

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель МБОУ НОШ №17

Е.В. Останкович

подпись

1.09.2016

дата

М.П.



ПАСПОРТ

пищеблока общеобразовательного учреждения

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение начальная общеобразовательная школа №17 города Пятигорска
(наименование учреждения)

Адрес г. Пятигорск, проспект Кирова, 55

Телефон 39-26-19

Электронный адрес: sch17.5gor@mail.ru

Расчетная вместимость школы 400

Фактически детей: 466

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

		Да/ Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	Нет
2.	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	Нет
3.	Буфет-раздаточная	Да
4.	Буфет	Нет
5.	Помещение для приема пищи	Да
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	Нет

2. Питание организовано на базе или с помощью (нужное подчеркнуть) сторонних организаций общественного питания
наименование организации МУП «Объединение школьного питания»
юридический адрес организации г. Пятигорск, ул. Зорге, 3
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.	
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	
4.	Отопление - централизованное -от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр.	
5.	Водоотведение - централизованное -в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие.	
6.	Вентиляция (механическая)	

4.Для перевозки продуктов питания используется:

		Да/Нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
1.	Специализированный транспорт школы		
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу		
	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов		
4.	Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего школу		
5.	Специализированный транспорт отсутствует		

5.Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН(наименование, кол-во штук)
Обеденный зал		Столы обеденные	15				
		Лавки	30				
		Раковины для мытья рук	4				
		Рукосушители ит.д.	0				Рукосушители – 4 шт.
Линия раздачи		Мармит 1-х блюд	0				
		Мармит 2-блюд	1				
		Мармит для столовых приборов и подносов	0				
		Прилавок нейтральный	2	Май, 2012	29.06.12г.		
		Другое	0				
Горячий цех		Плита 4-х конф.	1, электрическая	Сент.2012г.	31.10.12г.		
		Плита 4-х конф.с духов.	0				
		Котел пищеварочный	0				
		Сковорода	0				
		Зонт вентиляционный	0				
		Пароконвектомат	0				
		Водоумягчитель	0				
		Зонт вентиляционный	0				
		УКМ	0				
		или МПР-350-М	0				
		Столы производственные	3				
		Тестомес	0				
		Весы электронные	1				
		Холодильник для проб	2	Ноябрь, 2004	1.12.2005г.		
		Миксер 10-20л	0				
		Тележка сервировочная	0				
		Тележка для сбора грязной посуды	0				

		Стол для хлеба	1				
		Хлеборезка	1				
		Шкаф или полка для хранения хлеба	1				
		Слайсер	1				
		Подставки под кухонный инвентарь	2-4				
		Полки настенные (размеры соответств. длине стола)					
Помещение для обработки яйца		Мойка 2-хсекционная	1				
		Стол	2				
		Шкаф холодильный	1				
		Овоскоп	1				
Мясорыбный цех		Стол	3				
		Мойка 1-секц.	1				
		Мойка 2-х секц	1				
		Стеллаж	1				
		Мясорубки	2				
		Весы электронные	3				
		Шкаф холодильный	3				
		Полка для разделочных досок	2				
Овощной цех		Мойка 2-х секц	1				
		Стол	1				
		Полка	1				
		Весы	1				
		Стеллаж	1				
		Картофелечистка	1				
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Мойка для кухонного инвентаря 2-х секц	1				
		Полка для крышек	1-2				
		Стеллаж для хранения кух. посуды и инвентаря	1-2				
Цех для мытья		Стол для сбора отходов	1				

посуды	Стол предмоечный	1				
	Посудомоечная машина	1				
	Сто раздаточный	1				
	Водоумягчитель	1				
	Зонт вентиляционный	1				
	Стеллажи или полки для сушки посуды	1-2				
	Стеллажи или полки для хранения посуды	1-2				
	Ванна моечная 2-х секц.	1				
	Ванна моечная 3-х секц.	1				
Помещение для обработки и хранения борочного инвентаря	Шкаф для уборочного инвентаря	1-4				
Водонагреватель проточный	(Устанавливается на месте входа воды в пищеблок, если входов несколько соответственное их количество)	Не менее 1				
Склад для хранения овощей	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	1-3				
	Стеллажи	2-3				
	Подтоварники	2-3				
Склад для сыпучих продуктов	Стеллажи	2-3				
	Подтоварники	2-3				
	Шкаф холодильный для хранения молочных продуктов	1				
Загрузочная продуктов	Подтоварник	1				
	Весы товарные	1				

		электронные					
Складские помещения отсутствуют							

6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока		
Гардеробная персонала		
Душевые для сотрудников пищеблока		
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		

7. Штатное расписание:

№ п/п	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров					
Рабочих кухни/помощники повара					
Официантов					
Других работников пищеблока/ посудомойщицы					
Технических работников/ уборщицы					

8. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№п/п	Наименование	Да/Нет	Кол-во
1.	Образовательного учреждения		
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу		

9. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть) кем МУП «Объединение школьного питания»

с предварительным накрытием (кол-во детей) кем 200 детей в одну смену
через раздачу (кол-во детей) 193 реб.

10. Наличие нормативно-правовой, технической документации, технологических карт

№ п/п		Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов
1	Программа по питанию	-
2	Положение об организации и порядке питания учащихся в образовательном учреждении	Положение об организации и порядке питания учащихся в МБОУ НОШ №17 от 1.09.2016г.
3	Приказы по организации питания: «О создании бракеражной комиссии», приказ №101.1 от 1.09.2016г. «О режиме питания в школе», приказ №102 от 1.09.2016г. «О создании комиссии по определению учащихся для бесплатного питания в 2016-2017 учебном году», приказ №103 от 1.09.2016г. «О порядке отчётности по горячему питанию в 2016-2017 учебном году», приказ №104 от 1.09.2016г.	Полное наименование, дата и номер приказа «Об организации горячего питания и установлении стоимости талона на питание льготным категориям учащихся», №101 от 1.09.2016г.
4	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Да
5	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания	Да
6	План работы по формированию основ здорового питания в школе	Да
8	График питания в школьной столовой	Да
9	График дежурства в школьной столовой администрации и пед. работников	Да
10	Аналитическая справка опыта работы по формированию культуры здорового питания	Да
11	Наличие согласованного с территориальными органами управления Роспотребнадзора цикличного меню	
12	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	
13	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	
14	ДРУГОЕ	

11. Финансирование организации питания

	Стоимость: завтрака	завтрака	50 рублей
		обеда	50 рублей
		полдника	
1.	Сумма, выделяемая на питание школьников из областного бюджета (на одного человека), в т.ч.:		
	1 -4 класс		
2.	Сумма, выделяемая на питание школьников из муниципального бюджета (на одного человека), в т.ч.:		
	1 -4 класс		100 рублей (социальная группа)
3.	Родительские средства (на одного человека), в т.ч.:		
	1-4 класс		100 рублей

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

13. Лабораторный контроль:

		2014 г.		2015 г.		2016 г.	
		Всего	Из них не соответствует гигиеническим нормативам	Всего	Из них не соответствует гигиеническим нормативам	Всего	Из них не соответствует гигиеническим нормативам
1.	Питьевая вода из разводящей сети						
	-по санитарно-химическим показателям						
	-по микробиологическим показателям						
2.	Готовые блюда						
	-по санитарно-химическим показателям						
	-по микробиологическим показателям						
	-на калорийность и полноту вложения						
	-на вложение витамина «С»						

3.	Смывы						
	-на наличие кишечной палочки						
	-на стафилококк						
	-на патогенную флору						
	-на яйца гельминтов						<i>i</i>

14. Договор на дератизацию (№ 37/16 от 8.04.2016 ООО НПО «Кавказ - Дезинфекция»)

15. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№ 654 от 01.01.2016, ООО «Спецтранс»)