

Приложение к приказу
МОУ Тоншаевская СОШ
от 1 августа 2022 г. № 01-02/184

ПАСПОРТ
пищеблока
Муниципального общеобразовательного учреждения
«Тоншаевская средняя школа»

1. Общие сведения об образовательной организации:

Адрес образовательного учреждения	606950, Нижегородская обл., р.п.Тоншаево ул.Октябрьская, д. 54, 56
Телефон	(83151)2-16-02
Руководитель образовательной организации	Смирнова Елена Геннадьевна
Ответственный за питание обучающихся (дата № приказа о назначении)	
Проектная мощность	647
Фактическое количество	800
Время работы	08.00 до 17.00
Режим работы учреждения, пищеблока	08.00 до 14-30
Выходные дни	Суббота, воскресенье
Возрастные группы	7-11 лет, 12-18 лет
Электронный адрес	s_tns@mail.52gov.ru
Официальный сайт ДОУ	https://tonshschool.ru/
Расположен пищеблок	Ул. Октябрьская, д.54
Функции деятельности работников пищеблока	Питание
Температурный режим	Соблюдается
Средства пожаротушения	Имеются
Окна (кол-во, материал)	2, пластик
Стены (материал)	Керамическая плитка
Пол (материал)	Керамическая плитка
Численность педагогического коллектива	

Количество классов по уровням образования:

№ п\п	Классы/группы	Количество классов/групп	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1-4	12	302	-
2	5-9	17	423	-
3	10-11	2	53	-

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся:

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Обучающиеся 1-4 классов	302	90	29.8
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2	Обучающиеся 5-8 классов	350	291	83.14
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату	350	291	83.14
3	Обучающиеся 9-11 классов	126	113	89.68

в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
в т.ч. за родительскую плату	126	113	89.68
Общее количество обучающихся всех возрастных групп	778	494	63.49
в том числе льготных категорий			

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Обучающиеся 1-4 классов	302	212	70.19
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2	Обучающиеся 5-8 классов	350		
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату	350		
3	Обучающиеся 9-11 классов	126		
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату	126		
	Общее количество обучающихся всех возрастных групп	778	212	27.24
	в том числе льготных категорий			

3. В образовательном учреждении имеется:

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

4. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	да
собственная скважина учреждения	
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	
собственная котельная	
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	
3. Отопление	
централизованное	да
собственная котельная и пр.	
4. Водоотведение	
централизованное	да
выгреб	
локальные очистные сооружения	
прочие	
5. Вентиляция	
естественная	да
механическая	да

5. Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Транспорт	Да/Нет
1	Специализированный транспорт школы	
2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	да
5	Специализированный транспорт отсутствует	

6. Поставщики продуктов питания:

1. Договор (с кем, дата, №) _____
2. Договор (с кем, дата, №) _____

7. Количество посадочных мест в обеденном зале: 100/42

8. Характеристика пищеблока образовательного учреждения:

Перечень помещений и их площадь м²

(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые школьные базовые, м ²	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	14,8			
2	Производственные помещения	59,4			
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				
2.3	Мясо-рыбный цех	14,8			
2.4	Доготовочный цех				
2.5	Горячий цех	32,4			
2.6	Холодный цех				
2.7	Мучной цех				
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба				
2.10	Помещение для обработки яиц				
2.11	Моечная кухонной посуды				
2.12	Моечная столовой посуды	12,2			
2.13	Моечная и кладовая тары				
2.14	Производственное помещение буфетораздаточной				
2.15	Посудомоечная буфетораздаточной				
3	Комната для приема пищи (персонал)				

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	99,8	Столы обеденные	28	15.05.2010		100		
		Стулья	112	15.05.2010		100		
		Раковины для мытья рук						
		Электрополотенца						
Окно выдачи готовой продукции (раздаточная зона)		Мармит 1-х блюд						
		Мармит 2-х блюд	1	1994	1994	100		
		Мармит 3-х блюд	1	1994	1994	100		
		Холодильный прилавок (витрина, секция)						
		Прилавок нейтральный	1					
		Прилавок для столовых приборов						
		Весы электронные для готовой продукции	1	20.12.2021	08.02.2022	100		
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	2	29.01.2018	2018	100		
		Жарочный (духовой) шкаф	1		2018	100		
		Котел пищеварочный						
		Электрическая сковорода	1		15.05.2010	100		
		Зонт вентиляционный	2		29.07.2010	100		
		Пароконвектомат						
		Столы производственные	4		19.12.2011	100		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	3		2013	100		
		Универсальный механический привод для готовой продукции						
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	08.06.2010	08.06.2010	100		
		Весы электронные для готовой продукции	1	2007	2007	100		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1		26.07.2011	100		
		Миксер 10-20л						
		Тележка сервировочная						
		Тележка для сбора грязной посуды						
		Хлеборезка						
		Шкаф для хранения хлеба	1		2017	100		
		Подставки под кухонный инвентарь						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Раковина для мытья рук	1		24.11.2008	100		
Другое								
Холодный цех		Стол производственный						
		Весы электронные						

		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Универсальный механический привод или овощерезательная машина					
		Бактерицидная установка					
		Моечная ванна					
		Весы электронные					
		Раковина для мытья рук					
Догоготовочный цех		Стол производственный	2		08.07.2013	100	
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Шкаф холодильный низкотемпературный					
		Моечная ванна 1-секционная	2		08.07.2013	100	
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	2	11.12.2019	11.12.2019	100	
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции					
		Весы электронные	1	20.07.2021	08.02.2022	100	
	Раковина для мытья рук	1		08.07.2013	100		
Мучной цех		Стол производственный					
		Тестомесильная машина					
		Пекарский шкаф					
		Стеллаж кухонный					
		Моечная ванна					
		Весы электронные					
		Раковина для мытья рук					
Помещение для обработки яйца	нет	Моечная ванна 3-х секционная					
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости					
		Стол производственный					
		Шкаф холодильный					
		Овоскоп					
		Раковина для мытья рук					
Мясо-рыбный цех		Стол производственный					
		Моечная ванна 3-х секц.					
		Стеллаж кухонный					
		Электропривод для сырой продукции					
		или электромясорубка					
		Весы электронные					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Шкаф холодильный низкотемпературный					
		Полка для разделочных досок					
	Раковина для мытья рук						
Овощной цех		Моечная ванна 2-х секц.					
		Стол производственный					

(первичной обработки)		Стеллаж кухонный настенный				
		Весы				
		Стеллаж кухонный				
		Картофелеочистительная машина				
		Раковина для мытья рук				
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.				
		Стол производственный				
		Овощерезательная машина				
		Стеллаж кухонный настенный				
		Стеллаж кухонный				
		Весы				
		Шкаф холодильный среднетемпературный				
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	3		26.07.2013	100
		Стеллаж кухонный	2		22.03.2018	100
		Зонт вентиляционный	1		29.07.2010	100
		Водонагреватель	1		31.10.2007	100
		Раковина для мытья рук				
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов				
		Стол производственный				
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды				
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов				
		Посудомоечная машина				
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды				
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов				
		Зонт вентиляционный				
		Водонагреватель проточный				
		Раковина для мытья рук				
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря				
		Душевой поддон				
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств				
		Раковина для мытья рук				
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей				
		Стеллажи	2		22.03.2018	100
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1		27.08.2012	100
		Подтоварники				
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	1		22.03.2018	100
		Подтоварники				
		Шкаф холодильный среднетемпературный				
Склад для хранения		Шкаф холодильный среднетемпературный	4		07.03.2018 25.12.2017	100

скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный низкотемпературный	1		06.09.20118	100	
Загрузочная продуктов		Подтоварник					
		Весы товарные электронные					
Складские помещения отсутствуют							

Дополнительная информация: На пищеблоке имеются в достаточном количестве половники, кастрюли различной емкости, кухонные баки, тазы для сыпучих, ножи, ложки, вилки, разделочные доски. Весь инвентарь и оборудование промаркирован, в рабочем состоянии.

9. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	нет	
Гардеробная персонала	1,3	
Душевые для сотрудников пищеблока	нет	
Стирка спец.одежды осуществляется организатором питания		

10. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	2	100	4	17	да
Рабочих кухни/помощники повара	2	100	5	16	да
Официантов					
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	2	100		5	да
Технических работников/ уборщицы	1	100			да

11. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/Нет
1.	Образовательного учреждения	
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	да

12. Питание детей в образовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественного питания (да/нет) да, реквизиты договора №3, №22/22 от 10 января 2022 г.

наименование организации: ИП Зиновьев Богдан Алексеевич

юридический адрес организации: республика Мордовия, Лямбирский р-н., с. Лопатино, ул. Зеленая, д.3А, кв.1

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – **нет**.

- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует.
с предварительным накрытием (кол-во детей) - 100 чел.
через раздачу (кол-во детей) - 0 чел.

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

№ п/п	Наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	«Здоровое питание»
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	да
3	Приказ об организации питания на учебный год	
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	
5	Положение об организации питания	да
6	Положение о бракеражной комиссии	да
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	
8	Положение о школьном совете по питанию	
9	Наличие плана работы совета по питанию	
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	
11	Организация Родительского контроля	да
12	График питания в школьной столовой	да
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	да
14	Наличие утвержденного примерного (цикличного) меню	да
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	да
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	
17	Наличие должностных инструкций	
18	Наличие инструкций по охране труда на пищеблоке	да
19	Наличие Программы производственного контроля на основе принципов ХАССП	ХАССП №01-02/49 от 18.02.2021г.
20	Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году	да
21	Ежедневное меню	да
22	Меню раскладка	да
23	Гигиенический журнал (сотрудники)	да
24	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	да
25	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	да
26	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	да
27	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	да
28	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	да
29	Наличие информации на официальном сайте организации	да
30	Другое (перечислить)	

14. В образовательном учреждении проводится/не проводится (нужное подчеркнуть) «С»-витаминизация готовых блюд:

15. В образовательном учреждении обогащенный хлеб, обогащенные хлебобулочные изделия используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю: _____

16. В образовательном учреждении обогащенные йодом продукты (кроме йодированной соли) используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю:

17. В образовательном учреждении иные обогащенные продукты (кроме вышеперечисленных) используются/не используются (нужное подчеркнуть), если

используются, то какие и сколько раз в неделю:

18. Договор на дератизацию (с кем, дата, №) ИП Вихарев Сергей Валерьевич от 17 января 2022 г. б/н

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем, дата, №)
ООО «ЭкоСтандарт» №217/22 от 17 января 2022г.

Директор

_____/Е.Г.Смирнова