

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МОУ школы-интерната

Ермазаров А.С.



«01» сентябрь 2022 года

### ПАСПОРТ

#### паспорта пищеблока общеобразовательного учреждения

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа-интернат»

(наименование учреждения)

Адрес 357857 Ставропольский край, Курский район, с. Русское ул. Школьная 48

Телефон 887953614

Электронный адрес [intnat@yandex.ru](mailto:info@intnat.ru)

Расчетная вместимость школы 450

Фактически детей: 342

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

	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. Питание организовано на базе или с помощью (нужное подчеркнуть) сторонних организаций общественного питания наименования организации МКОУ «Школа-интернат» юридического адреса организации 357857, Ставропольский край Курский район село Русское ул. Школьная 48 санитарно-эпидемиологическое заключение имеется /отсутствует (нужное подчеркнуть).

3. Инженерное обеспечение пищеблока:

1.	<p>Водоснабжение</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- централизованное</li> <li>- от сетей населенного пункта;</li> <li>- собственная скважина учреждения;</li> <li>- в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность;</li> <li>- вода привозная;</li> <li>- прочие.</li> </ul>	да (собственная скважина)
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	да (водонагреватели)
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	
4.	<p>Отопление</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- централизованное</li> <li>- от сетей населенного пункта;</li> <li>- собственная котельная и пр.</li> </ul>	да
5.	<p>Водоотведение</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- централизованное</li> <li>- в сети населенного пункта;</li> <li>- выгреб;</li> <li>- локальные очистные сооружения;</li> <li>- прочие.</li> </ul>	да
6.	Вентиляция (механическая)	нет

4. Для перевозки продуктов питания используется:

	Да/Нет
1. Специализированный транспорт школы	нет
2. Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	нет
Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	нет
4. Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего школу	да
5. Специализированный транспорт отсутствует	нет



5. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь м <sup>2</sup>	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал	150	Столы обеденные	22				Столы обеденные – 2шт
		Стулья	132			40	Стулья – 12шт
		Раковины для мытья рук	3				
Линия раздачи	4	Рукосушители ит.д.	-				
		Мармит 1-х блюд	1	2012	2012		
		Мармит 2-блюд	1	2012	2012		
		Мармит для столовых приборов и подносов	1	2012	2012		
		Прилавок нейтральный	-				
		Стол раздаточный	1	2012	2012		
		Плита 4-х конф.	1	2013	2013		
		Плита 4-х конф.с духов.	2	2010, 2013	2011, 2013		
		Котел пицеварочный	1	2012	2012		
		Сковорода	1	2012	2012		
		Зонт островной	1	2012	2012		
		Пароконвектомат	1	2012	2012		
		Водонагреватель	2	2012	2012		
Зонт вентиляционный	1	2012	2012				
УКМ	1	2012	2012				
МПР-350-М	1	2012	2012				
Столы производственные	7+	2012	2012				
Тестомес	1	2012	2012				
Весы электронные	1	2012	2012				
Холодильник для проб	1	2006	2006				
Миксер 10-20л	-						
Тележка сервировочная	-					Миксер 10-20л-1шт	
Тележка для сбора	-					Тележка для сбора	





Цех для мытья посуды	17	Стол для сбора отходов	2				
		Стол предмоечный	1				
		Посудомоечная машина	1				
		Стол раздаточный	1				
		Водумягчитель	1				
		Зонт вентиляционный	-				
		Стеллажи или полки для сушки посуды	1				
		Стеллажи или полки для хранения посуды	3				
		Ванна моечная 2-х секц.	1				
		Ванна моечная 3-х секц.	1				
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	5	Шкаф для уборочного инвентаря	-				
		Цех для мытья посуды	1	2017	2018		
Водонагреватель накопительный		Цех для мытья посуды	1	2013	2013		
		(Устанавливается на месте входа воды в пищеблок, если входов несколько соответственно их количеству)	-				
Склад для хранения овощей	10,8	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	-				
		Стеллажи	-				
		Подтоварники	2				
		Стеллажи	2				
Склад для сыпучих продуктов	12	Подтоварники	1				
		Весы товарные	1				

	Электронные								
	Шкаф холодильный для хранения молочных продуктов	1				30			
Загрузочная продукция	Подтоварник	-							
	Весы товарные электронные	-							
Складские помещения отсутствуют									

6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	нет	
Гардеробная персонала	12	шкаф
Душевые для сотрудников пищеблока	нет	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	20	Прачечная школы-интерната, стиральная машинка, сушилка

7. Штатное расписание:

№ п/п	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	3	3	3-4	от 3 лет	имеется
Рабочих кухни/помощники повара	2	2		от 3 лет	имеется
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	5
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	нет	-

9. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть) кем МКОУ «Школа-интернат»

с предварительным накрытием (кол-во детей) кем работниками столовой на 342 чел.

через раздачу (кол-во детей) \_\_\_\_\_

10. Наличие нормативно-правовой, технической документации, технологических карт  
(2022,2023,2024 годы)

№ п/п		Полное наименование, кем и когда утверждено дата и № приказов
1	Программа по питанию	Программа «Здоровое питание», утвержден директором школы от 01.09.2018г.
2	Положение об организации и порядке питания учащихся в образовательном учреждении	Положение об организации и порядке питания учащихся в школе, утверждено приказом директора школы №54 от 30.08.2022г.
3	Приказы по организации питания: «Об организации питания обучающихся на 2022-2023 уч год» «О создании бракеражной комиссии» «О создании комиссии по контролю за организацией питания и качеством питания обучающихся» «Об организации бесплатного питания учащихся в первом (втором) полугодии 2022-2023 учебного года» «Об организации питания учащихся за родительскую плату в первом (втором) полугодии 2022-2023 учебного года»	Полное наименование, дата и номер приказа Приказ №55 от 30.08.2022 года Приказ №55/1 от 30.08.2022 года, Приказ №55/2 от 30.08.2022 года (1 пол.) Приказ №55/4 от 30.08.2022 года (1 пол.) Приказ №55/3 от 30.08.2022 года (1 пол.)
4	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Имеется
5	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания	Имеется, утвержден директором школы 01.09.2022 г.



6	Положение о родительском контроле за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении	Положение о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в школе, утверждено приказом директора школы №48/23 от 01.09.2020г.
7	План работы по формированию основ здорового питания в школе	Имеется, утвержден приказом директора школы от 01.09.2022 г.
8	График питания в школьной столовой	Имеется, Приказ директора № 55 30.08.2023 г.
9	График дежурства в школьной столовой администрации и пед. работников	Имеется, утвержден директором школы
10	Аналитическая справка опыта работы по формированию культуры здорового питания	Справка по итогам проверки организации питания обучающихся в соответствии со ст. 37. «Организация питания обучающихся» ФЗ - № 273 от 29.12.2012г. (ред. от 03.08.2018) «Об образовании в Российской Федерации» от 27.10.2019 г.
11	Наличие согласованного с территориальными органами управления Роспотребнадзора циклического меню	Имеется
12	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	Имеется
13	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Имеется
14	ДРУГОЕ	

#### 11. Финансирование организации питания

1.	Сумма, выделяемая на питание школьников из областного бюджета (на одного человека), в т.ч.:	Стоимость: завтрака	завтрака	-
			обеда	
			полдника	
	1-4 класс			
	5-11 класс			
2.	Сумма, выделяемая на питание школьников из муниципального бюджета (на одного человека), в т.ч.:			
	1-4 класс			
	5-11 класс			
3.	Родительские средства (на одного человека), в т.ч.:			
	1-4 класс			
	5-11 класс			



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

13. Лабораторный контроль:

№	Мероприятия	2022 г.		2023 г.		2024 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	3		3		3	
	-по санитарно-химическим показателям	2		2		2	
	-по микробиологическим показателям	1		1		1	
	Готовые блюда	11		11		11	
2.	-по санитарно-химическим показателям	2		2		2	
	-по микробиологическим показателям	5		5		5	
	-на калорийность и полноту Вложения	2		2		2	
	-на вложение витамина «С»	2		2		2	
3.	Смывы	30		30		30	
	-на наличие кишечной палочки	15		15		15	
	-на стафилококк						
	-на патогенную флору						
	-на яйца гельминтов	15		15		15	

14. Договор на дератизацию (№ дата)

№108-Н от 24.12.2021 года ИП Ковалев М.Н., ИНН 263606935940

15. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

№ 21 от 10.01.2022 г. ООО «ЖКХ»

№, дата, название предприятия