

ПАСПОРТ
пищеблока
муниципального бюджетного образовательного учреждения
средней общеобразовательной школы №17
муниципального образования город Горячий Ключ

Адрес ОУ Краснодарский край, город Горячий Ключ, хутор Молькин
 Телефон 8(86159) 5-92-90
 Расчетная вместимость школы 280 человек в одну смену
 Фактически детей 151 человек

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

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
5	Специализированный транспорт отсутствует	НЕТ

4. Характеристика пищеблока.

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал	130,3	Столы обеденные	16	2007		10	0
		Стулья	36	2007		10	0

		Раковины для мытья рук	5	2007	2007	10	0
		Электрополотенца	5	2007		30	0
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	1	2007	2007	30	0
		Мармит 2-х блюд	1	2007	2007	30	0
		Мармит 3-х блюд	0	-	-	0	0
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	1	2007	2007	10	0
		Прилавок нейтральный	1	2007	2007	10	0
		Прилавок для столовых приборов	1	2007	2007	10	0
		Другое	0	-	-	0	0
	Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	2	2007	2007	30
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2007	2007	30	0
		Котел пищеварочный	1	2007	2007	30	0
		Электрическая сковорода	1	2007	2007	30	0
		Зонт вентиляционный	1	2007	2007	10	0
		Пароконвектомат	1	2007	2007	30	0
		Стол производственные	6	2007	2007	10	0
		Моечная ванна 1-о секционная	2	2007	2007	10	0
		Универсальный механический привод для готовой продукции	1	2007	2007	10	0
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2007	2007	10	0
		Весы электронные для готовой продукции	1	2007	2007	40	0

		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2007	2007	30	0
		Миксер 10-20л	0	-	-	0	0
		Тележка сервировочная	0	-	-	0	0
		Тележка для сбора грязной посуды	1	2007	2007	10	0
		Хлебoreзка	0	-	-	0	0
		Шкаф для хранения хлеба	1	2007	2007	10	0
		Подставки под кухонный инвентарь	2	2007	2007	10	0
		Стеллаж кухонный настенный	2	2007	2007	10	0
		Раковина для мытья рук	1	2007	2007	0	0
		Другое	0	-	-	0	0
Холодный цех		Стол производственный	0	-	-	0	0
		Весы электронные	0	-	-	0	0
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0	-	-	0	0
		Универсальный механический привод	0	-	-	0	0
		или овощерезательная машина	0	-	-	0	0
		Бактерицидная установка	0	-	-	0	0
		Моечная ванна	0	-	-	0	0
		Весы электронные	0	-	-	0	0
		Раковина для мытья рук	0	-	-	0	0
Доготовочный цех		Стол производственный	3	2007	2007	10	0
		Шкаф холодильный среднетемпературный	2	2007	2007	10	0
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2007	2007	20	0
			1	2019	2019	-	0
	Моечная ванна	3	2007	2007	10	0	

		овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0	-	-	0	0
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	1	2007	2007	50	0
		Весы электронные	1	2007	2007	50	0
		Раковина для мытья рук	0	-	-	0	0
Мучной цех		Стол производственный	2	2007	2007	10	0
		Тестомесильная машина	1	2007	2007	10	0
		Пекарский шкаф	1	2007	2007	30	0
		Стеллаж кухонный	1	2007	2007	10	0
		Моечная ванна	1	2007	2007	10	0
		Весы электронные	1	2007	2007	50	0
		Раковина для мытья рук	1	2007	2007	10	0
Помещение для обработки яйца	нет	Моечная ванна 3-х секционная	0	-	-	0	0
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	0	-	-	0	0
		Стол производственный	0	-	-	0	0
		Шкаф холодильный	0	-	-	0	0
		Овоскоп	0	-	-	0	0
		Раковина для мытья рук	0	-	-	0	0
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	3	2007	2007	10	0
		Моечная ванна 1-о секц.	2	2007	2007	0	0
		Стеллаж кухонный	2	2007	2007	10	0
		Электропривод для сырой продукции	0	-	-	0	0
		или электромясорубка	1	2007	2007	60	0
		Весы электронные	1	2007	2007	50	0

		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2007	2007	50	0
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2007	2007	50	0
		Полка для разделочных досок	2	2007	2007	10	0
		Раковина для мытья рук	0	-	-	0	0
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	0	-	-	0	0
		Стол производственный	0	-	-	0	0
		Стеллаж кухонный настенный	0	-	-	0	0
		Весы	1	2007	2007	50	0
		Стеллаж кухонный	0	-	-	0	0
		Картофелеочистительная машина	1	2007	2007	50	0
		Раковина для мытья рук	1	2007	2007	10	0
	Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	1	2007	2007	10
		Стол производственный	2	2007	2007	10	0
		Овощерезательная машина	0	-	-	0	0
		Стеллаж кухонный настенный	0	-	-	0	0
		Стеллаж кухонный	2	2007	2007	10	0
		Весы	1	2007	2007	50	0
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2007	2007	30	0
		Раковина для мытья рук	1	2007	2007	10	0
Моечная		Моечная ванна 2-х секц.	1	2007	2007	10	0
		Стеллаж кухонный	4	2007	2007	10	0

кухонной посуды и инвентаря		Зонт вентиляционный	1	2007	2007	10	0
		Водонагреватель	1	2007	2007	50	0
		Раковина для мытья рук	1	2007	2007	10	0
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1	2007	2007	10	0
		Стол производственный	2	2007	2007	10	0
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2007	2007	10	0
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1	2007	2007	10	0
		Посудомоечная машина	1	2007	2007	50	0
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	3	2007	2007	10	0
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	2	2007	2007	10	0
		Зонт вентиляционный	1	2007	2007	10	0
		Водонагреватель проточный	1	2007	2007	50	0
		Раковина для мытья рук	1	2007	2007	10	0
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	1	2007	2007	10	0
		Душевой поддон	1	2007	2007	10	0
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	2007	2007	10	0
		Раковина для мытья рук	0	-	-	0	0
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	2	2007	2007	10	0

		Стеллажи	1	2007	2007	10	0
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2007	2007	50	0
		Подтоварники	1	2007	2007	10	0
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	4	2007	2007	30	0
		Подтоварники	1	2007	2007	30	0
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2007	2007	30	0
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	0	-	-	0	0
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0	-	-	0	0
Загрузочная продуктов		Подтоварник	0	-	-	0	0
		Весы товарные электронные	0	-	-	0	0
Складские помещения отсутствуют	-	-	-	-	-	-	-

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	3,9	унитаз-1шт, раковина для мытья рук -1шт
Гардеробная персонала	9,6	шкаф для санитарной одежды – 1 шт шкаф для личной одежды – 1 шт
Душевые для сотрудников пищеблока	1,85	душ
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	в домашних условиях	в домашних условиях

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	1	-	20 лет	имеется
Рабочих кухни/помощники повара	1	1	-	4 года	имеется
Официантов	0	0	-	-	-
Других работников пищеблока/посудомойщицы	0	0	-	-	-
Технических работников/ 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	нет
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	нет

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) - _____ чел.

через раздачу (кол-во детей) - 140 чел.

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

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	постановление администрации МО г. Горячий Ключ от 20.09.2016 № 2098 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях муниципального образования город Горячий Ключ» (внесение изм. от 25.07.2017 № 1747, от 11.12.2017 № 2691)
3	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ от 25.08.2023 г. № 155-ОД «Об организации питания в МБОУ СОШ № 17 на 2019-2020 учебный год»
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ от 25.08.2023 г. № 157-ОД «Об организации питания в МБОУ СОШ № 17 на 2022-23 учебный год»
5	Положение об организации питания	Приказ от 25.08.2023 г. № 155-ОД «Об организации питания в МБОУ СОШ № 17 на 2019-2020 учебный год»
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 пед. работников	имеется

14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (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»-витаминизация готовых блюд:
проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

11. Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость:		
		1-4 кл	5-11 кл
	одноразового горячего питания	73,15 руб.	86,05 руб.
	двухразового питания	169,70 руб.	199,63 руб.
	полдника	-	-
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семей из средств краевого бюджета (на одного человека)	10 руб.	10 руб.
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)	10 руб.	10 руб.
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов (инвалидов) из средств краевого и муниципального бюджетов (на одного человека)	137,51 руб.	199,58 руб.
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)	0	86,05 руб.
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)	0	76,05 руб.

6	Родительские средства, с учетом двух льгот на оплату за питание (на одного человека)	0	66,05 руб.
---	--------------------------------------------------------------------------------------	---	------------

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

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»,
№59 от 02.05.2023г.

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем, № дата)

АО «КРАЙЖИЛКОМПРЕСУРС» Горячеключевской
№ БО-23-063 от 30.12.2022 г.

Директор МБОУ МО ГК «СОШ № 1



Д. Г. Ефименко