

УТВЕРЖДено

Директор МБОУ «Кодинская СОШ»

_____ Е.В.Попова

08.11.2019 №

М.П.

ПАСПОРТ

пищеблока общеобразовательного учреждения

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Кодинская средняя общеобразовательная школа»

(наименование учреждения)

Адрес: ул.Пионерская д.1 пос.Кодино Онежский р-н Архангельская область

Телефон: 8 9118700820

Электронный адрес: kodino.school@mail.ru

Расчетная вместимость школы: 400 чел

Фактически детей: 95 чел.

1.В общеобразовательном учреждении имеется:

		Да/ Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	нет
2.	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	Да
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 _____ нет _____

юридический адрес организации _____

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

3. Инженерное обеспечение пищеблока:

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

4. Для перевозки продуктов питания используется:

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

4.	Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего школу	Да	Имеется
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)
Обеденные залы	43,2м2	Столы обеденные	10	2012			
		Скамейки	16	2012			
		Раковины для мытья рук	1	2012			
		Рукосушители ит.д.	1				
		Прилавок нейтральный	1				
Кухня (раздаточная совмещена с доготовочной)	25,7м2	Другое	-				
		Плита 4-х конф.	-				
		Плита 4-х конф.с духов.	1	2016	2016		
		Шкаф жарочный	-	2019	2019		
		Эл.мясорубка	1	2010	2010		Сковорода эл.-нерж.-1шт.
		Вытяжка	1				Вытяжка эл.1 шт.
			-				
		Столы производственные	3	1995 2016	1995 2016	50	
		Весы электронные	1				
		Холодильник для проб	1	2011	2012	0	-
Овощерезка	-	2016	2016		Миксер-1шт.		
Тележка сервировочная	-				Тележка сервировочная-1шт		
		Шкаф или полка для	1	2015	2015	0	-

		хранения хлеба	-					
		Подставки под кухонный инвентарь	2	2011	2012	0	-	
		Полки настенные (размеры соответств.длине стола)	-					
		Полки для ножей и полки для разделочных досок	-	2016				
Помещение для обработки яйца	Нет							Овоскоп 1
Моечная	10,3м2	Мойка ванна 3- хсекционная	-					
		Стол	-					
		Водонагреватель		2015	2015			
		Стеллажи для кух.посуды и инвентаря						
		Раковина для мытья рук						-
		Полка для посуды	2	2012	2012	0	-	-
Моечная кухонной посуды и инвентаря	10,3м2	Мойка для кухонного инвентаря	1	2012	2012	0	-	-
		Полка для крышек	1	2012	2012	0	-	-
		Стеллаж для хранения кух. посуды и инвентаря	1	2012	2012	0	-	-
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	м2	Шкаф для уборочного инвентаря	1		1985	100		Шкаф для уборочного инвентаря-1шт.
Склад для хранения овощей	3,8		-					
		Стеллажи	1		1995	20		
		Морозильная	-		2015			

Склад для сыпучих продуктов	5,5м2	Камера			2014	
		Холодильник-витрина(для овощей)				
		Стеллажи	2		1985	30
		Подтоварники	-			
		Шкаф холодильный для хранения молочных продуктов	1	2012	2012	0
Обеспеченность посудой и кухонным инвентарем		100%				
Освещение в помещении столовой		По нормам СанПиН Светильники с защитными колпаками				
Соблюдение поточных технологических процессов при приготовлении пищи		Исключаются встречные потоки сырья с готовой продукцией				
Наличие аптечки для оказания мед.помощи		имеется				
Наличие СИЗ для работников пищеблока		имеется				
Складские помещения отсутствуют						-

6.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

7.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	1	1	-	10	Имеется
Технических работников/ уборщицы	-	-	-	-	-

8. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

9. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

Организовано МБОУ «Кодинская СОШ»

с предварительным накрытием (кол-во детей) кем_ работниками пищеблока 95 чел.

Охват детей горячим питанием в МБОУ «Кодинская СОШ» - 100%.

10. Наличие нормативно-правовой , технической документации, технологических карт

№ п/п	Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов
1	Программа по питанию «Правильное питание» 1-4 классы
2	Положение об организации и порядке питания обучающихся в ОО
3	Приказы по организации питания: «О создании бракеражной комиссии» «Об организации бесплатного питания обучающихся по линии Красного Креста» «Об организации питания обучающихся за родительскую плату в первом (втором) полугодии 20 -20 учебного года»
	Имеется
	Утвержден директором МБОУ «Кодинская СОШ» Приказ от 03.09.2018 №51 -/-
4	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания
5	Наличие плана работы с родителями(законными представителями) по популяризации здорового питания
6	Положение о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении
	имеется
	имеется
	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	График работы школьной столовой	Имеется
11	Наличие согласованного с территориальными органами управления Роспотребнадзора цикличного меню	Имеется
12	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно меню	Имеется
13	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Имеется
14	Инструкции по ОТ и ТБ, инструкции по мойке посуды и др.	Имеются

11. Финансирование организации питания

	Стоимость: завтрака	завтрака	36,0
		обеда	50,0
		полдника	-
1.	Сумма, выделяемая на питание школьников из областного 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.:		
	1 -4 класс		
	5-11 класс		
3.	Родительские средства (на одного человека), в т.ч.:		
	1-11 класс завтраки		36,0
	1-11 класс обед		50

12.В МБОУ «Кодинская СОШ» «С»-витаминизация готовых блюд проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

13.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	-	4	-
	-по санитарно-химическим показателям	4	-	4	-	4	-
	-по микробиологическим показателям	4	-	4	-	4	-
2.	Готовые блюда	4	-	4	-	4	-
	-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	4	-	4	-	4	-
	-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 -имеется

15. Договор на вывоз ТБО МУП «Покровское»- имеется

16. Договор по пищевым отходам- имеется.

17.Договор на поставку продуктов- имеется

