

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ СОШ №1 имени

Героя Советского Союза И.И. Тенищева

_____ Л.М. Горлова

« 01 » сентября 2018 года

М.П.

ПАСПОРТ

пищеблока

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №1 с углубленным изучением отдельных предметов имени Героя Советского Союза И.И. Тенищева»
(наименование учреждения)

Адрес: Ставропольский край Александровский район с. Александровское улица Карла Маркса.

Телефон 2-12-78

Электронный адрес

Расчетная вместимость школы 480

Фактически детей: 853 чел.

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

- | | |
|----|---|
| 1. | Столовая, работающая на сырье |
| 2. | Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах) |
| 3. | Буфет-раздаточная |
| 4. | Буфет |
| 5. | Помещение для приема пищи |
| 6. | Отсутствует все вышеперечисленное |

Да/ Нет

Да

Нет

Нет

Нет

да

2. Питание организовано сотрудниками школы.

3. Инженерное обеспечение пищеблока:

- | | |
|----|--------------------------------|
| 1. | Водоснабжение |
| | - централизованное |
| | - от сетей населенного пункта; |

- собственная скважина учреждения;
 - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность;
 - вода привозная;
 - прочие.
2. Горячее водоснабжение (указать источник) электродвигатель
 3. Наличие резервного горячего водоснабжения
 4. Отопление
 - централизованное
 - от сетей населенного пункта;
 - собственная котельная и пр.
 5. Водоотведение
 - централизованное
 - в сети населенного пункта;
 - выгреб;
 - локальные очистные сооружения;
 - прочие.
 6. Вентиляция (механическая)

4. Для перевозки продуктов питания используется:

	Да/Нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
1. Специализированный транспорт школы		
2. Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу		
Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да	имеется
4. Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего школу		
5. Специализированный транспорт отсутствует		

5. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал		Столы обеденные	15	1998	1998		
		Стулья	90	1998	1998		
		Раковины для мытья рук	6	2012	2012		
		Рукосушители и т.д.	1	2012	2012		
Линия раздачи		Мармит 1-х блюд	1	2012	2012		
		Мармит 2-блюд	1	2012	2012		
		Мармит для столовых приборов и подносов	1	2012	2012		
		Прилавок нейтральный					
Горячий цех		Другое					
		Плита 4-х конф.	1	1980	1980		
		Плита 4-х конф.с духов.	2	2012	2012		
		Котел пищеварочный	-				
		Сковорода	-				
		Зонт вентиляционный	1	2012	2012		
		Пароконвектомат	1	2012	2012		
		Водоумягчитель	1	2012	2012		
		Зонт вентиляционный	1	2012	2012		
		УКМ					
		или МПР-350-М					
		Столы производственные	5	1990	1990		
		Тестомес	-				
		Весы электронные	2	2012	2012		
		Холодильник для проб	1	2012	2012		
		Миксер 10-20л	-				
		Тележка сервировочная	-				
		Тележка для сбора грязной посуды	-				
		Стол для хлеба	1	2012	2012		

		Хлебoreзка	1	2012	2012		
		Шкаф или полка для хранения хлеба	1	2008	2008		
		Слайсер	-				
		Подставки под кухонный инвентарь	-				
		Полки настенные (размеры соответств. длине стола)	-				
Помещение для обработки яйца		Мойка 2-х секционная	-				
		Стол	-				
		Шкаф холодильный	-				
		Овоскоп	-				
Мясорыбный цех		Стол	1	2012	2012		
		Мойка 1-секц.	1	2012	2012		
		Мойка 2-х секц	-				
		Стеллаж	1	2012	2012		
		Мясорубки	1	2012	2012		
		Весы электронные	-				
		Шкаф холодильный	1	2015	2015		
		Полка для разделочных досок	-				
Овощной цех		Мойка 2-х секц	-				
		Стол	1	2012	2012		
		Полка	-				
		Весы	1	2012	2012		
		Стеллаж	-				
		Картофелечистка	1	2012	2012		
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Мойка для кухонного инвентаря 2-х секц	-				
		Полка для крышек	-				
		Стеллаж для хранения кух. посуды и инвентаря	1	1995	1995		
Цех для мытья посуды		Стол для сбора отходов	1	2012	2012		
		Стол предмоечный	1	2012	2012		

		Посудомоечная машина	-				
		Стол раздаточный	-				
		Водоумягчитель	-				
		Зонт вентиляционный	-				
		Стеллажи или полки для сушки посуды	-				
		Стеллажи или полки для хранения посуды	-				
		Ванна моечная 2-х секц.	-				
		Ванна моечная 3-х секц.	2	2012	2012		
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	1	1995	1995		
Водонагреватель проточный		(Устанавливается на месте входа воды в пищеблок, если входов несколько соответственное их количество)	2	2012	2012		
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	-				
		Стеллажи	1	1998	1998		
		Подтоварники	-				
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	1	1998	1998		
		Подтоварники	-				
		Шкаф холодильный для хранения молочных продуктов	1	2012	2012		
Загрузочная продуктов		Подтоварник	-				
		Весы товарные электронные	-				

Складские помещения отсутствуют		-	-				
---------------------------------	--	---	---	--	--	--	--

6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	-	
Гардеробная персонала	-	
Душевые для сотрудников пищеблока	-	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	

7. Штатное расписание:

№ п/п	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	3	3		10 лет, 4г	да
Рабочих кухни/помощники повара	2	2			да
Официантов	-	-	-	-	-
Других работников пищеблока/посудомойщицы	--	-	-	-	-
Технических работников/уборщицы	-	-	-	-	-

8. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№п/п	Наименование	Да/Нет	Кол-во
1.	Образовательного учреждения	да	5
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу		

9.Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть) кем _____

с предварительным накрытием (кол-во детей) кем _____

через раздачу (кол-во детей) _____

10.Наличие нормативно-правовой , технической документации. технологических карт
(2018-19 уч.год)

№ п/п		Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов
1	Программа по питанию	
2	Положение о порядке организации питания обучающихся	Приказ МОУ СОШ №1 имени Героя Советского Союза И.И. Тенищева от 29.09.2015г. №150
	Положение о бракеражной комиссии	Приказ МОУ СОШ №1 имени Героя Советского Союза И.И. Тенищева от 29.09.2015г. №150
3	Приказы по организации питания: «О создании бракеражной комиссии» «Об организации питания обучающихся в 2018-2019 учебном году»	Приказ МОУ СОШ №1 имени Героя Советского Союза И.И. Тенищева от 31.08.2018 г. №172
4	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Оформлены
5	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания	
6	Положение о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении	Приказ МОУ СОШ №1 имени Героя Советского Союза И.И. Тенищева от 31.08.2018 г. №172
7	План работы по формированию основ здорового питания в школе	
8	График питания в школьной столовой	имеется
9	График дежурства в школьной столовой администрации и пед. работников	имеется
10	Наличие согласованного с территориальными органами управления	имеется

	Роспотребнадзора цикличного меню	
11	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	имеется
12	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	имеется
13	ДРУГОЕ	

11. Финансирование организации питания

	Стоимость: завтрака	завтрака	35-05	
		обеда	68-67 с горячим.	44-88 без горячего
		полдника		
1.	Сумма, выделяемая на питание школьников из краевого бюджета (на одного человека), в т.ч.:			
	1 -4 класс			
	5-11 класс			
2.	Сумма, выделяемая на питание школьников из муниципального бюджета (на одного человека), в т.ч.:			17.46
	1 -4 класс			
	5-11 класс			
3.	Родительские средства (на одного человека), в т.ч.:			
	1-4 класс			
	5-11 класс			

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

13.Лабораторный контроль:

		2016 г.		2017 г.		2018 г.	
		Всего	Из них не соответствует гиг.нормативам	Всего	Из них не соответствует гиг. нормативам	Всего	Из них не соответствует гиг.нормативам
1.	Питьевая вода из разводящей сети						
	-по санитарно-химическим показателям	4	-	4	-	4	
	-по микробиологическим	4	-	4	-	4	

	показателям					
2.	Готовые блюда					
	-по санитарно-химическим показателям	4	-	4	-	4
	-по микробиологическим показателям	4	-	4	-	4
	-на калорийность и полноту вложения	4	-	4	-	4
	-на вложение витамина «С»	4	-	4	-	4
3.	Смывы					
	-на наличие кишечной палочки	4	-	4	-	4
	-на стафилококк	4	-	4	-	4
	-на патогенную флору	4	-	4	-	4
	-на яйца гельминтов	4	-	4	-	4

14. Договор на дератизацию (№ дата)

Договор №80 от 23.01.2018 года ООО «Дезинфектор плюс»

15. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№, дата, название предприятия)

Договор №17 от 09.01.2018 года МУП Александровского муниципального района «Жилищно-коммунальное хозяйство»

01.09.2018 г

Исполнитель: Зверев В.А.