СОГЛАСОВАНО:
Начальник отдела образования администрации Петровского городского округа Ставропольского края
_____ Н.А. Шевченко

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
Муниципального казенного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 18
_____ Ю.В. Казанникова
«27» _____ 2020 год

ПАСПОРТ
пищеблока общеобразовательного учреждения

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 18
(наименование учреждения)

Адрес 356506, Ставропольский край, Петровский район, с. Шангала, ул. Советская, 25
Телефон 8(86547) 68-3-40
Электронный адрес 18shkola@mail.ru
Расчетная вместимость школы 620
Фактически детей: 145

1.В общеобразовательном учреждении имеется:

		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	Да
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	нет

2.Питание организовано на базе или с помощью (нужное подчеркнуть) сторонних организаций общественного питания
наименование организации нет
юридический адрес организации нет
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.	централизованное
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	Проточный водонагреватель ВЭП-9
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	
4.	Отопление - централизованное -от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр.	собственная
5.	Водоотведение - централизованное -в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие.	Да
6.	Вентиляция (механическая)	Да

4.Для перевозки продуктов питания используется:

		Да/Нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
1.	Специализированный транспорт школы	Нет	Отсутствует
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	Нет	Отсутствует
	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	Да	Отсутствует
4.	Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего школу	Нет	Отсутствует
5.	Специализированный транспорт отсутствует	Нет	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	96,8 $м^2$	Столы обеденные	20	1989 г.	09.1989 г.	50%	
		Стулья	120	1989 г.	09.1989 г.	50%	
		Раковины для мытья рук	2	2010 г.	09.2010 г.	4%	
		Рукосушители и т.д.	2	2010 г.	09.2010 г.	4%	
Линия раздачи	15 $м^2$	Мармит 1-х блюд	1	2012 г.	09.2012 г.	2%	
		Мармит 2-блюд	1	2012 г.	09.2012 г.	2%	
		Мармит для столовых приборов и подносов					
		Прилавок нейтральный					
		Другое					
Горячий цех	20 $м^2$	Плита 4-х конф.	1	2012 г.	09.2012 г.	2%	
		Плита 4-х конф.с духов.	1	2008 г.	09.2008 г.	40%	
		Котел пищеварочный	1	2012 г.	09.2012 г.	2%	
		Сковорода	1	1984 г.	09.1985 г.	80%	
		Зонт вентиляционный	1	1974 г.	09.1975 г.	90%	
		Пароконвектомат	1	2012 г.	09.2012 г.	2%	
		Водоумягчитель					
		Зонт вентиляционный					
		УКМ	1	2012 г.	09.2012 г.	2%	
		или МПР-350-М					
		Столы производственные	5	2012 г.	09.2012 г.	2%	
		Тестомес					
		Весы электронные	1	2012 г.	09.2012 г.	2%	
		Холодильник для проб	1	2010 г.	09.2010 г.	5%	
		Миксер 10-20л	1				

		Тележка сервировочная					
		Тележка для сбора грязной посуды					
		Стол для хлеба	1	2005 г.	09.2005 г.	60%	
		Хлеборезка					
		Шкаф или полка для хранения хлеба	1	2012 г.	09.2012 г.	2%	
		Слайсер					
		Подставки под кухонный инвентарь	2-4	2009 г.	09.2009 г.	7%	
		Полки настенные (размеры соответств.длине стола)					
Помещение для обработки яйца		Мойка2-хсекционная					
		Стол					
		Шкаф холодильный					
		Овоскоп					
Мясо-рыбный цех		Стол	1	2012 г.	09.2012 г.	2%	
		Мойка 1-секц.					
		Мойка 2-х секц	1	2009 г.	09.2009 г.	10%	
		Стеллаж	1	2009 г.	09.2009 г.	10%	
		Мясорубки	1	2010 г.	09.2010 г.	50%	
		Весы электронные	1	2012 г.	09.2012 г.	2%	
		Шкаф холодильный	1	2010 г.	09.2012 г.	5%	
		Полка для разделочных досок	2	2019	06.2019	0%	
Овощной цех	1,1 $м^2$	Мойка2-х секц	1	2009 г.	09.2009 г.	50%	
		Стол	1	2012 г.	09.2012 г.	2%	
		Полка	1	2005 г.	09.2005 г.	60%	
		Весы	1	2012 г.	09.2012 г.	2%	
		Стеллаж					
		Картофелечистка	1	2012 г.	09.2012 г.	15%	
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Мойка для кухонного инвентаря 2-х секц	1	2009 г.	09.2009 г.	50%	
		Полка для крышек					

		Стеллаж для хранения кух. посуды и инвентаря	2	2012 г.	09.2012 г.	15%	
Цех для мытья посуды		Стол для сбора отходов	1	2012 г.	09.2012 г.	4%	
		Стол предмоечный	1	2012 г.	09.2012 г.	4%	
		Посудомоечная машина	1	2012 г.	09.2012 г.	30%	
		Стол раздаточный	1	2009 г.	09.2009 г.	50%	
		Водоумягчитель					
		Зонт вентиляционный	1	1990 г.	09.1990 г.	90%	
		Стеллажи или полки для сушки посуды	1	2012 г.	09.2012 г.	5%	
		Стеллажи или полки для хранения посуды	2	2012 г.	09.2012 г.	5%	
		Ванна моечная 2-х секц.	1	2009 г.	09.2009 г.	60%	
		Ванна моечная 3-х секц.					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	8,8 $м^2$	Шкаф для уборочного инвентаря	1	2007 г.	09.2007 г.	60%	
Водонагреватель проточный		(Устанавливается на месте входа воды в пищеблок, если входов несколько соответственное их количество)	1	2010 г.	09.2010 г.	50%	
Склад для хранения овощей	3 $м^2$	Контейнер для хранения и транспортировки овощей					
		Стеллажи	1	2007 г.	09.2007 г.	50%	
		Подтоварники	1	2007 г.	09.2007 г.	45%	
Склад для сыпучих продуктов	2 $м^2$	Стеллажи	1	2009 г.	09.2009 г.	40%	
		Подтоварники	1	2009 г.	09.2009 г.	40%	
		Шкаф холодильный для	1	2012 г.	09.2012 г.	5%	

		хранения молочных продуктов					
Загрузочная продуктов		Подтоварник	1	2009 г.	09.2009 г.	40%	
		Весы товарные электронные	1	2012 г.	09.2012 г.	10%	
Складские помещения отсутствуют							

6.Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока		
Гардеробная персонала	4,87	Шкаф 2-х секционный, стол, утюг
Душевые для сотрудников пищеблока	0,88	Вешалка, настил
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	2	2	3	18 лет, 2,4 лет	да
Рабочих кухни/помощники повара	1	1		14 лет	да
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	да	3
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	нет	

9.Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть) кем_____образовательным учреждением_____

с предварительным накрытием (кол-во детей) кем____131 уч-ся, дежурные обучающиеся_____

через раздачу (кол-во детей)_____

10.Наличие нормативно-правовой, технической документации, технологических карт
(2019,2020 годы)

№ п/п		Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов
1	Программа по питанию	«Программа по совершенствованию организации школьного питания на 2017-2020 гг.» от 13.09.2017 № 203
2	Положение об организации и порядке питания учащихся в образовательном учреждении	«Положение о порядке организации горячего питания учащихся в МКОУ СОШ № 18» 26.08.2016г.
3	Приказы по организации питания: «О создании бракеражной комиссии» «Об организации бесплатного питания учащихся в первом (втором) полугодии 2019 -2020 учебного года»	«О создании бракеражной комиссии на 2019-2020 учебный год» от 03.09.2019г № 177 «Об организации бесплатного питания учащихся в первом полугодии 2019 -2020 учебного года» от 03.09.2019г № 74 «Об организации бесплатного питания учащихся во втором полугодии 2019 -2020 учебного года» от 09.01.2020г № 02

	«Об организации питания учащихся за родительскую плату в первом (втором) полугодии 2019 -2020 учебного года»	«Об организации питания учащихся за родительскую плату в первом полугодии 2019-2020 учебного года» от 03.09.2019г № 74 «Об организации питания учащихся за родительскую плату во втором полугодии 2019-2020 учебного года» от 09.01.2020 г № 03
4	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеется
5	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания	План работы с родителями по популяризации здорового питания, сентябрь 2019 г.
6	Положение о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении	«Положение о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в МКОУ СОШ № 18» от 09.01.2020г № 08
7	План работы по формированию основ здорового питания в школе	План мероприятий по формированию здорового питания в школе, сентябрь 2019 г.
8	График питания в школьной столовой	«График питания обучающихся и дежурства педагогических работников в школьной столовой на 2019-2020 учебный год » от 04.09.2019г № 178
9	График дежурства в школьной столовой администрации и пед. работников	«График питания обучающихся и дежурства педагогических работников в школьной столовой на 2019-2020 учебный год » от 04.09.2019г № 178
10	Аналитическая справка опыта работы по формированию культуры здорового питания	имеется
11	Наличие согласованного с территориальными органами управления Роспотребнадзора цикличного меню	Примерное цикличное меню школьных горячих завтраков и обедов на 2019-2020 учебный год с 7-11 лет, с 11-18 лет
12	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	имеется
13	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	имеется, от 09.01.2020г № 05
14	ДРУГОЕ	

11. Финансирование организации питания

	Стоимость: завтрака	завтрака (1-4 классы/5-11 классы)	33,80 руб.,/ 35,50 руб.
		обеда (1-4 класса/ 5-11 классы)	43,20 руб.,/ 46,40 руб.
		полдника	
1.	Сумма, выделяемая на питание школьников из областного бюджета (на одного человека), в т.ч.:		
	1 -4 класс		
	5-11 класс		
2.	Сумма, выделяемая на питание школьников из муниципального бюджета (на одного человека), в т.ч.:		
	1 -4 класс (завтрак / обед)		33,80 руб. / 43,20 руб.
	5-11 класс (завтрак / обед)		35,50 руб. / / 46,40 руб.
3.	Родительские средства (на одного человека), в т.ч.:		
	1-4 класс		33,80 руб. / 43,20 руб.
	5-11 класс		35,50 руб. / / 46,40 руб.

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

13.Лабораторный контроль:

		2017 г.		2018 г.		2019 г.	
		Всего	Из них не соответствует гиг.нормативам	Всего	Из них не соответствует гиг. нормативам	Всего	Из них не соответствует гиг.нормативам
1.	Питьевая вода из разводящей сети	8		8		8	
	-по санитарно-химическим показателям	4	соответствует	4	соответствует	4	
	-по микробиологическим показателям	4		4		4	
2.	Готовые блюда	18		7		14	
	-по санитарно-химическим показателям	2		2		2	
	-по микробиологическим показателям	8		8		8	

	-на калорийность и полноту вложения	5		2		2	
	-на вложение витамина «С»	3		2		2	
3.	Смывы	39		40		40	
	-на наличие кишечной палочки	22		10		10	
	-на стафилококк	22		10		10	
	-на патогенную флору	5		5		5	
	-на яйца гельминтов	10		15		15	

14.Договор на дератизацию
№ 18 от 09.01.2020г.

15. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов
№ 02_080342 от 09.01.2020 г.