

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Пищеблока МБОУ СОШ №6 им. Ф. И. Ярового ст. Новолеушковской

(при необходимости дополнить дополнительными разделами)

Адрес Краснодарский край, Павловский район, ст. Новолеушковская, ул. Школьная 27

Телефон 88619144423

Проектная мощность школы 640 чел. В две (одну, две) смену (ы), фактическое количество обучающихся 646 чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количества обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	да	200
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)		
3	Буфет-раздаточная		
4	Буфет		
5	Помещение для приема пищи		

2. Инженерное обеспечение пищеблока

2.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	да
собственная скважина учреждения	
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	Да
2.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	
собственная котельная	
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	
2.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	
собственная котельная и пр.	да
2.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	
выгреб	да
локальные очистные сооружения	
прочие	

2.5.Вентиляция (да/нет)

естественная	
механическая	да

3. Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Транспорт	(да/нет)
1	Специализированный транспорт школы	
2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	да
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	
5	Специализированный транспорт отсутствует	
6	Иной вид подвоза (указать)	

4. Характеристика пищеблока

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Обеденный зал	142,6	Стол обеденный	38	2007	2007	50		
		Стул для столовой п/м	232	2007	2007	50		
		Раковина для мытья рук	10	2012	2012	30		
		Электрополотенце	4	2012	2012	50		
		Тележка официантская	2	2012	2012	50		
Раздаточная зона								
Горячий цех	50,7	Электроплита	1	2002	2002	80		
		Электросковорода	1	2002	2002	80		

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		Электросковорода	1	1987	1987	100		
		Гастроемкостей	1	2005	2005	90		
		Котел пищеварочный	1	2014	2014	90		
		Стол разделочный	4	2002	2002	50		
		Шкаф пекарный ШПЭСМ-3М	1	2009	2009	100		
		Электродека	1	2014	2014	80		
Холодный цех	7,1	Универсальная кухонная машина УКМ -01	1	2012	2012	60		
		Шкаф для хлеба	1	2012	2012	70		
		Хлеборезка	1	2012	2012	90		
		Картофелечистка	1	2014	2014	80		

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Догоготовочный цех								
Мучной цех								
Помещение для обработки яйца	нет							
Мясо-рыбный цех	нет							
Овощной цех	нет							

Набор помещений (первичной обработки)	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Овощной цех (вторичной обработки)	нет							
Моечная кухонной посуды и инвентаря	10,5	Машина посудомоечная	1	2012	2012	50		
		Водонагреватель	3	2011	2011	90		
		Ванна моечная	3	2005	2005	50		
Моечная столовой посуды								
Помещение для обработки и хранения								

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН	
							наименование	кол-во штук
уборочного инвентаря								
Склад для хранения овощей								
Склад для сыпучих продуктов								
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	19,2	Камера холодильная	1	2012	2012	60		
		Холодильник	2	2003	2003	100		
		Весы электронные	1	2012	2012	50		
		Морозильник – ларь «Бирюса-355КХ»	1	2021	2021	2		
		Шкаф холодильный	1	2004	2004	90		
Загрузочная продуктов								
Складские помещения отсутствуют								

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока		раковина для мытья рук - 1 шт,
Гардеробная персонала		шкаф для санитарной одежды – 1 шт, шкаф для личной одежды – 1 шт,
Душевые для сотрудников пищеблока		
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		в домашних условиях

6. Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Дата прохождения обучения/переподготовки	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров						
Рабочих кухни/помощники повара						
Работники зала						
Других работников пищеблока/посудомойщицы						
Технических работников/уборщицы	1	1		2022		да

5. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
	Образовательного учреждения	нет
	Организации общественного питания, обслуживающего школу	да
	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	

6. Питание детей в общеобразовательной организации:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественного питания (да/нет) – да/нет;

наименование организации: ООО «Дары Природы»

юридический адрес организации: ст. Павловская, ул. Ленина 18

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – да/нет.

- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

с предварительным накрытием (кол-во детей) - ____ чел.

через раздачу (кол-во детей) - ____ чел.

7. Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	
3	Приказ об организации питания на учебный год	
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	
5	Положение об организации питания	
6	Положение о бракеражной комиссии	
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	
8	Положение о школьном совете по питанию	
9	Наличие плана работы совета по питанию	
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	
12	График питания в школьной столовой	
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного цикличного) меню	
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	
17	Наличие должностных инструкций	
18	ДРУГОЕ	

8. В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд: проводится/не проводится (нужное подчеркнуть)

9. Финансирование организации питания

10.

№ п/п	Стоимость:		
	одноразового горячего питания		
	двухразового питания		
	полдника		
1	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся из 1-4 классов из средств федерального, краевого, местного бюджета (на одного человека)		
2	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ОВЗ (на одного человека)		
3	Сумма, выделяемая на оплату питания детей-инвалидов (без ОВЗ) (на одного человека)		

4	Стоимость питания 5-11 классов (на одного человека)	

11. Договор на дератизацию

ООО «ЯСТРЕБ» от 10.01.2022г. №16

12. Договор на вывоз мусора

ООО «Чистая станица» 10.01.2022г. №6