

СОГЛАСОВАНО

Начальник управления образования  
Н.А. Васютина

«28» августа 2019 года

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ № 16  
И.А. Воронина И.А.

подпись

дата



ПАСПОРТ

пищеблока общеобразовательного учреждения

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №16  
(наименование учреждения)

Адрес г.Пятигорск ул.Зорге д.8

Телефон 32-20-02

Электронный адрес mousosh\_16@mail.ru

Расчетная вместимость школы 720

Фактически детей: 560

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

		Да/ Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	да
2.	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет
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 МУП г. Пятигорска СК «Объединение школьного питания»  
юридический адрес организации г.Пятигорск ул.Зорге д.3  
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.				централизованное
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)				Водоподогреватель накопительный
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения				нет
4.	Отопление - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр.				централизованное
5.	Водоотведение - централизованное - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие.				централизованное
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	
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да	
4.	Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего школу	да	имеется
5.	Специализированный транспорт отсутствует	да	

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)
Обеденный зал	50	Столы обеденные	13	2008	2008	20	-
		Стулья	60	2008	2008	40	10
		Раковины для мытья рук	3	2008	2008	10	-
		Рукосушители ит.д.	-	-	-	-	1
Линия раздачи	7,5	Мармит 1-х блюд	-	-	-	-	1
		Мармит 2-блюд	-	-	-	-	1
		Мармит для столовых приборов и подносов	-	-	-	-	1
		Прилавок нейтральный	1	2018	2018	5	-
		Другое	-	-	-	-	-
Горячий цех	31	Плита 4-х конф.	1	2010	2019	40	-
		Плита 6-х конф.с духов.	1	2012	2012	30	-
		Котел пищеварочный	-	-	-	-	1
		Сковорода	1	2012	2017	10	-
		Зонт вентиляционный	-	-	-	-	1
		Пароконвектомат	-	-	-	-	1
		Водоумягчитель	-	-	-	-	1
		Зонт вентиляционный	-	-	-	-	1
		УКМ	1	2012	2012	10	-
		или МПР-350-М	-	-	-	-	-
		Столы производственные	6	2018	2018	5	-
		Тестомес	1	2012	2012	20	-
		Весы электронные	1	2018	2018	5	1
		Холодильник для проб	1	2014	2018	10	-
		Миксер 10-20л	1	2012	2020	10	-
		Тележка сервировочная	-	-	-	-	1
Тележка для сбора	-	-	-	-	1		

Цех для мытья посуды	1,5	грязной посуды	1	2018	2018	5	-
		Стол для хлеба	1	2018	2018	5	-
		Хлеборезка	1	2018	2018	5	-
		Шкаф или полка для хранения хлеба	-	-	-	-	1
		Слайсер	1	2012	2012	10	-
		Подставки под кухонный инвентарь	2	2018	2018	5	2
		Полки настенные (размеры соответств.длине стола)	-	-	-	-	1
Помещение для обработки яйца	3	Мойка 2-х секционная	-	-	-	-	1
		Стол	-	-	-	-	1
		Шкаф холодильный	1	2012	2012	10	-
Мясорыбный цех	7,5	Овоскоп	-	-	-	-	1
		Стол	3	2018	2018	5	-
		Мойка 1-секц.	-	-	-	-	1
		Мойка 2-х секц	-	-	-	-	1
		Стеллаж	-	-	-	-	1
		Мясорубки	1	2011	2011	30	1
		Весы электронные	-	-	-	-	1
		Шкаф холодильный	2	2007	2007	15	-
Полка для разделочных досок	-	-	-	-	2		
Овощной цех	6	Мойка 2-х секц	1	2018	2018	5	-
		Стол	1	2018	2018	5	-
		Полка	-	-	-	-	1
		Весы	1	1998	1998	60	-
		Стеллаж	-	-	-	-	1
		Картофелечистка	1	2012	2012	30	-
Моечная кухонной посуды и инвентаря	8	Мойка для кухонного инвентаря 2-х секц	1	2009	2009	10	-
		Полка для крышек	1	-	-	-	-
		Стеллаж для хранения кух. посуды и инвентаря	1	2012	2012	10	-

Цех для мытья посуды	15	Стол для сбора отходов	1	2018	2018	5	-
		Стол предмоечный	1	2018	2018	5	1
		Посудомоечная машина	-	-	-	-	1
		Стол раздаточный	1	2018	2018	5	-
		Водоумягчитель	-	-	-	-	1
		Зонт вентиляционный	-	-	-	-	1
		Стеллажи или полки для сушки посуды	1	2012	2012	10	-
		Стеллажи или полки для хранения посуды	1	2012	2012	10	-
		Ванна моечная 2-х секц.	1	1991	1991	30	-
		Ванна моечная 3-х секц.	1	1991	1991	30	1
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	1,5	Шкаф для уборочного инвентаря	-	-	-	-	1
Водонагреватель проточный		(Устанавливается на месте входа воды в пищеблок, если входов несколько соответственное их количество)	1	2019	2019	0	-
Склад для хранения овощей	4,5	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	-	-	-	-	1
		Стеллажи	-	-	-	-	2
		Подтоварники	2	2018	2018	5	-
Склад для сыпучих продуктов	4,5	Стеллажи	2	2018	2018	5	3
		Подтоварники	2	2018	2018	5	-
		Шкаф холодильный для хранения молочных продуктов	1	2017	2018	10	-
Загрузочная		Подтоварник	-	-	-	-	1

продуктов		Весы товарные электронные	-	-	-	-	1
Складские помещения отсутствуют							

6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	5	Унитаз, умывальник
Гардеробная персонала	3	Шкаф для одежды
Душевые для сотрудников пищеблока	-	-
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	Договор № 1 от 09.01.2019 с МБДОУ № 24 на стирку спецодежды

7. Штатное расписание:

№ п/п	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	2	2	3,4	1,14	да, да
Рабочих кухни/помощники повара	1	1	3	41	да
Официантов	-	-	-	-	-
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	-	-	-	-	-
Технических работников/ уборщицы	-	-	-	-	-

8. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№п/п	Наименование	Да/Нет	Кол-во
7			

1.	Образовательного учреждения	нет	-
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	да	3

9. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть) кем \_\_\_\_\_ работниками столовой

с предварительным накрытием (кол-во детей) – 60 кем \_\_\_ работниками столовой

через раздачу (кол-во детей) \_до 80 учащихся за перемену

10. Наличие нормативно-правовой, технической документации, технологических карт (2018, 2019 годы)

№ п/п		Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов
1	Программа по питанию	В наличии
2	Положение об организации и порядке питания учащихся в образовательном учреждении	№142/1 от 29.08.2016г.
3	Приказы по организации питания: «О создании бракеражной комиссии»  «Об организации бесплатного питания учащихся в первом (втором) полугодии 2018-2019 и 2019 – 2020 учебных год» ов «Об организации питания учащихся за родительскую плату в первом (втором) полугодии 20 -20 учебного года»	№156 от 02.09.2019г. №152 от 01.09.2018г. №159 от 02.09.2019г №148 от 01.09.2018г
4	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	В наличии
5	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания	В наличии
6	Положение о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении	В наличии
7	План работы по формированию основ здорового питания в школе	В наличии

8	График питания в школьной столовой	В наличии
9	График дежурства в школьной столовой администрации и пед. работников	В наличии.
10	Аналитическая справка опыта работы по формированию культуры здорового питания	№107 от 16.06.2018г. № 112 ОТ 17.06.2019Г.
11	Наличие согласованного с территориальными органами управления Роспотребнадзора цикличного меню	Утверждено 19.08.2019г.
12	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	Утверждено 19.08.2019г.
13	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	№576 от 28.09.2018г.
14	ДРУГОЕ	

### 11. Финансирование организации питания

	Стоимость: завтрака	завтрака	50
		обеда	50
		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		50 Только льготники
	5-11 класс		50 Только льготники
3.	Родительские средства (на одного человека), в т.ч.:		
	1-4 класс		50
	5-11 класс		50

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

14. Договор на дезинфекцию (№ дата) №36/19 от 29.12.2018г. ООО НПО «Кавказ - Дезинфекция»

15. Договор на вывоз мусора и твердых отходов (№, дата, название предприятия) № 3-000922 от 29.12.2018г. ООО «ЖТХ»



13.Лабораторный контроль:

		2017 г.		2018г.		2019 г.	
		Всего	Из них не соответствует гиги.нормативам	Всего	Из них не соответствует гиги. нормативам	Всего	Из них не соответствует гиги.нормативам
1.	Питьевая вода из разводящей сети	2	-	2	-	2	-
	-по санитарно-химическим показателям	-	-	-	-	-	-
	-по микробиологическим показателям	2	-	2	-	2	-
2.	Готовые блюда	8	-	7	-	8	-
	-по санитарно-химическим показателям	2	-	1	-	2	-
	-по микробиологическим показателям	6	-	6	-	6	-
	-на калорийность и полноту вложения	-	-	-	-	-	-
	-на вложение витамина «С»	-	-	-	-	-	-
3.	Смывы	60	-	60	-	30	-
	-на наличие кишечной палочки	30	-	30	-	20	-
	-на стафилококк	-	-	-	-	-	-
	-на патогенную флору	10	-	10	-	10	-
	-на яйца гельминтов	20	-	20	-	-	-

14. Договор на дератизацию (№ дата) №36/19 от 29.12.2018г. ООО НПО «Кавказ - Дезинфекция»

15. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов ( №, дата, название предприятия) № 3-000922 от 29.12.2018г. ООО «ЖКХ»