

ПАСПОРТ
пищеблока общеобразовательного учреждения
МАОУ Каскаринская СОШ
(наименование учреждения)

Адрес Тюменская область, Тюменский район, село Каскара, улица Садовая, 70

Телефон 760-398

Расчетная вместимость школы 300

Фактически детей 460

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

		Да/Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	Нет
2.	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	Да
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) 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)	Центральный трубопровод
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)	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	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 мы- тья рук	Отсутствует/ необходимое оборудование
Обеденный зал	90 кв.м.			3	
Раздаточная	2 кв.м.	Мармиты			
Горячий цех	48 кв.м.	Моечные ванны– 2; Эл. плита ЭПУП-2007, Эл. сковородка-1998, Эл. шкаф пекар- ский–2013, Эл. кипятильник– 1999, Эл. котел КУПЭ 100–2003, Эл. котел КПЭ 60–2005, Эл. мя- сорубка–2002, машина проти- рочно- резательная-2012	Бирюса - 2001	1	
Помещение для подогрева пищи	нет				
Доготовочная	Нет				
Мясорыбный цех	Нет				
Цех первичной обработки овощей (коренный)	Нет				
Овощной цех	Нет				
Цех холодных за-	Нет				

кусок					
Кондитерский цех	Нет				
Хлеборезка	Нет				
Моечная кухонной посуды	Нет				
Посудомоечная	Нет				
Кладовая суточного запаса	Нет				
Загрузочная-тарная	Нет				
Моечная тары	Нет				
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	нет				
Холодильная камера для пищевых отходов	Нет				
Соблюдение технологического процесса	Не соответствует				Нет сопутствующих помещений

6. Характеристика складских помещений пищеблока:

		Площадь	Оборудование (в т. ч. холодильное - указать кол-во единиц/год выпуска)
1.	Склад сыпучих продуктов	3 кв.м.	
2.	Склад скоропортящихся продуктов	12 кв.м.	Холод. Бирюса-2002, холод. Шкафы: Бирюса-2012, ШХ 080-1998, Бирюса-2006. Холодильный ларь – 2013г
3.	Овощехранилище	Нет	
4.	Складские помещения отсутствуют	-	

7. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	12 кв.м.	Унитаз, сушилка для рук, раковина
Гардеробная персонала	Нет	
Душевые для сотрудников пищеблока	Нет	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		

8. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной
--	---------------	--------------------	------------------	------------------------------	---------------------

			разряд	ности	личной медицинской книжки
Поваров	1		5	3	Имеется
Рабочих кухни/помощники повара	1		4	2	Имеется
Официантов	Нет				
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	1			2	Имеется
Технических работников/ уборщицы	Нет				

9. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

		Да/Нет
	Школы	Нет
2.	Комбината школьного питания	Да
3.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	Нет
4.	ЧП, обслуживающего школу/ наименование, № договора	нет

10. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть).

· с предварительным накрытием (кол-во детей)- 460

· через раздачу (кол-во детей) - нет

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

12. Наличие нормативно-технической документации и технологических карт есть

	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		185 чел. 71- ТЖС 16 - ОВЗ
	5-11 класс		275 чел. 75 - ТЖС 14 - 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	185 чел.
	5-11 класс	275 чел.

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

15.Охват школьников горячим питанием:

2018 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.	460	-	460	30	-	-	-
1 класс	62	-	62	6	-	-	-
2-4 класс	123	-	123	10	-	-	-
5-11 класс	275	-	275	14	-	-	-
2019 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.	460	-	460	30	-	-	-
1 класс	62	-	62	6	-	-	-
2-4 класс	123	-	123	10	-	-	-
5-11 класс	275	-	275	14	-	-	-

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 соответствует гиг. нормативам	Всего	Из них не соответствует гиг. нормативам	Всего	Из них не соответствует гиг. нормативам
1.	Питьевая вода из разводящей сети	2	-	2	-	2	-
	-по санитарно-химическим показателям	1	-	1	-	1	-
	-по микробиологическим 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) ТОО2КО0101007767 от 30.01.2019г ООО «Тюменское экологическое объединение»

Дата выдачи паспорта
«5» марта 2019г.

Директор школы



В.А. Лукина