

ПАСПОРТ пищеблока общеобразовательного учреждения по состоянию на 03.09.2018г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Тоболовская средняя общеобразовательная школа

(наименование учреждения)

Адрес Тюменская область, Ишимский р-н, с.Тоболово, ул.Мира, 13а

Телефон 8(34551) 7-99-25 ; 7-99-32

Расчетная вместимость школы 250

Фактически детей 233

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

№ п/п	Наименование	Да/Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	Да
2.	Столовая - доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	Нет
3.	Буфет - раздаточная	Нет
4.	Буфет	Нет
5.	Помещение для приема пищи	Да
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	-

2. Питание организовано на базе сторонних организаций общественного питания (да/нет) нет

наименование организации -

юридический адрес организации -

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; - прочее.	Да Нет Нет Нет Нет -
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	Да (ёмкостной) водонагреватель
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	Котел для кипячения воды
4.	Отопление: - централизованное; - от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр. (автономная)	Нет Нет Да

5.	Водоотведение - централизованное; - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочее.	Нет Нет Да (75м ³) Нет -
6.	Вентиляция (механическая)	Да

4. Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Наименование	Да/Нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
1.	Специализированный транспорт школы	Нет	-
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	Нет	
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов (ООО «Опенское»)	Да	Имеется
4.	Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего школу	Нет	-
5.	Специализированный транспорт отсутствует	-	-

5. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь	Перечислить оборудование			
		Технологическое (плиты, моечные ванны и пр.)	Холодильное (наименование кол-во единиц/ год выпуска)	Наличие раковин для мытья рук	Отсутствует/необходимое оборудование
Обеденный зал	99,5 м ²			6	
Горячий цех	25,49 м ²	плита 4-х конфорочная с духовкой – 2 мармит для первых и вторых блюд – 1 линия раздачи – 1 кипятильник -1 пароконвертор-1 прилавок «школьник» для приборов-1 варочный котел-1 хлеборезка-1 протираочная машина-1 стол производственный с полкой-4 весы электронные настольные порционные-1 шкаф для хранения хлеба - 1 электросушитель для рук-1 вытяжка над плитами, кипятильником, пароконвектором, варочным котлом-1 облучатель бактерицидный-1	Холодильник «SAMSUNG» -7 шт., 2018г.	1	

Мясорыбный цех	8,58 м ²	двухсекционная ванна-1 холодильник-3 электросушитель сенсорный-1 стол разделочный-2 мясорубка электрическая - 1 облучатель бактерицидный-1		1	
Кладовая овощей	5,00 м ²	ларь для овощей-4 подтоварник-2 весы напольные-1		-	
Кладовая сухих продуктов	8,14 м ²	стеллаж кухонный-6 весы товарные-1		-	
Овощной цех	8,58 м ²	двухсекционная ванна-1 холодильник-1 рукомойник педальный-1 электросушитель сенсорный-1 овощерезка-1 картофелечистка-1 стол производственный-3		1	
Холодный цех	8,58 м ²	двухсекционная ванна-1 холодильник-3 весы настольные порционные-1 стол разделочный-3 слайсер производственный-1 бактерицидная лампа-1 сплит-система		1	
Моечная кухонной посуды	8,58 м ²	большая односекционная ванна-1 стеллаж для посуды-2 электросушитель сенсорный-1		1	
Моечная столовой посуды	8,58 м ²	двухсекционная ванна-1 трёхсекционная ванна-1 посудомоечная машина-1 стол для сбора отходов-1 стеллаж для посуды-4 подставка для стаканов-1 электросушитель для рук-1 вытяжка над ваннами-1		1	
Кладовая суточного запаса	2,5 м ²	-		-	
Загрузочная - тарная	3 м ²	Мойка		-	
Моечная тара	3,27 м ²	односекционная ванна большая-1 стеллаж для посуды-2 электросушитель сенсорный-1		1	
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	2,29 м ²	электросушитель сенсорный для рук-1 ванна для мытья инвентаря-1 шкаф хозяйственный-1		1	
Холодильная камера для пищевых отходов	есть			-	
Место под холодильные камеры	7,86 м ²	морозильная камеры-2		-	
Соблюдение технологического процесса					

6. Характеристика складских помещений пищеблока:

№ п/п	Наименование	Площадь	Оборудование (в т.ч. холодильное - указать кол-во единиц/ год выпуска)
1.	Склад сыпучих продуктов	10 м ²	Стеллажи, подтоварники
2.	Склад скоропортящихся продуктов	10 м ²	Столы, ванны 2-х секционные
3.	Овощехранилище	5 м ²	Лари
4.	Складские помещения есть	-	

7. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

№ п/п	Наименование	Площадь	Оборудование
1.	Санитарный узел для сотрудников пищеблока	1,80 м ²	раковина для мытья рук-1 электросушитель сенсорный
2.	Гардеробная персонала	6,89 м ²	шкаф для одежды-2 гладильная доска-1 утюг-1 стол-1
3.	Душевые для сотрудников пищеблока	12,23 м ²	-
4.	Стирка спец. одежды /где, кем, что для этого имеется	В подсобном помещении	Уборщица по договору, стиральная машина

8. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	Имеется один по гражданско	100%	4	1	Имеется
Рабочих кухни/ помощники повара	1	100%	-	17	Имеется
Официантов	Нет	-	-	-	-
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	-	-	-	-	-
Технических работников/ уборщицы	1	100%		17	Имеется

9. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Наименование	Да/Нет
1.	Школы	Нет
2.	Комбината школьного питания	-

3.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	-
4.	ЧП, обслуживающего школу/ наименование, № договора	-

10. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/ не организовано (нужное подчеркнуть).

- с предварительным накрытием (кол-во детей) - на 80 человек, в несколько потоков, в две перемены по 25 минут

- через раздачу (кол-во детей)

11. Рацион питания согласован с органами Госсанэпиднадзора (да/нет) Да

12. Наличие нормативно-технической документации и технологический карт Да

№ п/п	Стоимость:	Завтрака	-
		Обеда	52,40/57,00 руб.
		Полдника	16/18 руб.
1.	Сумма, выделяемого на питание школьников из областного бюджета (на одного человека), в т.ч.:		малообеспеченные – 43 руб. 50 коп. остальные категории-12 руб. 40 коп.
	1-11 класс		малообеспеченные – 43 руб. 50 коп. остальные категории-12 руб. 40 коп.
2.	Сумма, выделяемая на питание школьников из муниципального бюджета (на одного человека), в т.ч.:		-
	1 - 11 класс		-
3.	Родительские средства (на одного человека), в т.ч.:		малообеспеченные – 18 руб. 90 коп. остальные категории-39 руб. 60 коп.
	1-11 класс		малообеспеченные – 8 руб. 90 коп. / 13 руб. 50 коп. остальные категории-40 руб. 00 коп./44руб. 60 коп.

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

15. Охват школьников горячим питанием:

2017 год	Кол-во детей в общеобразовательном учреждении	Кол-во детей, посещающих ГПД	Кол-во детей, получающих горячие завтраки	Кол-во детей, получающих обеды	Кол-во детей, получающих полдники	Кол-во детей, получающих 2-х разовое горячее питание/ из них ГПД	Кол-во детей, получающих 3-х разовое горячее питание/ из них ГПД
	01	02	03	04	05	06	07
Всего, в т.ч.	229	-	-	229	229	-	-
1 класс	22	-	-	22	22	-	-
2-4 класс	71	-	-	71	71	-	-
5-11 класс	136	-	-	136	136	-	-

2018 год	Кол-во детей в общеобразова- тельном учреждении	Кол-во детей, посещаю- щих ГПД	Кол-во детей, получаю- щих горячие завтраки	Кол-во детей, получаю- щих обеды	Кол-во детей, получаю- щих полдники	Кол-во детей, получаю- щих 2-х разовое горячее питание/ из них ГПД	Кол-во детей, получаю- щих 3-х разовое горячее питание/ из них ГПД
	01	02	03	04	05	06	07
Всего, в т.ч.	233	-	-	233	233	-	-
1 класс	28	-	-	28	28	-	-
2-4 класс	64	-	-	64	64	-	-
5-11 класс	141	-	-	141	141	-	-

Примечание:

1. Горячий завтрак включает в себя: закуска, горячее блюдо, горячий напиток.
2. Обед включает в себя: закуска, первое, второе и сладкое блюдо.
3. Буфетная продукция включает в себя: горячий напиток, кондитерское, хлебобулочные изделия, бутерброды.
4. По графам 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07 сумма строк 2, 3, 4 должна быть равна строке 1.

16. Лабораторный контроль:

№ п/п	Наименование	2017г.	
		Всего	Из них не соответствует гиг. нормативам
1.	Питьевая вода из разводящей сети	1	-
	- по санитарно-химическим показателям	-	-
	- по микробиологическим показателям	1	-
2.	Готовые блюда	1	-
	- по санитарно-химическим показателям	1	-
	- по микробиологическим показателям	1	-
	- на калорийность и полноту вложения	1	-
	- на вложение витамина «С»	1	-
3.	Смывы	1	-
	- на наличие кишечной палочки	1	-
	- на стафилококк	1	-
	- на патогенную флору	1	-
	- на яйца гельминтов	1	-

17. Договор на дератизацию (№ дата) (противомушинные мероприятия от 15.02.2018г. №0003790 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области».

18. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№, дата, название предприятия) №2/3 от 01.01.2018г. (на вывоз ТБО); №2 от 29.12.2017г. (на вывоз ЖБО).

Дата выдачи паспорта
«03» сентября 2018г.

Директор школы:  Жидкова Н.Ф.

