

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель МБОУ СОШ № 3

*И.И. Долганова*

31.08.2018

М.П.

ПАСПОРТ

пищеблока общеобразовательного учреждения

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 3 станицы Советской Кировского муниципального района Ставропольского края

(наименование учреждения)

Адрес 357329, Ставропольский край, Кировский район, станица Советская улица Ленина 60

Телефон 8(87938) 67-1-76

Электронный адрес schooln3@rambler.ru

Расчетная вместимость школы 420

Фактически детей: 990

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

2. Питание организовано на базе или с помощью (нужное подчеркнуть) -сторонних организаций общественного питания  
наименование организации Советское село  
юридический адрес организации Ставропольский край Кировский район станица Советская улица Ленина 41  
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.	Да (от сетей населенного пункта)
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	От котла отопления
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	
4.	Отопление - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр.	Собственная котельная
5.	Водоотведение - централизованное - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие.	Да (выгреб)
6.	Вентиляция (механическая)	Да (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. выпуска	Дата	Дата подключения	% изношенности и	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН(наименование, кол-во штук)
Обеденный зал	80.9	Столы обеденные	18	2012год			
		Стулья	120	2012год			
		Раковины для мытья рук	7	2012год			
		Рукошители ит.д.					2
Линия раздачи	3	Мармит 1-х блюд	1	2012год	15.12.12	0	
		Мармит 2-блюд	1	2012год	15.12.12	0	
		Мармит для столовых приборов и подносов	1	2012год	15.12.12		
		Прилавок нейтральный			15.12.12		1
Горячий цех	30.6	Плита 6-х конф.	1	2012год	15.12.12	50	
		Плита 4-х конф.с духов.	-		15.12.12		
		Котел пищеварочный	1	2012год	15.12.12	0	
		Сковорода	1	2012год	15.12.12	0	
		Зонт вентиляционный	1	2012год	15.12.12	0	
		Пароконвектомат	-				1
		Водоумягчитель	-				1
		Зонт вентиляционный	1	2012год	15.12.12		
		УКМ	1	2012год	15.12.12		
		или МПР-350-М					2
		Столы производственные	5	2012год	15.12.12	0	3
		Тестомес	1	2012год	15.12.12	0	
		Весы электронные	1	2012год	15.12.12	0	1
		Холодильник для проб	1	2012год	15.12.12	0	
		Миксер 10-20л	-				

		Тележка сервировочная	1	2012год	15.12.12		
		Тележка для сбора грязной посуды					1
		Стол для хлеба	1	2012год	15.12.12		
		Хлебобрезка	1	2012год	15.12.12		
		Шкаф или полка для хранения хлеба	1	2012год	15.12.12		
		Слайсер					1
		Подставки под кухонный инвентарь					2-4
		Полки настенные (размеры соответств.длине стола)	5	2012год	15.12.12		
Помещение для обработки яйца	2	Мойка2-хсекционная	-				1
		Стол	-				1
		Шкаф холодильный	-				1
		Овоскоп	-				1
		Стол	2	2012год	15.12.12		1
Мясорыбный цех	13	Мойка 1-секц.	1	2012год	15.12.12		
		Мойка 2-х секц	1	2012год	15.12.12		0
		Стеллаж	1	2012год	15.12.12		1
		Мясорубки	2	2012год	15.12.12	0	
		Весы электронные	1	2012год	15.12.12		3
		Шкаф холодильный	1	2012год	15.12.12		1
		Полка для разделочных досок	1	2012год	15.12.12	0	1
		Мойка2-х секц	1	2012год	15.12.12	0	
Овощной цех	5,16	Стол	1	2012год	15.12.12	0	
		Полка	1	2012год	15.12.12	0	
		Весы	1	2012год	15.12.12		
		Стеллаж	1	2012год	15.12.12		
Моечная кухонной	24	Картофелечистка					1
		Мойка для кухонного инвентаря 2-х секц	1	2012год	15.12.12	0	

посуды и инвентаря	Полка для крышек	1	2012год	15.12.12		
	Стеллаж для хранения кух. посуды и инвентаря	1	2012год	15.12.12	0	
Цех для мытья посуды	Стол для сбора отходов	1	2012год	15.12.12		
	Стол предмоечный	1	2012год	15.12.12	0	
	Посудомоечная машина	-				1
	Стол раздаточный	-				
	Водоумягчитель	-				1
	Зонт вентиляционный	1	2012год	15.12.12		1
	Стеллажи или полки для сушки посуды	2	2012год	15.12.12	0	-
	Стеллажи или полки для хранения посуды	1	2012год	15.12.12	0	1
	Ванна моечная 2-х секц.	1	2012год	15.12.12	0	
	Ванна моечная 3-х секц.	1	2012год	15.12.15	0	
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	Шкаф для уборочного инвентаря	-				2
	(Устанавливается на месте входа воды в пищеблок, если входов несколько соответственно их количеству)	-				1
Склад для хранения овощей	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	1	2012год	15.12.15		2
	Стеллажи					3
	Подтоварники					1

Склад для сыпучих продуктов	7,8	Стеллажи					3
		Подтоварники					1
Загрузочная продуктов	4	Шкаф холодильный для хранения молочных продуктов	1	2012год	15.12.12		
		Подтоварник	1	2012год	15.12.12	0	
		Весы товарные электронные	1	2012год	15.12.12	0	
Складские помещения отсутствуют							

6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

		Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока		2.4	
Гардеробная персонала		6	
Душевые для сотрудников пищеблока		-	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		-	Самостоятельно

7. Штатное расписание:

№ п/п	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	2	Да	4	40	Да
Рабочих кухни/помощники повара	1	Да	3	1	Да
Официантов					
Других работников пищеблока кладовщик/посудомойщицы					
Технических работников/ уборщицы					

8. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№п/п	Наименование	Да/Нет	Кол-во
1.	Образовательного учреждения		
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	Да	3

9. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть) кем Советским сельпо  
с предьярительным накрытием (кол-во детей) кем работниками пищеблока 700  
через раздачу (кол-во детей) 200

10. Наличие нормативно-правовой, технической документации, технологических карт  
(15.12.2012 годы)

№ п/п		Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов
1	Программа по питанию	Программа «Разговор о правильном питании» Утверждена приказом №168/1 от 03.04.2017
2	Положение об организации и порядке питания учащихся в образовательном учреждении	Положение об организации и порядке предоставления питания учащихся в МБОУ СОШ № 3 утверждено приказом №62/1 от 25.01.18 согласованно педагогическим советом школы.
3	Приказы по организации питания: «О создании бракеражной комиссии» «Об организации бесплатного питания учащихся в первом полугодии 2018 - 2019 учебного года» «Об организации питания учащихся за родительскую плату в первом полугодии 2018 - 2019 учебного года»	Приказ № 362 «О создании бракеражной комиссии» от 31.08.18 Приказ №363 от 31.08.18 Приказ № 361 от 31.08.18
4	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Имеется, 2
5	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания	Приказ №367 от 31.08.18 «Об организации учебно-воспитательной деятельности школы»

6	Положение о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении	Приказ № 45 от 28.01.19 «О подготовке к проверке организации питания в образовательном учреждении»
7	План работы по формированию основ здорового питания в школе	Приказ № 40 «О режиме школы» приложение № 6 от 01.09.2012
8	График питания в школьной столовой	Приказ №361 от 31.08.18 приложение
9	График дежурства в школьной столовой администрации и пед. работников	Приказ №367 от 31.08.18 «Об организации учебно-воспитательной деятельности школы»
10	Аналитическая справка опыта работы по формированию культуры здорового питания	Имеется
11	Наличие согласованного с территориальными органами управления Роспотребнадзора циклического меню	Имеется
12	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	Имеется
13	Наличие программ производственного контроля и лабораторных исследований	Приказ № 591 от 03.12.18 «Организация и осуществление производственного контроля»
14	ДРУГОЕ	

•11. Финансирование организации питания

	Стоимость: завтрак	завтрак	39.00
		обед	50.00
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		138/39/5382.00 (малоимущие)
	5-11 класс		138/89/12282.00 (ОВЗ)
3.	Родительские средства (на одного человека), в т.ч.:		
	1-4 класс		138/39/5382.00 (малоимущие)
	5-11 класс		138/89/12282.00 (ОВЗ)
			39/5382.00
			39/5382.00