

**ПАСПОРТ  
пищеблока  
муниципального бюджетного образовательного учреждения  
основной общеобразовательной школы № 9  
муниципального образования Апшеронский район**

Адрес ОУ Краснодарский край, Апшеронский район, ст. Нефтяная, ул. Красная, 132 \_  
Телефон 8/86152) 7- 81-41  
Расчетная вместимость школы 170 человек в одну смену  
Фактически детей 196 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	Нет
6	Отсутствует все вышеперечисленное	Нет

**2. Инженерное обеспечение пищеблока:**

<b>1. Водоснабжение</b>	
централизованное	+
собственная скважина учреждения	-
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	-
вода привозная	-
<b>2. Горячее водоснабжение</b>	
централизованное	-

собственная котельная	-
водонагреватель	+
наличие резервного горячего водоснабжения	-
<b>3. Отопление</b>	
централизованное	+
собственная котельная и пр.	-
<b>4. Водоотведение</b>	
централизованное	-
выгреб	+
локальные очистные сооружения	-
прочие	-
<b>5. Вентиляция</b>	
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	ДА
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	НЕТ
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	НЕТ
5	Специализированный транспорт отсутствует	НЕТ

**4. Характеристика пищеблока.**

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал	38,6	Столы обеденные	10	2009		20	
		Стулья	60	2009		20	

		Раковины для мытья рук	6	2015	2015 г.	45		
		Электрополотенца	-					
Раздаточная зона	15,5	Мармит 1-х блюд	1	2008	2008	100		
		Мармит 2-х блюд	1	2008	2008	100		
		Мармит 3-х блюд						Мармит 3-х блюд
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	-					Холодильный прилавок (витрина, секция)
		Другое	-					
Горячий цех	6	Плита электрическая 4-х конф.	-	2006	2008	100		
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2006	2008	100		
		Электропривод для готовой продукции	-					Электропривод для готовой продукции
		Электрическая сковорода	1	2008	2008	100		
		Зонт вентиляционный	1	2008	2008	100		
		Электрокотёл	1					Электрокотёл
		Стол производственные	2	2008	2008	100		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	2	2008	2008	100		
		Универсальный механический привод для готовой продукции или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1 1	2008 2008	2008 2008	100		
		Весы электронные для готовой продукции	1					
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2008	2008	100		

		Шкаф для хранения хлеба	1	2008	2008	100	-
		Подставки под кухонный инвентарь	1	2008	2008	100	-
		Стеллаж кухонный настенный	1	2008	2008	100	
		Раковина для мытья рук					
		Другое					
Холодный цех	3	Стол производственный	1	2008	2008	100	Стол производственный (не менее 2)
		Весы электронные	1				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-				Шкаф холодильный среднетемпературный
		Универсальный механический привод или овощерезательная машина	-				Универсальный механический привод или овощерезательная машина
		Бактерицидная установка	-				Бактерицидная установка
		Моечная ванна	-				Моечная ванна
		Раковина для мытья рук	1				
Доготовочный цех отсутствует		Стол производственный					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Шкаф холодильный низкотемпературный					
		Моечная ванна					
		овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции					
		овощерезательная ма-					

		шина и мясорубка для сырой продукции					
		Весы электронные					
		Раковина для мытья рук					
Мучной цех отсутствует		Стол производственный					
		Тестомесильная машина					
		Пекарский шкаф					
		Стеллаж кухонный					
		Моечная ванна					
		Весы электронные					
		Раковина для мытья рук					
Помещение для обработки яйца		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	9,7	Стол производственный	3	2008	2008		
		Моечная ванна 3-х секц.	3	2008	2008		
		Стеллаж кухонный					
		Электромясорубка	1				Электромясорубка
		Весы электронные	2				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2008	2008	100	-
		Шкаф холодильный низкотемпературный	-				Шкаф холодильный низкотемпературный
		Колодка для разрубка мяса	1				Колодка для разрубка мяса
		Полка для разделочных досок	2	н/д	н/д		

		Раковина для мытья рук	1				
Овощной цех (первичной обработки) отсутствует		Моечная ванна 2-х секц.	-				
		Стол производственный	-				
		Стеллаж кухонный настенный	-				
		Весы	-				
		Стеллаж кухонный	-				
		Картофелеочистительная машина	-				
		Раковина для мытья рук					
Овощной цех (вторичной обработки)	4,0	Моечная ванна 2-х секц.	2	2008	2008	100	
		Стол производственный	2				
		Овощерезательная машина	1	2008	2008	100	
		Производственный стол	1	2008	2008	100	
		Раковина для мытья рук	1	2008	2008	100	
Моечная кухонной посуды и инвентаря отсутствует		Моечная ванна 2-х секц.					
		Стеллаж кухонный					
		Зонт вентиляционный					
		Водонагреватель					
		Раковина для мытья рук					
		Стол для сбора отходов					
Моечная столовой посуды отсутствует	8,3	Стол производственный	1				Стол производственный
		Посудомоечная машина	1				Посудомоечная машина
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1				Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1				Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов
		Моечная ванна для ста-	4	2008	2008	100	

		канов и столовых приборов					
		Раковина для мытья рук	1				Раковина для мытья рук
		Моечная ванна 2-х секц.	1	2012	2012	0	
		Стеллаж кухонный	4				
		Зонт вентиляционный	1	2008	2008	100	
		Стол для сбора отходов	1	2008	2008		
		Водонагреватель	2	2008	2008	100	
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	4,9	Шкаф для уборочного инвентаря	1	2008	2008	100	
		Душевой поддон	1	2008	2008	-	
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	2008	2008	100	
		Раковина для мытья рук	1	2008	2008	-	
Склад для хранения овощей	10,9	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	-				Контейнер для хранения и транспортировки овощей-1шт.
		Стеллажи	2	2008	2008	100	
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2008	2008	100	
		Подтоварники	1				
Склад для сыпучих продуктов	3,3	Стеллажи	1	2008	2008		
		Подтоварники	-				
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов отсутствует		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Шкаф холодильный низкотемпературный					
Загрузочная продуктов отсутствует		Подтоварник					
		Весы товарные электронные					
Складские							

помещения отсутствуют							
--------------------------	--	--	--	--	--	--	--

### 5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м <sup>2</sup>	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	4,0	унитаз-1шт, раковина для мытья рук - 1шт
Гардеробная персонала	8,8	шкаф для санитарной одежды – 1 шт шкаф для личной одежды – 1 шт
Душевые для сотрудников пищеблока	-	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	

### 6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	-	-	-	-	-
Рабочих кухни/помощники повара					
Официантов	-	-	-	-	-
Других работников пищеблока/посудомойщицы	-	-	-	-	-
Технических работников/уборщицы	-	-	-	-	-



## 7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

## 8. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественного питания (да/нет) – ДА;

наименование организации: ООО «ВИТА ЛАЙН»

юридический адрес организации: г. Краснодар, ул. им. Пушкина, д. 2, пом. 3-3

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

- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

с предварительным накрытием (кол-во детей) – 60 чел.

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

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

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Приказ об организации питания на учебный год	приказ от 1.09.2021 г. № 180
2	Положение об организации питания	приказ от 3.09.2020 г. № 169/1
3	Порядок обеспечения питанием учащихся из многодетных семей	приказ от 1.09.2021 г. № 135
4	Приказ о создании школьного совета по питанию	приказ от 1.09.2021 г. № 153
5	Положение о школьном совете по питанию	приказ от 1.09.2021 г. № 135
6	Приказ о создании «Бракеражной комиссии»	приказ от 1.09.2021 г. № 73
7	Положение о бракеражной комиссии	имеется
8	Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся, порядок доступа родителей (законных представителей) в помещение для приёма пищи (школьную столовую)	приказ от 23.12.2021 г. № 269-ОД

9	Порядок представления дополнительной меры социальной поддержки в виде обеспечения бесплатным двухразовым горячим питанием обучающихся с ОВЗ	приказ от 12.04.2022 г. № 394
10	Порядок представления дополнительной меры социальной поддержки в виде обеспечения бесплатным двухразовым горячим питанием детям-инвалидам, не являющимся обучающимися с ОВЗ	приказ от 11.02.2022 г. № 370/1
11	Наличие плана работы совета по питанию	приказ от 1.09.2022 г. № 106
12	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	имеется
13	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеется
14	График питания в школьной столовой	имеется
15	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	имеется
16	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню	имеется
17	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	имеется
18	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Контракт на проведение лабораторных исследований № 262 от 1.04.2022 г.
17	Наличие должностных инструкций	-
18	ДРУГОЕ	

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

**11. Финансирование организации питания**

№ п/п	Стоимость:	одноразового горячего питания	77,87 руб.
		двухразового питания	-
		полдника	-
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семей		10 руб.

	из средств краевого бюджета (на одного человека)	
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)	5 руб.
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека) - с 7 до 11 лет включительно - с 12 и старше	77,87 92,82
4	Родительские средства, на оплату за питания (на одного человека)	60 руб.
5	Родительские средства, обучающихся из многодетных семей оплату за питания (на одного человека)	70 руб.

**18. Договор на дератизацию** (с кем, № дата): ООО «Профсервис» от 28.01.2022 г. № 58

**19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов** (с кем, № дата): АО «КРАЙЖИЛКОМЕРУРС», контракт от 28.01.2022 г. № БО-019/22

Директор МБОУ ООШ №9

Т.Н. Куценко