	
Мармит	1	Хорошее	
Электромясорубка	1	Отличное	
Электросушилки для рук	2	Отличное	
Набор тарелок	50 шт.	Хорошее	
Набор вилок	30 шт.	Хорошее	
Набор ложек	50шт.	Хорошее	
Стаканы	60 шт.	Хорошее	
Ножи разделочные	12 шт.	Хорошее	
Доски разделочные	10 шт.	Хорошее	
Ведро эмалированное	2	Хорошее	
Ведро для отходов	2	Хорошее	
Кастрюли алюминиевые:			
40л	4	Хорошее	
20л	2	Хорошее	
10л	4	Хорошее	
15л	1	Хорошее	
Кастрюли эмалированные	4	Хорошее	
Чашки эмалированные	2	Хорошее	
Ковш эмалированный	1	Хорошее	
Разносы	8	Хорошее	
Посуда ля обработки ветоши	1	Удовлетворительное	
Дуршлаг	1	Хорошее	
Сковороды	3	Хорошее	
Аптечка	1	Хорошее	
Моющие средства: «Прогресс» «Жавель солид»	5л 1 кг	Соответствуют нормам СанПина	

НАЛИЧИЕ ПОМЕЩЕНИЙ

1. Набор вспомогательных помещений, их площадь.

1)обеденный зал – площадью $S= 40$ кв/м.

Количество посадочных мест — 36 мест

2. Производственные помещения.

1)горячий цех – $S=35$ кв/м.;

2)Складское помещение – 12кв/м;