

ПАСПОРТ
пищеблока общеобразовательного учреждения

МАОУ Каскаринская СОШ
(наименование учреждения)

Адрес: Тюменская область, Тюменский район, село Каскара, улица Школьная 12

Расчетная вместимость школы: 900 человек

Телефон: 760-041

Фактически детей: 784 человек

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	да
5.	Помещение для приема пищи	да
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	-

2. Питание организовано на базе сторонних организаций общественного питания

(да/нет) да,

наименование организации АО «Комбинат школьного питания «Центральный»

юридический адрес организации: 625031г. Тюмень, проезд Шаимский, 14а/2

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
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	бойлер
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	нет
4.	Отопление - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр.	да
5.	Водоотведение - централизованное - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие.	да
6.	Вентиляция (механическая)	да

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	да	имеется
	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	нет	
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 еди- ниц/год выпус- ка)	Наличие раковин для мытья рук	Отсутствует/ необходимое оборудование
Обеденный зал	160,7			4	
Раздаточная					
Горячий цех	49,8	Плита-2 Конвекционная печь -1 Котел -1 Шкаф жарочный -1 Эл/сковорода -1		1	
Помещение для подогрева пищи		СВЧ печь -1 Мармиты -3			
Доготовочная					
Мясорыбный цех	12	Мясорубка -2		1	
Цех первичной об- работки овощей (коренный)					
Овощной цех					
Цех холодных за- кусок					
Кондитерский цех					
Хлеборезка					
Моечная кухонной посуды					
Посудомоечная	23,6	Ванны -6		1	
Кладовая суточно- го запаса					
Загрузочная- тарная					

Моечная тары					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	2,2			1	
Холодильная камера для пищевых отходов					
Соблюдение технологического процесса	соблюдается				

6. Характеристика складских помещений пищеблока:

		Площадь	Оборудование (в т. ч. холодильное - указать кол-во единиц/год выпуска)
1.	Склад сыпучих продуктов	12,7	
2.	Склад скоропортящихся продуктов	10,6	10 штук Холодильная камера 2010,2013,2005 Холодильный агрегат 2008, 2011,2012 г. Холодильник «Бирюса»-3 штуки, 2005,2008,2010 г.г. Шкаф холодильный, 2013 г.
3.	Овощехранилище	Нет	
4.	Складские помещения отсутствуют	-	

7. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	10,5	Раковина, унитаза
Гардеробная персонала	10,2	Шкаф для спецодежды, шкаф для уборочного инвентаря
Душевые для сотрудников пищеблока	-	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	Организатор питания	

8. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	2	2	4, 5	2,3	Имеются
Рабочих кухни/помощники повара					
Официантов					

Других работников пищеблока/ посудомойщицы	3	3		3,4,6	имеются
Технических работников/ уборщицы	1	1		25	имеются

9. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

		Да/Нет
	Школы	
2.	Комбината школьного питания	да
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) 754
- через раздачу (кол-во детей)

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

12. Наличие нормативно-технической документации и технологических карт имеются

	Стоимость:	завтрака	60 руб.
	завтрака	обеда	63 руб.
		полдника	-
1.	Сумма, выделяемая на питание школьников из областного бюджета (на одного человека), в т.ч.:		14 руб. 45,92 руб. - ТЖС 123 руб. - ОВЗ
	1 -4 класс		356 чел. 46- ТЖС 7 - ОВЗ
	5-11 класс		428 чел. 51 - ТЖС 6 - ОВЗ
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.:		46 руб. 14.08 руб. 0 руб.
	1-4 класс		349 чел.
	5-11 класс		422 чел.

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

15. Охват школьников горячим питанием:

2018	Кол-во детей в об-	Кол-во детей,	Кол-во детей,	Кол-во детей,	Кол-во детей,	Кол-во детей,	Кол-во детей,
------	--------------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

год	щеобразователь- ном учреждении	посещающих ГПД	получающих горячие зав- траки	получающих обедаы	получающих полдники	получающих 2-х разовое горячее пи- тание/из них ГПД	получающих 3-х разовое горячее пи- тание/из них ГПД
	01	02	03	04	05	06	07
Всего, в т.ч.	778	-	778	13	-	-	-
1 класс	91	-	91	3	-	-	-
2-4 класс	265	-	265	4	-	-	-
5-11 класс	422	-	422	6	-	-	-
2019 год	Кол-во детей в об- щеобразователь- ном учреждении	Кол-во детей, посещающих ГПД	Кол-во детей, получающих горячие зав- траки	Кол-во детей, получающих обедаы	Кол-во детей, получающих полдники	Кол-во детей, получающих 2-х разовое горячее пи- тание/из них ГПД	Кол-во детей, получающих 3-х разовое горячее пи- тание/из них ГПД
	01	02	03	04	05	06	07
Всего, в т.ч.	778	-	778	13	-	-	-
1 класс	91	-	91	3	-	-	-
2-4 класс	265	-	265	4	-	-	-
5-11 класс	422	-	422	6	-	-	-

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:

		2017г.		2018г.		2019г.	
		Всего	Из них не со- ответствует гиг. нормати- вам	Всего	Из них не со- ответствует гиг. нормати- вам	Всего	Из них не со- ответствует гиг. нормати- вам
1.	Питьевая вода из разводящей сети	2	-	2	-	2	-
	-по санитарно- химическим показа- телям	1	-	1	-	1	-
	-по микробиологиче- ским показателям	1	-	1	-	1	-

2.	Готовые блюда	1	-	1	-	1	-
	-по санитарно-химическим показателям	1	-	1	-	1	-
	-по микробиологическим показателям	1	-	1	-	1	-
	-на калорийность и полноту вложения	1	-	1	-	1	-
	-на вложение витамина «С»						
3.	Смывы	1	-	1	-	1	-
	-на наличие кишечной палочки	1	-	1	-	1	-
	-на стафилококк	1	-	1	-	1	-
	-на патогенную флору	1	-	1	-	1	-
	-на яйца гельминтов	1	-	1	-	1	-

17. Договор на дератизацию (№ дата) №0040647 от 09.0.2019 года ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»

18. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№, дата, название предприятия) ТО02КО0101007767 от 30.01.2019г ООО «Тюменское экологическое объединение»

Дата выдачи паспорта
«5» марта 2019г.

Директор школы



В.А. Лукина