

Муниципальное
бюджетное
общеобразовательное
учреждение средняя
общеобразовательная
школа № 5 с. Трёхсельского
Муниципального
образования Успенский
район

Подписано цифровой подписью:
Муниципальное бюджетное
общеобразовательное
учреждение средняя
общеобразовательная школа
№ 5 с. Трёхсельского
Муниципального
образования Успенский
район
Дата: 2022.11.22 13:40:32 +0300'

ПАСПОРТ
пищеблока

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
средней общеобразовательной школы № 5 с. Трёхсельского
Муниципального образования Успенский район

Адрес ОУ 352458 Краснодарский край, Успенский район, с.Трёхсельское, ул. Мира,4
Телефон 8(86140) 64322
Расчетная вместимость школы 200 человек в одну смену
Фактически детей 117 человек

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

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	НЕТ
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	ДА
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	НЕТ

4. Характеристика пищеблока.

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата под-ключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям Сан-ПиН(наименование, кол-во штук)	
Обеденный зал	60	Столы обеденные	10	2009		20		
		Стулья	80	2009		20		
		Раковины для мытья рук	4	2000	2000г.	35		
		Электропозенца	2					
		Мармит 1-х блюнд	-					Мармит первых блюнд 1шт
Раздаточная зона	6	Мармит 2-х блюнд	1	2012	2012	100		
		Мармит 3-х блюнд						
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	-					Холодильный прилавок (витрина, секция) – 1 шт
		Прилавок нейтральный	1					
		Прилавок для столовых приборов	-					Прилавок для столовых приборов -1шт.
		Другое	-					
		Плита электрическая 4-х конф.	2	2017, 2022	2017, 2022			
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2000	• 2000	30		
		Котел пищеварочный	-					
		Горячий цех	15	Электрическая сковорода	1	2000	2000	
Зонт вентиляционный	1			2000	2000			
Пароконвектомат	-							
Столы производствен-	5			1995	1995	50		

Холодный цех	15	ныс						
		Моющая ванна 1-0 или 2-х секционная	7					
		Универсальный механический привод для готовой продукции	-					-
		или овошесрезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2012	2012	0		-
		Весы электронные для готовой продукции	3					
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2011	2012	0		
		Миксер 10-20л	-					
		Тележка сервировочная	-					
		Тележка для сбора грязной посуды	-					
		Хлеборезка	-					
		Шкаф для хранения хлеба	1	2012	2012	0		-
		Подставки под кухонный инвентарь	2	2011	2012	0		-
		Стеллаж кухонный настенный	1					Стеллаж кухонный- 2шт.
		Раковина для мытья рук	1					
		Другое						
Стол производственный	1							
Весы электронные	1							
Шкаф холодильный среднетемпературный	1							
Универсальный механический привод	-							
или овошесрезательная	1							

Догоготовочный цех	нет	Машина						
		Бактерицидная установка	1					
		Моечная ванна	3					
		Весы электронные	1					
		Раковина для мытья рук	1					
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Моечная ванна						
		Овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции						
Мучной цех	нет	Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
		Стол производственный						
		Тестомесильная машина						
		Пекарский шкаф						
		Стеллаж кухонный						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 3-хсекционная						
		или Моечная ванна 1-0 секционная и 2 емкости						
Помещение для обработки яйца	нет	Стол производственный	-					
		Шкаф холодильный	1					

Моечная кухонной посуды и инвентаря	18	Шкаф холодильный среднетемпературный	1				
		Раковина для мытья рук	1				
		Моечная ванна 2-х секц.	1	2012	2012	0	-
		Стеллаж кухонный	1				
		Зонт вентиляционный	-				Зонт вентиляционный- 1шт.
		Водонагреватель	1				
		Раковина для мытья рук	1				
		Стол для сбора отходов	1	1975	1975	100	Стол для сбора отхо- дов-1шт.
		Стол производственный	1				
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1				
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1				
		Посудомоечная машина	-				
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой по- суды	1				
Моечная столовой посуды	2	Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	-				
		Зонт вентиляционный	2				
		Водонагреватель про- точный	1				
		Раковина для мытья рук	1				
		Шкаф для уборочного инвентаря	1	1985		100	Шкаф для уборочного инвентаря-1шт.
		Душевой поддон					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфици- рующих средств	1				
		Раковина для мытья рук	1				
		Контейнер для хранения					
		Склад для	нет				
Помещение для обработки и хра- нения уборочно- го инвентаря	2						

хранения овощей		и транспортировки овощей							
		Стеллажи							
Склад для сыпучих продуктов	10	Шкаф холодильный среднетемпературный							
		Подготоварники							
		Стеллажи	2		1985	100	Стеллаж-2шт.		
		Подготоварники	-				Подготоварник-1шт.		
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	нет	Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2012	2012	0			
		Шкаф холодильный низкотемпературный							
		Подготоварник							
		Весы товарные электронные							
Складские помещения отсутствуют	-	-							

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока		
Гардеробная персонала	5	шкаф для санитарной одежды – 1 шт шкаф для личной одежды – 1 шт
Душевые для сотрудников пищеблока	нет	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	в домашних условиях

6. Штатное расписание:

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

						личной меди-цинской книжки
Поваров	1	100%	4	3 лет	имеется	
Рабочих кухни/помощники повара	1	100%	-	13лет	имеется	
Официантов	0	0	-	-	-	
Других работников пищеблока/ посу-домойщицы	-	-	-	-	-	
Технических работ-ников/ уборщицы	0	0	-	-	-	

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

8. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

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

наименование организации: _____
юридический адрес организации: _____

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

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 117 чел.

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

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование,	
		наличие	
1	Программа по питанию	имеется	
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	имеется	
3	Приказ об организации питания на учебный год	имеется	
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	имеется	
5	Положение об организации питания	имеется	
6	Положение о бракеражной комиссии	имеется	
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	имеется	
8	Положение о школьном совете по питанию	имеется	
9	Наличие плана работы совета по питанию	имеется	
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	имеется	
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеется	
12	График питания в школьной столовой	имеется	
13	График дежурства в школьной столовой администрации и педагогов	имеется	
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора пищевого (циклического) меню	имеется	
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	имеется	

16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	имеется
17	Наличие должностных инструкций	имеется
18	ДРУГОЕ	

10. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминация готовых блюд:
не проводится

11. Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость:		
		одноразового горячего питания	двухразового питания
			полдника
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семей из средств краевого бюджета (на одного человека)	65 руб.	-
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)		-
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)	65 руб.	
4	Родительские средства, без учета 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.	

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

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов(с кем, № дата)Муниципальное унитарное предприятие «Успенский водоканал» муниципального образования Успенский район, Договор №9/ЖБО от 10.01.2022г.