

ПАСПОРТ

пищеблока общеобразовательного учреждения

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Красноборская средняя общеобразовательная школа»

Адрес: Россия, Ленинградская область, Тосненский район, пгт Красный Бор, пр. Советский, д. 47

Телефон: 8(813-61) 622-82

Электронный адрес: shkola.krbor@yandex.ru

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	нет
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	

2. Питание организовано на базе или с помощью (нужное подчеркнуть) сторонних организаций общественного питания

наименование организации: Открытое акционерное общество «База закрытых учреждений»

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)	водонагреватель
3	Наличие резервного горячего водоснабжения	нет
4.	Отопление - централизованное	централизованное

	-от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр.	
5.	Водоотведение - 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	да	
4.	Специализированный транспорт отсутствует		

5.Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь	Наименование оборудования	Кол-во шт.	ска	Дата подключения	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал	150 кв м	Столы обеденные	8	1974	1974	4
		Стулья	80	2008	2008	10
		Раковины для мытья рук	6	2000	2000	2
		Рукошутители и т.д.				2
Линия раздачи	3 кв м	Мармит 1-х блюд	1	2008	2008	
		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
Горячий цех	10 кв м	Другое				Раздача -1
		Плита 4-х конф.				Плита 4-х конф.-1
		Плита 4-х конф.с духов.	1	2008	2008	
		Котел пищеварочный				Котел пищеварочный-1
		Сковорода				Сковорода-1
		Зонт вентиляционный	1	2008	2008	
		Пароконвектомат				Пароконвектомат -1
		Водоумягчитель				Водоумягчитель-1
Зонт вентиляционный				Зонт вентиляционный-1		
УКМ				УКМ -1		

		или МПР-350-М				
		Столы производственные	5	1970	1970	
		Тестомес				Тестомес-1
		Весы электронные				Весы электронные-1
		Холодильник для проб	1	1980	1980	
		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				Хлеборезка-1
		Шкаф или полка для хранения хлеба				Шкаф или полка для хранения хлеба -1
		Слайсер				Слайсер-1
		Подставки под кухонный инвентарь				Подставки под кухонный инвентарь -1
		Полки настенные (размеры соответств. длине стола)				Полки настенные (размеры соответств.длинестола)-1
Помещение для обработки яйца	3 кв м	Мойка1-хсекционная				Мойка1-хсекционная-1
		Стол				Стол-1
		Шкаф холодильный				Шкаф холодильный-1
		Овоскоп				Овоскоп -1
Мясорыбный цех	6 кв м	Стол	2	1970	1970	
		Мойка 1-секц.	2	2008	2008	
		Мойка 2-х секц				Мойка 2-х секц -1
		Стеллаж				Стеллаж-1
		Мясорубки	1	2012	2012	
		В				Весы электронные-1
		сы электронные				Шкаф холодильный-1
Шкаф холодильный				Полка для разделочных досок -1		
		Полка для разделочных досок				
Овощной цех	8 кв м	Мойка1-х секц	1	2008	2008	
		Стол	1	1970	1970	
		Полка				Полка-1
		Весы				Весы -1
		Стеллаж				Стеллаж-1
		Картофелечистка				Картофелечистка -1
Моечная кухонной посуды и инвентаря	10 кв м	Мойка для кухонного инвентаря 2-х секц	1	2008	2008	
		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	1970	1970	
		Стол предмоечный				Стол предмоечный-1
		Посудомоечная машина				Посудомоечная машина-1
		Стол раздаточный				Стол раздаточный-1
		Вод				Водоумягчитель-1
		умягчитель				
		Зонт вентиляционный				Зонт вентиляционный-1
		Стеллажи или полки для сушки посуды	2	2007	2007	Стеллажи или полки для сушки посуды-2

		Стеллажи или полки для хранения посуды				Стеллажи или полки для хранения посуды-2
		Ванна моечная 2-х секц.	1	2008	2008	
		Ванна моечная 3-х секц.	1	2008	2008	
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	6 кв м	Шкаф для уборочного инвентаря				Шкаф для уборочного инвентаря-1
Водонагреватель проточный		(Уст навливается на месте входа воды в пищеблок, если входов несколько соответственное их количество)				Водонагреватель проточный -1
Склад для хранения овощей	10 кв м	Контейнер для хранения и транспортировки овощей				Контейнер для хранения и транспортировки овощей -2
		Стеллажи	1	1970	1970	
		Подтоварники				Подтоварники-1
Склад для сыпучих продуктов	6 кв м	Стеллажи	1	1970	1970	
		Подтоварники				Подтоварники-1
		Шкаф холодильный для хранения молочных продуктов				Шкаф холодильный для хранения молочных продуктов-1
Загрузочная продуктов	4 кв м	Подтоварник				Подтоварник-
		Весы товарные электронные				Весы товарные электронные
Складские помещения отсутствует						

6.Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2 кв м	Унитаз, раковина
Гардеробная персонала	2 кв м	вешалка
Душевые для сотрудников пищеблока	2 кв м	душ
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	Самостоятельно работниками пищеблока	

7.Штатное расписание:

№ п/п	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1.5	100%	1 разряд		да

Рабочих кухни/помощники повара	0.5	100%	1 разряд		да
Официантов	-				
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	Кладовщик 1	100%	2 разряд		да
Технических работников/ уборщицы	-	-			

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	5

9. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

с предварительным накрытием (кол-во детей) кух.рабочая ___150_____

через раздачу (кол-во детей)___70 чел

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

(2020 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 бесплатного питания обучающимся школы в 2020-2021 учебном году» «Об организации горячего питания обучающихся школы в 2020-2021 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

	питания обучающихся в образовательном учреждении	
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 циклического меню	имеется
11	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	имеется
12	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	имеется

11. Финансирование организации питания

	Стоимость:	завтрака	
	завтрака	обеда	108,00
		полдника	-
1.	Сумма, выделяемая на питание школьников из областного бюджета (на одного человека), в т.ч.:		-
	1 -4 класс		108
	5-11 класс		108
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		
	5-11 класс		

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

13. Лабораторный контроль:

		2018 г.		2019 г.		2020 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		
	-по санитарно-химическим показателям	4	соответствует	4	соответствует		
	-по микробиологическим показателям	4	соответствует	4	соответствует		
2.	Готовые блюда	4	соответствует	4	соответствует		
	-по санитарно-химическим показателям	4	соответствует	4	соответствует		
	-по микробиологическим	4	соответствует	4	соответствует		

	показателям					
	-на калорийность и полноту вложения	4	соответствует	4	соответствует	
	-на вложение витамина «С»	4	соответствует	4	соответствует	
3.	Смывы	4	отрицательно	4	отрицательно	
	-на наличие кишечной палочки	4	отрицательно	4	отрицательно	
	-на стафилококк	4	отрицательно	4	отрицательно	
	-на патогенную флору	4	отрицательно	4	отрицательно	
	-на яйца гельминтов	4	отрицательно	4	отрицательно	i

14. Договор на дератизацию №218 от 29.01.2019г с Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ленинградской области и Тосненском районе»

15. Договор на вывоз ТБО №351 от 29.01.2019 г.с ООО «Респекто»