

Филиал МБОУ «Кодинская СОШ»

Мудьюжская основная общеобразовательная школа

Утверждено: Попова Е.В.

Приказ от 02.09.2019 № 52

Паспорт пищеблока общеобразовательного учреждения.

- **Наименование юридического лица МБОУ «Кодинская СОШ»**
- **Наименование филиала Мудьюжская основная общеобразовательная школа**
- **Юридический адрес: ул.Пионерская д.1 пос.Кодино Онежский р-н Архангельская область**
- **Фактический адрес: 164830 ул.Центральная д.11 пос. Мудьюга Онежский р-н Архангельская область**
- **Проектная мощность школы : 100**
- **Фактическая наполняемость: 31 чел.**
- **Количество смен 1**
- **Санитарно-техническое состояние буфета - удовлетворительное**
- **Соответствие требованиям санитарно-эпидемиологических правил условий для организации питания:**

Гигиенические параметры	Нормируемые величины	Фактические величины
Условия для организации питания		
Столовая доготовочная ,работающая на полуфабрикатах	21 м2	да
соблюдение поточности технологических процессов	Исключаются встречные потоки сырья и готовой продукции	Да
моечная	мойка для посуды осуществляется посудомоечной машиной	Да

кладовая	отсутствует	
Оборудование производственных помещений столовой и условия для хранения пищевых продуктов		
Помещение буфета	Производственные столы , электроводонагреватель, чайник электрический, микроволновка, холодильник, весы, электроплита с духовкой, овощерезка, витрина для х/б изделий, раковина для мытья рук	Производственные столы 2 , электроводонагреватель, чайник электрический, микроволновка, холодильник, весы, электроплита с духовкой, витрина для х/б изделий, раковина для мытья рук, овощерезка
		1 производственный стол, раковина для мытья рук
Раздаточная зона	В обеденном зале	Совмещена
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, тазы, посудомоечная машина	Производственный стол, раковина для мытья рук, посудомоечная машина
Обеденный зал	Имеется га 20 мест ,отдельное помещение	Обеденные столы – 4шт, Скамейки раковина для мытья рук, рукосушитель электрический
Отделка стен производственных помещений	Гипсокартон побеленный	Гипсокартон побеленный
Разделочный инвентарь: достаточность, наличие маркировки, состояние	Имеет специальную маркировку; Без сколов и заусенец	достаточно, промаркирован
Обеспеченность кухонной посуды	100% обеспеченность	Обеспечены
Условия хранения	стеллаж 0,5м от пола	стеллаж 0,2 м от пола

кухонной посуды		
Обеспеченность столовой посудой	По 2 комплекта на каждое посадочное место	По 2 комплекта
Условия хранения: столовой посуды; столовых приборов	на решетках –сушилках, в кассетах ручками вверх	Стол, посуда на столе приборы в кассете ручками вверх
Наличие инструкции по правилам мытья столовой и кухонной посуды	Вывешены в соответствующем месте	вывешены в соответствующем месте
Характеристика обеденного зала: площадь; количество посадочных мест	На 20 мест 28 кв.м.	20 мест
Условия для соблюдения личной гигиены обучающихся: количество умывальников и сушек. Санитарно-техническое обеспечение пищеблока.	1 умывальник с раковиной,электросушитель, бумажные полотенца	Да
Санитарно-техническое состояние сетей.	удовлетворительное	Удовлетворительное
Тип холодного водоснабжения:	централизованное	централизованное
Тип горячего водоснабжения: централизованное; автономное; наличие резервного источника горячего	Автономное, обязательное наличие электроводонагревателя	водонагреватель 30 л

водоснабжения.		
Обеспечение холодным и горячим водоснабжением	производственные помещения пищеблока, (с установкой кранов – смесителей)	Холодное и горячее водоснабжение
Тип канализации: централизованное; выгреб;	Выгреб	выгреб
Присоединение мочных ванн к канализационной сети	да	да
Освещение: естественное; искусственное.	Естественное(два окна пищеблоке) и светильники, оборудованные защитной арматурой	светильники, оборудованные защитной арматурой
Размещение светильников	не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами	не размещаются
Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи	Имеется	Имеется

.Для перевозки продуктов питания используется:

		Да/Нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
1.	Специализированный транспорт школы	Нет	
2.	<u>Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего школу</u>	Да	Имеется
3.	Специализированный транспорт отсутствует		

Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

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

Штатное расписание:

№ п/п	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	1	3	15	имеется
Рабочих кухни/помощники повара	-	-	-	-	-
Официантов	-	-	-	-	-
Других работников пищеблока/посудомойщицы	-	-	-	-	-
Технических работников/уборщицы	-	-	-	-	-

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 филиал МБОУ «Кодинская СОШ» Мудьюжская основная общеобразовательная школа

с предварительным накрытием (кол-во детей) кем_ работниками пищеблока 15 чел.

Охват детей горячим питанием в филиале МБОУ «Кодинская СОШ» Мудьюжская основная общеобразовательная школа- 100%.

Наличие нормативно-правовой , технической документации, технологических карт

№ п/п

- 1 Программа по питанию «Правильное питание» 1-4 классы-имеется
- 2 Положение об организации и порядке питания обучающихся в ОО -имеется
- 3 Приказы по организации питания:
«О создании бракеражной комиссии» от 03.09.2018 №51
«Об организации питания обучающихся за родительскую плату в первом (втором) полугодии 20 18 -2019 учебного года» от 03.09.18 №51

- 4 Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания- имеется
- 5 Наличие плана работы с родителями(законными представителями) 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 работы школьного буфета -имеется
- 10 Наличие согласованного с территориальными органами управления Роспотребнадзора циклического меню - имеется
- 11 Наличие технологических карт приготовления блюд согласно меню
- 12 Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований – имеется
- 13 Инструкции по ОТ и ТБ, инструкции по мойке посуды и др.- имеются

Финансирование организации питания

	Стоимость: завтрака	завтрака	36,0
		Обеда	50,0
		полдника	-
3.	Родительские средства (на одного человека), в т.ч.:		
	1-9 класс завтраки		36,0
	1-9класс обед		50

В филиале МБОУ «Кодинская СОШ»Мудьюжская основная общеобразовательная школа «С»- витаминизация готовых блюд проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

.Лабораторный контроль:

		2017 г.		2018 г.		2019 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	4	-	4	-		
	-по санитарно-химическим показателям	4	-	4	-		
	-по микробиологическим показателям	4	-	4	-		
2.	Готовые блюда	4	-	4	-		
	-по санитарно-химическим показателям	4	-	4	-		
	-по микробиологическим показателям	4	-	4	-		
	-на калорийность и полноту вложения	4	-	4	-		
	-на вложение витамина «С»	4	-	4	-		
3.	Смывы	4	-	4	-		
	-на наличие кишечной палочки	4	-	4	-		
	-на стафилококк	4	-	4	-		
	-на патогенную флору	4	-	4	-		

-на яйца гельминтов	4	-	4	-		
------------------------	---	---	---	---	--	--

Договор на поставку продуктов- имеется.

Договор на дератизацию -имеется

Договор на вывоз ТБО МУП «Покровское»- имеется

Договор по пищевым отходам- имеется.
