**ПАСПОРТ**

**пищеблока**

**муниципального бюджетного образовательного учреждения**

**средней общеобразовательной** **школы №\_\_\_**

**муниципального образования город Горячий Ключ**

|  |  |
| --- | --- |
| Адрес ОУ | Краснодарский край, город Горячий Ключ, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Телефон | 8(86159) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Расчетная вместимость школы | \_\_\_\_\_\_\_человек в одну (две) смену(ы) |
| Фактически детей | \_\_\_\_\_\_\_ человек |

**1. В общеобразовательном учреждении имеется:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Тип пищеблока | Да/Нет |
| 1 | Столовая, работающая на сырье | Да |
| 2 | Столовая-доготовочная (работающая на полуфабрикатах) | Нет |
| 3 | Буфет-раздаточная | Нет |
| 4 | Буфет | Нет |
| 5 | Помещение для приема пищи | Нет |
| 6 | Отсутствует все вышеперечисленное | Нет |

**2. Инженерное обеспечение пищеблока:**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Водоснабжение** | |
| централизованное | **+** |
| собственная скважина учреждения |  |
| в случае использования других источников указать их  ведомственную принадлежность |  |
| вода привозная |  |
| **2. Горячее водоснабжение** | |
| централизованное |  |
| собственная котельная | **+** |
| водонагреватель |  |
| наличие резервного горячего водоснабжения | **+** |
| **3. Отопление** | |
| централизованное | **+** |
| собственная котельная и пр. |  |
| **4. Водоотведение** | |
| централизованное | **+** |
| выгреб |  |
| локальные очистные сооружения |  |
| прочие |  |
| **5.Вентиляция** | |
| естественная | **+** |
| механическая |  |

**3. Для перевозки продуктов питания используется:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Транспорт | Да/Нет |
| 1 | Специализированный транспорт школы | НЕТ |
| 2 | Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу | ДА |
| 3 | Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов | НЕТ |
| 4 | Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу | НЕТ |
| 5 | Специализированный транспорт отсутствует | НЕТ |

**4. Характеристика пищеблока.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Набор  помещений | Площадь,  м2 | Наименование  оборудования | Кол-во шт. | Дата  выпуска,  год | Дата подключения | % изношенности | Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук) |
| Обеденный зал |  | Столы обеденные | 10 | 2009 |  | 20 |  |
| Стулья | 60 | 2009 |  | 20 |  |
| Раковины для мытья рук | 4 | 2000 | 2000г. | 35 |  |
| Электрополотенца | 2 |  |  |  |  |
| Раздаточная зона |  | Мармит 1-х блюд | - |  |  |  | Мармит первых блюд 1шт |
| Мармит 2-х блюд | 1 | 1978 | 1978 | 100 | Мармит вторых блюд- 1шт |
| Мармит 3-х блюд |  |  |  |  |  |
| Холодильный прилавок  (витрина, секция) | - |  |  |  | Холодильный прилавок (витрина, секция) – 1 шт |
| Прилавок нейтральный | 1 |  |  |  |  |
| Прилавок для столовых  приборов | - |  |  |  | Прилавок для столовых приборов -1шт. |
| Другое | - |  |  |  |  |
| Горячий цех |  | Плита электрическая 4-х конф. | - |  |  |  |  |
| Жарочный (духовой) шкаф | 1 | 2000 | 2000 | 30 |  |
| Котел пищеварочный | - |  |  |  | Котел пищеварочный эл.-1шт. |
| Электрическая сковорода | 1 | 1976 | 1676 | 100 | Электрическая сковорода -1шт. |
| Зонт вентиляционный | 1 |  |  |  | Зонт вентеляционный-1шт. |
| Пароконвектомат | - |  |  |  | Пароконвектомат ПКА6-1/1ПМ-1шт.  Подставка под пароконвектомат-1шт. |
| Столы производственные | 5 | 1995 | 1995 | 50 | Столы производственные -4 шт. |
| Моечная ванна 1-о или 2-х секционная |  |  |  |  |  |
| Универсальный механический привод для готовой продукции | - |  |  |  | - |
| или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции | 1  1 | 2012  2012 | 2012  2012 | 0 | - |
| Весы электронные для готовой продукции | 1 |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб) | 1 | 2011 | 2012 | 0 |  |
| Миксер 10-20л | - |  |  |  | Миксер-1шт. |
| Тележка сервировочная | - |  |  |  | Тележка сервировачная-1шт |
| Тележка для сбора грязной посуды | - |  |  |  | Тележка для сбора грязной посуды-1шт. |
| Хлеборезка | - |  |  |  | Хлеборезка -1шт |
| Шкаф для хранения хлеба | 1 | 2012 | 2012 | 0 | - |
| Подставки под кухонный инвентарь | 2 | 2011 | 2012 | 0 | - |
| Стеллаж кухонный настенный |  |  |  |  | Стеллаж кухонный-2шт. |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  |  |
| Другое |  |  |  |  |  |
| Холодный цех |  | Стол производственный | 2 |  |  |  |  |
| Весы электронные | - |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 1 |  |  |  |  |
| Универсальный механический привод |  |  |  |  |  |
| или овощерезательная машина |  |  |  |  |  |
| Бактерицидная установка |  |  |  |  |  |
| Моечная ванна |  |  |  |  |  |
| Весы электронные |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  |  |
| Доготовочный цех |  | Стол производственный | 3 |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 3 |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный низкотемпературный | 2 |  |  |  |  |
| Моечная ванна | 3 |  |  |  |  |
| овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции |  |  |  |  |  |
| овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции |  |  |  |  |  |
| Весы электронные | 1 |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | 1 |  |  |  |  |
| Мучной цех |  | Стол производственный | 2 |  |  |  |  |
| Тестомесильная машина |  |  |  |  |  |
| Пекарский шкаф |  |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный |  |  |  |  |  |
| Моечная ванна |  |  |  |  |  |
| Весы электронные |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  |  |
| Помещение  для обработки яйца | нет | Моечная ванна 3-х секционная | - |  |  |  |  |
| или Моечная ванна 1-о секционная  и 2 емкости |  |  |  |  |  |
| Стол производственный | - |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный | - |  |  |  |  |
| Овоскоп |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  |  |
| Мясо-рыбный  цех |  | Стол производственный | 3 | 1998 | 1998 | 50 | - |
| Моечная ванна 3-х секц. | 1 | 2012 | 2012 | 0 | - |
| Стеллаж кухонный |  |  |  |  | - |
| Электропривод для сырой  продукции |  |  |  |  |  |
| или электромясорубка | 1 | 1999 | 1999 | 45 | Мясорубка ТМ-32 с купатницей-1шт. |
| Весы электронные | - |  |  |  | Весы эл.-1шт. |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 1 | 2012 | 2012 | 0 | - |
| Шкаф холодильный низкотемпературный | 1 | 2012 | 2012 | 0 |  |
| Полка для разделочных досок | 2 | 2012 | 2012 | 0 |  |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  | - |
| Овощной цех  (первичной обработки) |  | Моечная ванна 2-х секц. | 1 | 2012 | 2012 | 0 | - |
| Стол производственный | 2 | 1995 | 1995 | 50 |  |
| Стеллаж кухонный настенный | - |  |  |  |  |
| Весы | - |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный | - |  |  |  |  |
| Картофелеочистительная машина | 1 | 2012 | 2012 | 0 |  |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  | - |
| Овощной цех  (вторичной обработки) |  | Моечная ванна 2-х секц. | 1 | 2012 | 2012 | 0 |  |
| Стол производственный | 2 | 1995 | 1995 | 50 |  |
| Овощерезательная машина |  |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный настенный |  |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный |  |  |  |  |  |
| Весы |  |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  |  |
| Моечная  кухонной посуды и инвентаря |  | Моечная ванна 2-х секц. | 1 | 2012 | 2012 | 0 | - |
| Стеллаж кухонный | 4 |  |  |  |  |
| Зонт вентиляционный | - |  |  |  | Зонт вентеляционный-1шт. |
| Водонагреватель |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  |  |
| Моечная  столовой посуды |  | Стол для сбора отходов | 1 | 1975 | 1975 | 100 | Стол для сбора отходов-1шт. |
| Стол производственный | 2 |  |  |  |  |
| Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды | 1 |  |  |  |  |
| Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов | 1 |  |  |  |  |
| Посудомоечная машина | - |  |  |  | Посудомоечная машина-1шт. |
| Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды | 3 |  |  |  |  |
| Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов | 2 |  |  |  |  |
| Зонт вентиляционный | - |  |  |  | Зонт вентеляционный-1шт. |
| Водонагреватель проточный |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  |  |
| Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря |  | Шкаф для уборочного инвентаря | 1 |  | 1985 | 100 | Шкаф для уборочного инвентаря-1шт. |
| Душевой поддон | 1 |  |  |  |  |
| Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств | 1 |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | 1 |  |  |  |  |
| Склад для  хранения овощей |  | Контейнер для хранения и транспортировки овощей | - |  |  |  | Контейнер для хранения и транспортировки овощей-1шт. |
| Стеллажи | 1 |  | 1995 | 100 | Стеллаж -1шт. |
| Шкаф холодильный среднетемпературный |  |  |  |  |  |
| Подтоварники | - |  |  |  | Подтоварник-1шт. |
| Склад для  сыпучих  продуктов |  | Стеллажи | 2 |  | 1985 | 100 | Стеллаж-2шт. |
| Подтоварники | - |  |  |  | Подтоварник-1шт. |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 1 | 2012 | 2012 | 0 |  |
| Склад для хранения скоропортящихся продуктов |  | Шкаф холодильный среднетемпературный | 2 | 2012 | 2012 | 0 |  |
|  | Шкаф холодильный низкотемпературный | 3 | 2012 | 2012 | 0 |  |
| Загрузочная  продуктов |  | Подтоварник | - |  |  |  | Подтоварник -1шт |
| Весы товарные электронные | 1 |  |  |  |  |
| Складские  помещения  отсутствуют | - | - |  |  |  |  | - |

**5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Площадь, м2 | Оборудование |
| Сан.узел для сотрудников пищеблока | 3,8 | унитаз-1шт, раковина для мытья рук -1шт |
| Гардеробная персонала | 5 | шкаф для санитарной одежды – 1 шт  шкаф для личной одежды – 1 шт |
| Душевые для сотрудников пищеблока |  | душ |
| Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется |  | в домашних условиях (договор с прачечной) |

**6. Штатное расписание:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Кол-во ставок | Укомплектованность | Квалификационный разряд | Стаж работы по специальности | Наличие оформленной личной медицинской книжки |
| Поваров | 1 | 1 | 5 | 30 лет | имеется |
| Рабочих  кухни/помощники повара | 1 | 1 | 3 | 13лет | имеется |
| Официантов | 0 | 0 | - | - | - |
| Других работников пищеблока/ посудомойщицы | 1 | 1 | - | 20лет | имеется |
| Технических работников/ уборщицы | 0 | 0 | - | - | - |

**7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Учреждение, организация | Да/Нет |
| 1. | Образовательного учреждения |  |
| 2. | Организации общественного питания, обслуживающего школу | ДА |
| 3. | Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу |  |

**8. Питание детей в общеобразовательном учреждении:**

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

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

наименование организации: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

юридический адрес организации: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - \_\_\_\_ чел.

через раздачу (кол-во детей) - \_\_\_\_ чел.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | наименование документации | №, дата, наименование, наличие |
| 1 | Программа по питанию |  |
| 2 | Порядок обеспечения питанием  обучающихся | постановление администрации МО г. Горячий Ключ от 20.09.2016 № 2098 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях муниципального образования город Горячий Ключ» (внесение изм. от 25.07.2017 № 1747, от 11.12.2017 № 2691) |
| 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 | имеется |
| 12 | График питания в школьной  столовой | имеется |
| 13 | График дежурства в школьной  столовой администрации и  пед.работников | имеется |
| 14 | Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (цикличного) меню | имеется |
| 15 | Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню | имеется |
| 16 | Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований | Договор на проведение лабораторных исследований №111/08-12 от 01.02.2012, №331/08-12 от 02.04.2012г., № 854/08-12 от 16.07.2012г., №1134/08-12 от03.09.2012г. |
| 17 | Наличие должностных инструкций |  |
| 18 | ДРУГОЕ |  |

**10. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд:**

проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

**11. Финансирование организации питания**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Стоимость: | одноразового горячего питания | 65 руб. |
| двухразового питания | 92 руб. |
| полдника | - |
| 1 | Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семей  из средств краевого бюджета (на одного человека) | | 10 руб. |
| 2 | Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей  из средств муниципального бюджета (на одного человека) | | 10 руб. |
| 3 | Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными  возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека) | | 65 руб. |
| 4 | Родительские средства, без учеты льготы на оплату за питание (на одного человека) | | 65 руб. |
| 5 | Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека) | | 55 руб. |
| 6 | Родительские средства, с учетом двух льгот на оплату за питание (на одного человека) | | 45 руб. |

**18. Договор на дератизацию** (с кем, № дата)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов** (с кем, № дата)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Директор МБОУ СОШ № \_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_