

УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы: Л.А. Коломьцева
« 31 » августа » 2020 год



ПАСПОРТ
пищеблока общеобразовательного учреждения

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Светловская средняя общеобразовательная школа имени Анчина Н.Н.»
(наименование учреждения)

Адрес : Челябинская область , Чесменский район, с Светлое, ул Пушкина д 25

Телефон: 8(351)6933165

Электронный адрес: svet.school54@mail.ru

Расчетная вместимость школы 360

Фактически детей: 147

1.В общеобразовательном учреждении имеется:

		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.Питание организовано на базе или с помощью (нужное подчеркнуть) сторонних организаций общественного питания
наименование организации _____ - школы

юридический адрес организации _____ с. Светлое ул Пушкина д 25

санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

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.	централизованное
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	нет
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	имеются водогрейки
4.	Отопление - централизованное -от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр.	централизованное
5.	Водоотведение - централизованное -в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие.	централизованное
6.	Вентиляция (механическая)	имеется

4. Для перевозки продуктов питания используется:

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

4.	Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего школу	Нет	нет
5.	Специализированный транспорт отсутствует	Нет	нет

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	13	2005		70%	столы - 2 шт.	
		Стулья/ лавочки	78 л.	2005		70%	стулья – 2 шт.	
		Раковины для мытья рук	1	2012	2012	50%	3 шт.	
		Рукосушители ит.д.	2	2009	09.2010			
Линия раздачи		Мармит 1-х блюд	1	2019	02.09.2020	0%		
		Мармит 2-блюд	1	2019				
		Мармит для столовых приборов и подносов						
		Прилавок нейтральный						
		Стол раздаточный	1	1967		70%	1 шт.	
Горячий цех		Плита 4-х конф.						
		Плита газовая 4-х конф.	1	2012	06.2012			
		Плита 4-х конф.с духов.	1	2020	02.09.2020			
		Котел пищеварочный	1	2012	08.2012			
		Сковорода						
		Зонт вентиляционный	1	2012	07.2012			
		Пароконвектомат						
		Водоумягчитель						
		Зонт вентиляционный						
		УКМ или МПР-350-М						

		Столы производственные	3	2012			
		Тестомес					
		Весы электронные	1	2012	06.2012		
		Холодильник для проб	1	2012	06.2012		
		Миксер 10-20л					
		Тележка сервировочная					
		Тележка для сбора грязной посуды	1	2012			
		Стол для хлеба	1	1967		80%	1
		Хлеборезка					
		Шкаф или полка для хранения хлеба	1	1990		80%	2
		Слайсер					
		Подставки под кухонный инвентарь	2	2012			
		Полки настенные (размеры соответств.длине стола)	2	2018г			
Помещение для обработки яйца		Мойка3-хсекционная	1	2015			
		Стол	1	2012			
		Шкаф холодильный	1	2012	07.2012		
		Овоскоп					
Мясорыбный цех		Стол	3	2012			
		Мойка 1-секц.					
		Мойка 2-х секц					
		Стеллаж					
		Мясорубки	1	2010	10.2010		
		Весы напольные циферблатные	1				
		Шкаф холодильный 4-х секц.					

		Полка для разделочных досок	1				
Овощной цех		Мойка 1-х секц	1	2012	06.2012		
		Стол	1	2012			
		Полка					
		Весы	1	2012	06.2012		
		Стеллаж					
		Картофелечистка					
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Мойка для кухонного инвентаря 3-х секц	1	2012	06.2012		
		Полка для крышек					
		Стеллаж для хранения кух. посуды и инвентаря	2	2012			
Цех для мытья посуды		Стол для сбора отходов	1	1967		80%	1 шт.
		Стол предмоечный	1	2012			
		Посудомоечная машина					
		Стол раздаточный	1	1967		80%	1 шт.
		Водоумягчитель					
		Зонт вентиляционный					
		Стеллажи или полки для сушки посуды	3	2012			
		Стеллажи или полки для хранения посуды	3	2012			
		Ванна моечная 2-х секц.	1	2011	2011		
		Ванна моечная 3-х секц.	1	2011	2011		
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	1	1967		80%	1 шт.

Водонагреватель

Устанавливается на

1

2010

06.2010

ль проточный		месте входа воды в пищеблок, если входов несколько соответственное их количество)					
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	3	2006			
		Стеллажи	1	2000			
		Подтоварники					
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	2	2000			
		Подтоварники					
		Шкаф холодильный для хранения молочных продуктов	1	2012	06.2012		
Загрузочная продуктов		Подтоварник					
		Весы товарные электронные	1	2012	06.2012		
Складские помещения отсутствуют							

6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2,42 м.кв.	унитаз, раковина
Гардеробная персонала	3,15 м.кв.	шкаф, стол, 2 вешалки
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	1	100%	1	8	имеется
Рабочих кухни/помощники повара	1	100%		6	имеется
Официантов					
Других работников пищеблока/ посудомойщицы, кладовщика	2	100%		4 7	имеется
Технических работников/ уборщицы	1	100%		7	имеется

8. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

9. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть) кем : МБОУ «Светловская СОШ имени Анчина Н.Н.».

с предварительным накрытием (кол-во детей) на 147 человек работниками пищеблока - 1 человек

10.Наличие нормативно-правовой, технической документации, технологических карт
(2020, год)

№ п/п		Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов
1	Программа по питанию	Программа организации и развития школьного питания
2	Положение об организации и порядке питания учащихся в образовательном учреждении	Положение об организации горячего питания обучающихся.
3	Приказы по организации питания: «О создании бракеражной комиссии» «Об организации питания учащихся за родительскую плату в первом (втором) полугодии 2019 -2020 учебного года»	«Приказ о порядке организации горячего питания в МБОУ Светловская СОШ в 2020-2021 учебном году» № 74 от 31.08.2020 02.09.2020 г. «Приказ о создании бракеражной комиссии» № 73 от 02.09.2020 г
4	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеется
5	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания	имеется
6	Положение о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении	имеется
7	План работы по формированию основ здорового питания в школе	имеется
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 Роспотребнадзора десятидневного меню	имеется
11	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно десятидневного меню	имеются
12	Наличие программы производственного контроля	имеется

11. Финансирование организации питания

	Стоимость: завтрака	завтрака	
1.	Сумма, выделяемая на питание школьников из областного бюджета (на одного человека), в т.ч.:		
	1 -4 класс		56,64
	5-11 класс		25,00
2.	Сумма, выделяемая на питание школьников из муниципального бюджета (на одного человека), в т.ч.:		
	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).

14.Договор на дератизацию № 7 от 24.01.2020г
