

**ТИПОВОЙ ПАСПОРТ
пищеблока общеобразовательной организации**

_____ *МАОУ Армизонская средняя*
общеобразовательная _____ *школа* _____
(наименование учреждения)

ул.Кирова,2 _____

Телефон 2-45-86 _____

Электронный адрес: _____

Расчетная вместимость школы: _____

Фактически количество учащихся : _____

1.В общеобразовательном учреждении имеется:

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

2.Питание организовано на базе или с помощью (нужное подчеркнуть) сторонних организаций общественного питания
наименование организации _____
юридический адрес организации _____
санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

3 .Инженерное обеспечение пищеблока:

| № п\п | Инженерное обеспечение пищеблока | Описание |
|-------|----------------------------------|----------|
| | | |

| | | |
|-------------------------------|---|------------------|
| 1. | Водоснабжение | централизованное |
| | - 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 |
| | - централизованное | |
| | -в сети населенного пункта; | |
| | - выгреб; | |
| | - локальные очистные сооружения; | |
| - прочие. | | |
| 6. | Вентиляция (механическая) | да |

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 | | |
| 3. | Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов | | |
| 4. | Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего школу | да | да |

| | | | |
|----|--|--|--|
| 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 | 40 | 2012г | | | |
| | | Стулья | 240 | 2012г | | | |
| | | Раковины для мытья рук | 7 | 2012г | | | |
| | | Рукосушители ит.д. | 4 | 2012г | 2012г | | |
| Линия раздачи | | Мармит 1-х блюд | 1 | 2012г | 2012г | | |
| | | Мармит 2-блюд | 2 | 2012г | 2012г | | |
| | | Мармит для столовых приборов и подносов | | 2012г | 2012г | | |
| | | Прилавок нейтральный | | 2012г | | | |
| | | Прилавок для горячих напитков | 1 | 2012г | | | |
| Горячий цех | | Плита 4-х конф. | | | | | |
| | | Плита 4-х конф.с духов. | 2 | 2012г | 2012г | | |
| | | Котел пищеварочный | 1 | 2012г | 2012г | | |
| | | Сковорода | 1 | 2012г | 2012г | | |
| | | Зонт вентиляционный | 5 | 2012г | 2012г | | |
| | | Пароконвектомат | 2 | 2012г | 2012г | | |
| | | Водоумягчитель | 1 | 2012г | 2012г | | |
| | | Зонт вентиляционный | | | | | |
| | | УКМ | | | | | |
| | | Прилавок холодильный | | | | | |
| | | Столы производственные | 9 | 2012г | | | |
| | | Шкаф жарочный | 1 | 2012г | 2012г | | |
| Весы настольные | 1 | 2012г | | | | | |
| Весы электронные | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|------------------------------------|--|--|---|-------|-------|--|---|
| | | Холодильник для проб | | | | | |
| | | Миксер 10-20л | | | | | |
| | | Тестомес | | | | | 1 |
| | | Тележка сервировочная | | | | | |
| | | Тележка для сбора грязной посуды | | | | | |
| | | Стол для хлеба | | | | | |
| | | Хлеборезка | | | | | |
| | | Шкаф или полка для хранения хлеба | | | | | |
| | | Слайсер | | | | | |
| | | Подставки под кухонный инвентарь | 2 | 2012г | | | |
| | | Полки настенные (размеры соответств.длине стола) | | | | | |
| Помещение для обработки яйца | | Мойка2-хсекционная | 1 | 2012г | | | |
| | | Стол | 1 | 2012г | | | |
| | | Шкаф холодильный | | | | | |
| | | Овоскоп | | | | | |
| Мясорыбный цех | | Стол | 5 | 2012г | | | |
| | | Мойка 1-секц. | | | | | |
| | | Мойка 2-х секц | 1 | 2012г | | | |
| | | Стеллаж | | | | | |
| | | Мясорубка Мясорубка | 1 | 2012г | | | |
| | | Весы настольные | 1 | 2012г | | | |
| | | Шкаф холодильный | | | | | |
| | | Полка для разделочных досок | | | | | |
| Овощной цех | | Тележка грузовая | | | | | |
| | | Стол | 1 | 2012г | | | |
| | | Мойка 2-х секц. | 1 | 2012г | | | |
| | | Подтоварники | | | | | |
| | | Стеллаж | | | | | |
| | | Картофелечистка | 1 | 2012г | 2012г | | |

| | | | | | | | |
|---|--|---|---|-------|-------|--|--|
| | | МПР-350-М | | | | | |
| Моечная кухонной посуды и инвентаря | | Мойка для кухонного инвентаря 3 секц | 1 | 2012г | | | |
| | | Полка для крышек | 1 | 2012г | | | |
| | | Стеллаж для хранения кух. посуды и инвентаря | 4 | 2012г | | | |
| Цех для мытья посуды | | Стол для сбора отходов | 2 | 2012г | | | |
| | | Тележка для сбора посуды | | | | | |
| | | Посудомоечная машина | 1 | 2016г | 2016г | | |
| | | Стол раздаточный | | | | | |
| | | Водоумягчитель | | | | | |
| | | Зонт вентиляционный | 2 | 2012г | 2012г | | |
| | | Стеллажи или полки для сушки посуды | 2 | 2012г | | | |
| | | Стеллажи или полки для хранения посуды | | | | | |
| | | Ванна моечная -2секц. | 1 | 2012г | | | |
| | | Ванна моечная 3-х секц. | 1 | 2012г | | | |
| | | Водонагреватель | 2 | 2012г | 2012г | | |
| Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря | | Шкаф для уборочного инвентаря | 1 | | | | |
| Водонагреватель проточный | | (Устанавливается на месте входа воды в пищеблок, если входов несколько соответственное их количество) | 2 | 2012г | 2012г | | |
| Склад для хранения овощей | | Тележка грузовая | | | | | |
| | | Стеллажи | 5 | 2012г | | | |
| | | Подтоварники | | | | | |

| | | | | | | |
|-----------------------------|--|---|-------|-------|--|--|
| Склад для сыпучих продуктов | Стеллажи | 2 | 2012г | | | |
| | Подтоварники | 2 | 2012г | | | |
| | Шкаф холодильный для хранения молочных продуктов | | | | | |
| | Подтоварник | | | | | |
| | Весы товарные настольные | 1 | 2012г | | | |
| Холодильный цех | Шкаф холодильный | 2 | 2012г | 2012г | | |
| | Холодильная камера | 5 | | | | |
| | Холодильник для проб | 1 | 2012г | 2012г | | |
| | Холодильник | 4 | 2012г | 2012г | | |
| | | | | | | |

6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

| | Площадь | Оборудование |
|---|---------|--------------|
| Сан.узел для сотрудников пищеблока | 4кв. | |
| Гардеробная персонала | 20кв | |
| Душевые для сотрудников пищеблока | 9кв | |
| 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(дата прохождения последнего медицинского осмотра и санминимума) |
|-------------------|---------------|--------------------|-------------------------|------------------------------|--|
| Поваров | 3 | | 4 | 3,1,1 | Да |
| Кондитер | 1 | | | 5 | Да |
| Официантов | | | | | |
| Других работников | 2 | | | 5,1 | Да |

| | | | | | |
|-------------------------------------|---|--|--|---|----|
| пищеблока/ посудомойщицы | | | | | |
| Технических работников/ уборщицы | 1 | | | 5 | да |
| | | | | | |
| | | | | | |

8. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

| №п/п | Наименование | Да/Нет | Кол-во |
|------|---|--------|--------|
| 1. | Образовательного учреждения | да | 7 |
| 2. | Организации общественного питания, обслуживающего школу | | |

9. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

1. А) График работы школьной столовой

| День недели | Время |
|----------------|--------------|
| Пн,вт,ср,чт,пт | С8.00-14.00. |

Б) График питания обучающихся

| Классы | День недели | Время |
|------------------|------------------------|--------------------|
| <i>3и4кл</i> | <i>Пн,вт,ср,чт,пт.</i> | <i>10.05-10.25</i> |
| <i>1,2,5кл</i> | <i>Пн,вт,ср,чт,пт</i> | <i>11.05-11.25</i> |
| <i>6,7,8кл</i> | <i>Пн,вт,ср,чт,пт</i> | <i>12.05-13.05</i> |
| <i>9,10,11кл</i> | <i>Пн,вт,ср,чт,пт</i> | <i>14.05-14.25</i> |

| | | |
|--|--|--|
| | | |
| | | |

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть) кем _____

с предварительным накрытием (кол-во детей) кем _____

помощ.повара

через раздачу (кол-во детей) _____

10.Наличие нормативно-правовой , технической документации, технологических карт
(2011,2016 годы)

| № 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 | Директор МАОУ Армизонская СОШ Каканова Л.С. |
| 3 | Приказы по организации питания: 1. «О создании бракеражной комиссии» 2. «Об организации питания учащихся за родительскую плату в первом (втором) полугодии 2018 -2019г учебного года» 3. 4. 5. 6. | Директор МАОУ Армизонская СОШ Каканова Л.С. |
| 4 | Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания | Директор МАОУ Армизонская СОШ Каканова Л.С. |
| 5 | Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания | Директор МАОУ Армизонская СОШ Каканова Л.С. |
| 6 | Положение о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в | Директор МАОУ Армизонская СОШ Каканова |

| | | |
|----|---|--|
| | образовательном учреждении | Л.С. |
| 7 | План работы по формированию основ здорового питания в школе | Директор МАОУ Армизонская СОШ Каканова Л.С. |
| 8 | График питания в школьной столовой | Директор МАОУ Армизонская СОШ Каканова Л.С. |
| 9 | График дежурства в школьной столовой администрации и пед. работников | Директор МАОУ Армизонская СОШ Каканова Л.С. |
| 10 | Аналитическая справка опыта работы по формированию культуры здорового питания | |
| 11 | Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню | №001367АУТО»Центр тех.контроля 09.11.2016г |
| 12 | Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований | |
| 13 | Положение по организации питания в ОУ | |
| 14 | Примерное десятидневное меню | №001367АУТО»Центр тех.контроля 09.11.2016г |
| 15 | Меню-раскладка | Директор МАОУ Армизонская СОШ Каканова Л.С. |
| 16 | Ежедневное меню | Директор МАОУ Армизонская СОШ Каканова Л.С. |
| 17 | Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья | Директор МАОУ Армизонская СОШ Каканова Л.С. |
| 18 | Журнал бракеража готовой кулинарной продукции | Директор МАОУ Армизонская СОШ Каканова Л.С. |
| 19 | Журнал здоровья | Директор МАОУ Армизонская СОШ Каканова Л.С. |
| 20 | Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд | Директор МАОУ Армизонская СОШ Каканова Л.С. |
| 21 | Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования | Директор МАОУ Армизонская СОШ Каканова Л.С. |
| 22 | Ведомость контроля за рационом питания | Директор МАОУ Армизонская СОШ Каканова Л.С. |
| 23 | Инструкции на пищеблоке (по ТБ, мытью посуды, обработке яиц и т.п.) | Директор МАОУ Армизонская СОШ Каканова Л.С. |
| | | |
| | | |
| | | |

| | | |
|--|--|--|
| | | |
| | | |

11. Финансирование организации питания

| | | | |
|----|---|----------|--------|
| | Стоимость: завтрака | завтрака | 27-00 |
| | | обеда | 80-00 |
| | | полдника | |
| 1. | Сумма, выделяемая на питание школьников из областного бюджета (на одного человека), в т.ч.: | | |
| | 1 -4 класс | | 12-40 |
| | 5-11 класс | | 12-40 |
| 2. | Сумма, выделяемая на питание школьников из муниципального бюджета (на одного человека), в т.ч.: | | |
| | 1 -4 класс | | 80-00 |
| | 5-11 класс | | 80-00 |
| | Учащиеся ОВЗ | | 189-60 |
| 3. | Родительские средства (на одного человека), в т.ч.: | | |
| | 1-4 класс | | 800-00 |
| | 5-11 класс | | 800-00 |

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

13.Лабораторный контроль:

| | | 2018 г. | | 2019 г. | | 2020 г. | |
|----|--------------------------------------|--------------|---|--------------|--|--------------|---|
| | | Всего | Из них не соответствует гиги.нормативам | Всего | Из них не соответствует гиги. нормативам | Всего | Из них не соответствует гиги.нормативам |
| 1. | Питьевая вода из разводящей сети | 4 раза в год | нет | 4 раза в год | нет | 4 раза в год | нет |
| | -по санитарно-химическим показателям | 4 раза в год | нет | 4 раза в год | нет | 4 раза в год | нет |
| | -по микробиологическим показателям | 4 раза в год | нет | 4 раза в год | нет | 4 раза в год | нет |

| | | | | | | | |
|----|--------------------------------------|--------------|-----|--------------|-----|--------------|-----|
| 2. | Готовые блюда | 4 раза в год | нет | 4 раза в год | нет | 4 раз в год | нет |
| | -по санитарно-химическим показателям | 4 раза в год | нет | 4 раза в год | нет | 4 раза в год | нет |
| | -по микробиологическим показателям | 4 раза в год | нет | 4 раза в год | нет | 4 раза в год | нет |
| | -на калорийность и полноту вложения | 4 раза в год | нет | 4 раза в год | нет | 4 раза в год | нет |
| | -на вложение витамина «С» | 4 раза в год | нет | 4 раза в год | нет | 4 раза в год | нет |
| 3. | Смывы | | | 4 раза в год | | 4 раза в год | нет |
| | -на наличие кишечной палочки | 4 раза в год | нет | 4 раза в год | нет | 4 раза в год | нет |
| | -на стафилококк | 4 раза в год | нет | 4 раза в год | нет | 4 раза в год | нет |
| | -на патогенную флору | 4 раза в год | нет | 4 раза в год | нет | 4 раза в год | нет |
| | -на яйца гельминтов | 4 раза в год | нет | 4 раза в год | нет | 4 раза в год | нет |

14. Договор на дератизацию (реквизиты договора) №12/1 от 01.01.2019г. и №12 от 01.01.19г. _____

15. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (реквизиты договоров, если таковые есть) №ТО02КО0305000056 от 01.04.2019г. _____

Ответственный за заполнение паспорта Кизерова М.И. / _____

Дата заполнения 19.08.2020г. _____