

УТВЕРЖДАЮ:



Руководитель МБОУ «СОШ №14»

Гряпочкина А.Н.

«01» июля 2016г.

М.П.

ПАСПОРТ

пищеблока общеобразовательного учреждения

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя школа № 14
Артемовского городского округа Свердловской области

Адрес 623770 Свердловская область Артемовский район, п. Красногвардейский, ул. Усиевича 16.

Телефон 8(34363) 44-2-44

Электронный адрес school14@bk.ru

Расчетная вместимость школы 337

Фактически детей: 360

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

2. Питание организовано на базе или с помощью (нужное подчеркнуть) сторонних организаций общественного питания
наименование организации ИП «ДОМРАЧЕВА»
юридический адрес организации 623 770, Свердловская область, Артемовский район, п. Красногвардейский, ул. Усиевича д 16
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)	Водонагреватель электрический
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	нет
4.	Отопление - централизованное -от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр.	Да (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	нет	
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	нет	
	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	нет	
4.	Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего школу	да	имеется
5.	Специализированный транспорт отсутствует	нет	

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	9	Столы обеденные	6	2007	2007	20	-
		Стулья	36	2007	2007	20	-
		Раковины для мытья рук	3	2011	2012	5	-
		Рукошумители ит.д.	2	2011	2012	-	1
Линия раздачи	-	Мармит универсальный	1	2012	2012	-	-
		Мармит для столовых приборов и подносов	-	-	-	-	-
		Прилавок нейтральный	-	-	-	-	-
		Стол с бортом многофункциональный	-	-	-	-	-
Горячий цех	8	Плита 6-х конф.	1	06.2007	2007	20	-
		Плита 6-х конф.с духов.	1	06.2012	21.08.2012	0	-
		Котел пищеварочный	-	-	-	-	-
		Сковорода	-	-	-	-	-
		Зонт вентиляционный	1	2011	2012	-	-
		Пароконвектомат	1	2012	2012	-	-
		Водоумягчитель	-	-	-	-	-
		Зонт вентиляционный	1	2007	2007	-	-
		УКМ	-	-	-	-	-
		или МПР-350-М	-	-	-	-	-
		Столы производственные	1	06.2012	21.08.2012	0	-
		Тестомес	1	2007	2007	-	-
		Весы электронные	1	2007	21.08.2007	0	-
		Холодильник для проб	1	2002	21.08.2012	10	-
		Миксер 10-20л	-	-	-	-	-
Тележка сервировочная	-	-	-	-	-		

		Тележка для сбора грязной посуды	-	-	-	-	-
		Стол для хлеба	1	2012	21.08.2012		-
		Хлеборезка	1	2012	21.08.2012	-	-
		Шкаф или полка для хранения хлеба	1	07.2012	21.08.2012	0	-
		Слайсер	-	-	-	-	-
		Подставки под кухонный инвентарь	1	07.2012	21.08.2012	0	-
		Полки настенные (размеры соответств.длине стола)	-	-	-	-	-
Помещение для обработки яйца	-	Мойка2-хсекционная	1	07.2012	21.08.2012	-	-
		Стол	1	07.2012	21.08.2012	-	-
		Шкаф холодильный	1	07.2012	21.08.2012	-	-
		Овоскоп	-	-	-	-	-
Мясорыбный цех	-	Стол	-	-	-	-	-
		Мойка 1-секц.	1	07.2012	21.08.2012	-	-
		Мойка 2-х секц	1	07.2012	21.08.2012	-	-
		Стеллаж	-	-	-	-	-
		Мясорубки	1	07.2012	21.08.2012	0	-
		Весы электронные	-	-	-	-	-
		Шкаф холодильный	1	06.2012	21.08.2012	0	-
Овощной цех	-	Полка для разделочных досок	1	07.2012	21.08.2012	-	-
		Мойка2-х секц	1	07.2012	21.08.2012	-	-
		Стол	1	07.2012	21.08.2012	-	-
		Полка	1	07.2012	21.08.2012	-	-
		Весы	1	07.2012	21.08.2012	-	-
		Стеллаж	1	07.2012	21.08.2012	-	-
Моечная кухонной посуды и инвентаря	-	Картофелечистка	1	07.2012	21.08.2012	-	-
		Мойка для кухонного инвентаря 2-х секц	1	06.2012	21.08.2012	0	-
		Полка для крышек	1	06.2012	21.08.2012	0	-
		Стеллаж для хранения кух. посуды и	1	07.2012	21.08.2012	-	-

		инвентаря						
Цех для мытья посуды	-	Стол для сбора отходов	1	07.2012	21.08.2012		-	
		Стол предмоечный	1	07.2012	21.08.2012		-	
		Посудомоечная машина	-	-	-	-	-	-
		Стол раздаточный	-	-	-	-	-	-
		Водоумягчитель	-	-	-	-	-	-
		Зонт вентиляционный	-	-	-	-	-	-
		Стеллажи или полки для сушки посуды	1	07.2012	21.08.2012	-	-	
		Стеллажи или полки для хранения посуды	1	06.2012	21.08.2012	0	-	
		Ванна моечная 2-х секц.	1	07.2012	21.08.2012	-	-	
		Ванна моечная 3-х секц.	1	07.2012	21.08.2012	-	-	
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	-	Шкаф для уборочного инвентаря	1	07.2012	21.08.2012	-	-	
Водонагреватель проточный	-	(Устанавливается на месте входа воды в пищеблок, если входов несколько соответственное их количество)	2	07.2012	21.08.2012	-	-	
Склад для хранения овощей	9	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	1	07.2012	21.08.2012	-	-	
		Стеллажи	1	07.2012	21.08.2012	0	-	
		Подтоварники	-	-	-	-	-	
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	1	07.2012	21.08.2012	0	-	
		Подтоварники	-	-	-	-	-	
		Шкаф холодильный для хранения молочных продуктов	-	-	-	-	-	

Загрузочная продукция	-	Подтоварник	-	-	-	-	-
		Весы товарные электронные	-	-	-	-	-
Складские помещения отсутствуют							

6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

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

7. Штатное расписание:

№ п/п	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	2	да	3	14	да
Рабочих кухни/помощники повара	1	да	-	9	да
Официантов	-	-	-	-	-
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	1	-	-	-	да
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	4

9. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть) кем учебным учреждением

с предварительным накрытием (кол-во детей) кем работниками пищеблока

через раздачу (кол-во детей) 49.

10. Наличие нормативно-правовой, технической документации, технологических карт
(2012- 2016 годы)

№ п/п		Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов
1	Комплексно- целевая программа организации и развития школьного питания	Приказ «Комплексно- целевая программа организации и развития школьного питания» №42 от 08.07.16
2	Положение об организации и порядке питания учащихся в образовательном учреждении	Приказ «Об утверждении положения об организации и порядке питания в МКОУ СОШ №14» 41 от 08.07.16
3	Приказы по организации питания: «О создании бракеражной комиссии»	Приказ «О создании бракеражной комиссии » №44 от 08.07.16 Приказ «О назначении ответственных за ведение документации по питанию» №45 от 08.07.16
4	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеется
5	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания	Пр. №46 «Об утверждении плана по питанию на 2016 – 2017 учебный год» от 08.07.16
6	Положение о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении	Приказ №47 «Об утверждении положения по контролю за организацией питания обучающихся в МБОУ СОШ №14» от 08.07.16
7	График питания в школьной столовой	имеется
8	График дежурства в школьной столовой администрации и пед. работников	имеется

9	Аналитическая справка опыта работы по формированию культуры здорового питания	имеется
10	Наличие согласованного с территориальными органами управления Роспотребнадзора 24-хдневное меню	имеется
11	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	имеются
12	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	имеется

11. Финансирование организации питания

	Стоимость: завтрак	завтрака	
		обеда	
		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		
	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:

Договор № _____ на проведение лабораторных исследований в рамках программы производственного контроля от _____

		2015 г.		2016 г.		2017 г.	
		Всего	Из них не соответствует гиг.нормативам	Всего	Из них не соответствует гиг. нормативам	Всего	Из них не соответствует гиг.нормативам
1.	Питьевая вода из разводящей сети						
	-по санитарно-химическим показателям	2		2			
	-по микробиологическим показателям	2		2			
2.	Готовые блюда						
	-по санитарно-химическим показателям	2		2			
	-по микробиологическим показателям	2		2			
	-на калорийность и полноту вложения	-		2			
	-на вложение витамина «С»	2		2			
3.	Смывы						
	-на наличие кишечной палочки	15		15			
	-на стафилококк	0		0			
	-на патогенную флору	5		5			
	-на яйца гельминтов	15		15			

14.Договор на дератизацию (№ дата)

Договор № _____ от _____ на проведение дератизационных и дезинсекционных работ

15. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№, дата, название предприятия)

Договор № _____ на оказание услуг от _____ г. с _____

