



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Кодинская СОШ»

Е.В.Попова

02.09.2020 №52

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: 93 чел.

1.В общеобразовательном учреждении имеется:

		Да/ Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	нет
2.	Столовая-догоотовочная (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			
	48,0	Скамейки	16	2012			
		Раковины для мытья рук	1	2012			
		Рукосушители ит.д.	1				
		Прилавок нейтральный	1				
		Другое	-				
Кухня (раздаточная совмещена с доготовочной)	25,7м2	Плита 4-х конф.	-				
		Плита 4-х конф.с духов.	1	2016	2016		
		Шкаф жарочный	-	2019	2019		
		Эл.мясорубка	1	2010	2010		
		Вытяжка	1				Сковорода эл.-нерж.- 1шт.
		-	-				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		
		Тележка сервировочная	-				Миксер-1шт. Тележка сервировочная- 1шт
		Шкаф или полка для	1	2015	2015	0	-

		хранения хлеба	-					
		Подставки под	2	2011	2012	0	-	
		кухонный инвентарь						
		Полки настенные	-					
		(размеры						
		соответств.длине стола)						
		Полки для ножей и	-	2016				
		полки для разделочных						
		досок						
Помещение	Нет							Овоскоп 1
для обработки								
яйца								
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	-	
		Посудомоечная машина		2020	2020		-	
Моечная	10,3м2	Мойка для кухонного	1	2012	2012	0	-	
кухонной		инвентаря					-	
посуды и		Полка для крышек	1	2012	2012	0	-	
инвентаря		Стеллаж для хранения	1	2012	2012	0	-	
		кух. посуды и						
		инвентаря						
Помещение	м2	Шкаф для уборочного	1		1985	100		Шкаф для уборочного
для обработки		инвентаря						инвентаря-1шт.
и хранения								
уборочного								
инвентаря								
Склад для	3,8		-					
хранения		Стеллажи	1		1995	20		
овощей		Морозильная	-		2015			

Склад для сыпучих продуктов	5,5м2	Камера				
		Холодильник-витрина(для овощей)			2014	
		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		Машина-автомат в спец.помещении

7. Штатное расписание:

№ п/п	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	1	3	16	имеется
Рабочих кухни/помощники повара	-	-	-	-	-
Официантов	-	-	-	-	-
Других работников пищеблока/посудомойщицы	1	1	-	11	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 73 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 -20 21 учебного года» «Об организации бесплатного питания обучающихся 1-4 в п 20 20 -20 21 учебном году»
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

Утвержден директором МБОУ «Кодинская СОШ»Приказ от 02.09.2020 № 52

-/-

имеется

имеется

Имеется

7	План работы по формированию основ здорового питания в школе	Имеется
8	График питания в школьной столовой	
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	
13	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Имеется
14	Инструкции по ОТ и ТБ, инструкции по мойке посуды и др.	Имеется
		Имеются

11. Финансирование организации питания

Стоимость: завтрак		Завтрака	1-4 класс- 73,53 руб.	5-11 класс-45,00руб
		Обеда	40,0	
		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.:			
	5-11 класс завтраки		45,0	
	5-11 класс обед		40,0	

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

13.Лабораторный контроль:

		2018 г.		2019 г.		2020 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 - имеется

16. Договор по пищевым отходам- имеется.

17.Договор на поставку продуктов- имеется