



ПАСПОРТ
пищеблока общеобразовательного учреждения
Муниципальное образовательное бюджетное учреждение
« Судьбодаровская срдняя общеобразовательная школа»

Адрес: Россия, Оренбургская область, Новосергиевский район, с.Судьбодаровкаа, улица Школьная 22

Телефон: 8(935339)-5-6-42

Электронный адрес: sudbodarovka56@mail.ru

1.В общеобразовательном учреждении имеется:

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

2.Питание организовано на базе или с помощью (нужное подчеркнуть) сторонних организаций общественного питания наименование организации: МУП «Новосергиевка АКВА», санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

3. Инженерное обеспечение пищеблока:

1.	<p>Водоснабжение</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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)	водонагреватель
3	Наличие резервного горячего водоснабжения	имеется
4.	<p>Отопление</p> <ul style="list-style-type: none"> - централизованное 	централизованное
	<ul style="list-style-type: none"> -от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр. 	-
5.	<p>Водоотведение</p> <ul style="list-style-type: none"> - централизованное -в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие. 	централизованное
6.	Вентиляция (механическая)	

4. Для перевозки продуктов питания используется:

		Да/Нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
1.	Специализированный транспорт школы	нет	
2.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да	имеется
3.	Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего школу	нет	
4.	Специализированный транспорт отсутствует		

5.Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь	Наименование оборудования	Колво шт.	Год выпуска	Дата подключения	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал	80 кв м	Столы обеденные	13	2010		0
		Скамьи	26	2010		
		Раковины для мытья рук	3	2022	2022	0
		Рукосушители и т.д.	4	2010	2010	0
Линия раздачи		Мармит 1-х блюд	0			2
		Мармит 2-блюд				Мармит 2-блюд – 1,
		Мармит для столовых приборов и подносов				Мармит для столовых приборов и подносов -1
		Прилавок нейтральный				Прилавок нейтральный-1
		Другое				Раздача -1
Горячий цех	40 кв м	Плита 4-х конф.	0			Плита 4-х конф.-1
		Плита 4-х конф.с духов.	2	1979 2010	1979 2010	
		Котел пищеварочный	1	2017	2017	0
		Сковорода				Сковорода-2
		Зонт вентиляционный	1	2010	2010	
		Пароконвектомат				Пароконвектомат -1
		Водоумягчитель				Водоумягчитель-1

Столы производственные	2 1	2020 1979	2020 1979	1
Тестомес				Тестомес-1
Весы электронные				Весы электронные-1
Холодильник для проб	1	2000	2000	Холодильник для проб-1
Миксер 10-20л				Миксер 10-20л - 1
Тележка сервировочная				Тележка сервировочная 1

		Тележка для сбора грязной посуды				Тележка для сбора грязной посуды -1
		Стол для хлеба				Стол для хлеба-1
		Хлеборезка	1	2017	2017	0
		Шкаф или полка для хранения хлеба				Шкаф или полка для хранения хлеба -1
		Подставки под кухонный инвентарь				Подставки под кухонный инвентарь -1
		Полки настенные (размеры соответств. длине стола)				Полки настенные (размеры соответств.длинестол)-1
Холодный цех (мясной, рыбный, овощной)	12 кв м	Стол	2	1979	1979	2
			1	2020	2020	
		Мойка 1-секц.	2	2008	2008	
		Мойка 1-х секц				Мойка 2-х секц -1
		Мясорубки	1	2012	2012	
		Весы электронные				Весы электронные-1
		Шкаф холодильный				Шкаф холодильный-1
		Полка				Полка-1
		Весы				Весы -1
		Стеллаж				Стеллаж-1
		Картофелечистка				Картофелечистка -1
		Полка для крышек				Полка для крышек-1
		Стеллаж для хранения кух. посуды и инвентаря	1	1970	1970	
Цех для мытья посуды	10 кв м	Стол для сбора отходов	1	1979	1979	1
		Водонагреватель	2	2000	2000	1
		Стеллажи или полки для сушки посуды	2	1979	1979	Стеллажи или полки для сушки посуды-2
		Стеллажи или полки для хранения посуды				Стеллажи или полки для хранения посуды-2
		Ванна моечная 3-х секц.	1	2010	2010	
		Ванна моечная 3-х секц.	1	2010	2010	

Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	6 кв м	Шкаф для уборочного инвентаря				Шкаф для уборочного инвентаря-1
Водонагреватель проточный		устанавливается на месте входа воды в пищеблок, если входов несколько (соответственное их количество)				Водонагреватель проточный -1
Склад для хранения овощей		Стеллажи	1	1979	1979	
		Подтоварники				Подтоварники-1
Склад для сыпучих продуктов	10 кв м	Стеллажи	1	1979	1979	
		Подтоварники				Подтоварники-1
		Шкаф холодильный для хранения продуктов	2	2010		Шкаф холодильный для хранения продуктов-1
		Морозильная камера	1	2000		
		Весы с гирями	1	1979	1979	Весы электронные-1

6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Гардеробная персонала	6 кв м	вешалка
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	Самостоятельно работниками пищеблока	

7. Штатное расписание:

№ п/п	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
			разряд		

Поваров	0,5%	100%	4 разряд	18,5	да
---------	------	------	----------	------	----

Рабочих кухни/помощники повара	нет	0%			
Официантов	-				
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	0	0%			
Технических работников/ уборщицы	-0	-			

8. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

9. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

с предварительным накрытием (кол-во детей) кух.рабочая -50

через раздачу (кол-во детей) __70 чел

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

(2022 год)

№ п/п		Наличие
1	Программа по питанию	имеется
2	Положение об организации питания обучающихся в образовательном учреждении Положение о порядке предоставления и организации питания на бесплатной основе обучающимся в образовательном учреждении	имеется

3	Приказы по организации питания: «О создании бракеражной комиссии» «Об организации горячего питания обучающихся школы в 2022-2023 учебном году»	имеется
4	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеется 2 шт
5	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания	имеется
6	Положение о комиссии по контролю за организацией	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 цикличного меню	имеется
11	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	имеется
12	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	имеется

11. Финансирование организации питания

	Стоимость:	завтрака	
	завтрака	обеда	
		полдника	-
1.	Сумма, выделяемая на питание школьников из областного бюджета (на одного человека), в т.ч.:		-
	1 -4 класс		68,74
	5-11 класс		12,59
	ОВЗ		67,60
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	0
5-11 класс	7,66

12. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

13. Лабораторный контроль:

	2020 г.		2021 г.		2022 г.	
	Всего	Из них не соответствует гигиеническим нормативам	Всего	Из них не соответствует гигиеническим нормативам	Всего	Из них не соответствует гигиеническим нормативам
1. Питьевая вода из разводящей сети	4	соответствует	4	соответствует	4	соответствует
-по санитарнохимическим показателям	4	соответствует	4	соответствует	4	соответствует
-по микробиологическим показателям	4	соответствует	4	соответствует	4	соответствует
2. Готовые блюда	4	соответствует	4	соответствует	4	соответствует
-по санитарно-химическим показателям	4	соответствует	4	соответствует	4	соответствует
-по микробиологическим показателям	4	соответствует	4	соответствует	4	соответствует
-на калорийность и полноту вложения	4	соответствует	4	соответствует	4	соответствует
-на вложение витамина «С»	4	соответствует	4	соответствует	4	соответствует
3. Смывы	4	отрицательно	4	отрицательно	4	отрицательно
-на наличие кишечной палочки	4	отрицательно	4	отрицательно	4	отрицательно
-на стафилококк	4	отрицательно	4	отрицательно	4	отрицательно
-на патогенную флору	4	отрицательно	4	отрицательно	4	отрицательно
-на яйца гельминтов	4	отрицательно	4	отрицательно	4	отрицательно

14. Договор на дератизацию №843/н от 10.01.2022г с Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области в Сорочинском городском округе, Перволоцком, Илекском, Александровском, Красногвардейском, Новосергиевском, Ташлинском районах»»

15. Договор на вывоз ТБО №22/1 745 от 10.01.2022 г.с ООО «Природа»