ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Пищеблока МБОУ СОШ № 8 им. П.Н.Стратиенко ст. Новопластуновской

Адрес ст.Новопластуновская, ул. Ленина, 34А

Телефон 8(86191)5-85-48

Проектная мощность школы 450 чел. В одну смену .Фактическое количество обучающихся 339 чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тип пищеблока | Да/нет | Проектная мощность (из | |
| расчета обучающихся) | количество |
| 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 | да |  | |

2. Инженерное обеспечение пищеблока

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

|  |  |
| --- | --- |
| **2.5.Вентиляция** (да/нет) | |
| естественная | да |
| механическая | нет |

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 |
| 6 | Иной вид подвоза (указать) | нет |

4. Характеристика пищеблока

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Набор помещений | Площадь, м2 | Наименование оборудования (дополнить при необходимости) | Кол-во шт. | Дата выпуска  год | Дата подключения (начала функционирова ния), год | Изношенность оборудования, % | Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН | |
| наименование | кол-во штук |
| Обеденный зал | 153,8 |  |  |  |  |  |  |  |
| столы | 24 | 1973 |  |  |  |  |
| стулья | 140 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Раздаточная зона | 9,5 | Стеллаж д/тарелок | 1 |  |  |  |  |  |
| Стол раздаточный | 1 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Горячий цех | 49,0 |  |  |  |  |  |  |  |
| Картофелечистка | 1 | 2014 |  |  |  |  |
| Овощерезка | 1 | 2014 |  |  |  |  |
| Шкаф пекарный | 1 | 2010 |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Набор помещений | Площадь, м2 | Наименование оборудования (дополнить при необходимости) | Кол-во шт. | Дата выпуска  год | Дата подключения (начала функционирова ния), год | Изношенность оборудования, % | Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН | |
| наименование | кол-во штук |
|  |  | Сковорода электрическая | 1 | 2007 |  |  |  |  |
| Электрическая печь | 1 | 2009 |  |  |  |  |
| Хлеборезка | 1 | 2013 |  |  |  |  |
| Плита электрическая | 1 | 2005 |  |  |  |  |
| Шкаф жарочный | 1 | 2021 |  |  |  |  |
| Электромясорубка | 1 | 1993 |  |  |  |  |
| Весы | 2 | 2021 |  |  |  |  |
| Стол разделочный | 5 |  |  |  |  |  |
| Морозильная камера | 1 | 2021 |  |  |  |  |
| Холодильник Стинол | 1 | 2004 |  |  |  |  |
| Резательная машина | 1 | 2009 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Холодный цех | нет |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Набор помещений | Площадь, м2 | Наименование оборудования (дополнить при необходимости) | Кол-во шт. | Дата выпуска  год | Дата подключения (начала функционирова ния), год | Изношенность оборудования, % | Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН | |
| наименование | кол-во штук |
| Доготовочный цех | нет |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Мучной цех | нет |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Помещение для обработки яйца | нет |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Мясо-рыбный цех | нет |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Овощной цех | нет |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Набор помещений | Площадь, м2 | Наименование оборудования (дополнить при необходимости) | Кол-во шт. | Дата выпуска  год | Дата подключения (начала функционирова ния), год | Изношенность оборудования, % | Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН | |
| наименование | кол-во штук |
| (первичной обработки) |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Овощной цех (вторичной обработки) | нет |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Моечная кухонной посуды и инвентаря | 4,9 | Водонагреватель | 1 | 2006 |  |  |  |  |
| Ванна моечная | 1 |  |  |  |  |  |
| Машина п/моечная | 1 | 2013 |  |  |  |  |
| Водонагреватель | 1 | 2008 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Моечная столовой посуды | 9,5 | Ванна моечная | 4 |  |  |  |  |  |
| Стеллаж д/тарелок | 3 |  |  |  |  |  |
| Стеллаж д/стаканов | 2 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Помещение для обработки и хранения уборочного | 5,9 | Шкаф |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Набор помещений | Площадь, м2 | Наименование оборудования (дополнить при необходимости) | Кол-во шт. | Дата выпуска  год | Дата подключения (начала функционирова ния), год | Изношенность оборудования, % | Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН | |
| наименование | кол-во штук |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| инвентаря  Склад для хранения овощей | 5,7 | Стеллаж |  |  |  |  |  |  |
| Мойка |  |  |  |  |  |  |
| Картофелечистка |  |  |  |  |  |  |
| Холодильник Смоленск | 1 | 1999 |  |  |  |  |
|  |  | Холодильник | 1 | 2003 |  |  |  |  |
| Склад для сыпучих продуктов | 12,7 | Холодильник | 1 | 2010 |  |  |  |  |
| Морозильная камера | 2 | 2004  2010 |  |  |  |  |
| Стеллаж | 2 |  |  |  |  |  |
| Склад для хранения скоропортящихся продуктов |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Нет |  |  |  |  |  |  |  |
| Загрузочная продуктов | Нет |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Складские помещения отсутствуют | нет |  |  |  |  |  |  |  |

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Площадь | Оборудование |
| Сан.узел для сотрудников пищеблока | 2,5 | унитаз-1 шт,, раковина для мытья рук -1 шт, |
| Гардеробная персонала | Нет | шкаф для санитарной одежды - шт,  шкаф для личной одежды - шт, |
| Душевые для сотрудников пищеблока | Нет | душ |
| Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется | нет | в домашних условиях (договор с прачечной) |

6.Штатное расписание

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Количество ставок | Укомплектованность | Квалификационный разряд | Дата прохождения  обучения/переподготовки | Стаж работы по специальности | Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет) |
| Поваров | 2 |  |  |  |  |  |
| Рабочих кухни/помощники повара | 1 |  |  |  |  |  |
| Работники зала | нет |  |  |  |  |  |
| Других работников пищеблока/ посудомойщицы | нет |  |  |  |  |  |
| Технических работников/ уборщицы | нет |  |  |  |  |  |

5. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/ п** | Учреждение, организация | Да/нет |
|  | Образовательного учреждения | нет |
|  | Организации общественного питания, обслуживающего школу | ООО «Дары Природы» |
|  | Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу |  |

**6. Питание детей в общеобразовательной организации:**

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

* сторонней организацией общественного питания (да/нет) - да/нет;
* образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) - да/нет.
* санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

с предварительным накрытием (кол-во детей)

через раздачу (кол-во детей) - 339 чел.

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

1. В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд: проводится/не проводится (нужное подчеркнуть)
2. Финансирование организации питания

10.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Стоимость: | одноразового горячего питания | 87,25 |
| двухразового питания | 416,05 |
| 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) | |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование документации | №, дата, наименование, |
| п/п | (при необходимости дополнить) | наличие |
| 1 | Программа по питанию | 31.08.2022 |
| 2 | Порядок обеспечения питанием обучающихся | График питания от 31.08.2022 |
| 3 | Приказ об организации питания на учебный год | № 734-ОД от 31.08.2022 |
| 4 | Приказ о создании бракеражной комиссии» | № 723-ОД от 31.08.2022 |
| 5 | Положение об организации питания | Протокол № 1 от 31.08.2022 |
| 6 | Положение о бракеражной комиссии | Протокол № 1 от 31.08.2022 |
| 7 | Приказ о создании школьного совета по питанию | № 728-ОД от 31.08.2022 |
| 8 | Положение о школьном совете по питанию | Протокол № 1 от 31.08.2021 |
| 9 | Наличие плана работы совета по питанию | имеется |
| 10 | Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию | имеются |
| 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 | имеется |
| 17 | Наличие должностных инструкций |  |
| 18 | ДРУГОЕ |  |

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

1. **Договор на дератизацию № 14 от 12.01.2023 г. ООО «Ястреб»**

(с какой организацией заключен договор, № и дата)

1. **Договор на вывоз мусора № 1 от 12.01.2023 г. ООО «Чистая линия»**

(с какой организацией заключен договор, № и дата)

Директор МБОУ СОШ № 8

им. П.Н.Стратиенко

ст. Новопластуновской Т.Ю. Наумова