

**ПАСПОРТ  
пищеблока**

**муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
средней общеобразовательной школы №43 муниципального образования**

**Абинский район**

(наименование учреждения)

Адрес ОУ: \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ Краснодарский край, Абинский район, ст. Холмская,  
ул. Ленина №181

Телефон **3-861-50-31-186**

Расчетная вместимость школы **550 человек**

Фактически детей **587 человек**

Педагогический коллектив **39 человек**

**1. В общеобразовательном учреждении имеется:**

		Да/Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	Да
2.	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	Нет
3.	Столовая-раздаточная	Нет
4.	Буфет	Нет

**2. Питание организовано на базе сторонних организаций общественного питания**

(да/нет) нет,

наименование организации: \_\_\_\_\_

юридический адрес организации: \_\_\_\_\_

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

**3. Инженерное обеспечение пищеблока:**

№ п/п		Примечание
1.	Водоснабжение - <b>централизованное</b> - от сетей населенного пункта; - собственная скважина учреждения; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочие.	Да Нет Нет Нет Нет нет
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	электроводонагреватель

3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	Нет
4.	Отопление - централизованное -от сетей населенного пункта; <b>- собственная котельная</b>	Нет Нет Да (обслуживает «Теплоэнергетик»)
5.	Водоотведение - централизованное -в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - септик во дворе школы	Нет Нет Нет Нет Да
6.	Вентиляция (механическая)	Да

#### 4.Для перевозки продуктов питания используется:

		Да/Нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
1.	Специализированный транспорт школы	Нет	
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	да	Имеется
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	Нет	
4.	Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего школу	Нет	
5.	Специализированный транспорт отсутствует	Нет	

#### 5.Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь	Перечислить оборудование				
		Технологическое (плиты, мочные ванны и пр.)	Холодильное (наименование кол-во единиц/год выпуска)	Наличие раковин для мытья рук	Иное оборудование (указать)/ кол-во посадочных мест	Отсутствует необходимое оборудование (указать какое)
Обеденный зал	82,5	-	-	-	100	-
Раздаточная	10,7	-	-	1	-холодильник Норд 2000 г.в.	-
-Горячий цех	20,8	Сковорода электрическая СЭП 45 г.в.2005; шкаф жарочный - 2шт. г.в. 2000 и 2005г.	Холодильник Норд г.в.2000г Холодильник «Смоленск» г.в.2000	1	Машина тестомесильная МТМ110 г.в. 2008г. Вытяжка вентиляционная электрическая	

					ВВЭ-0,9 Г.в. 2008г. Плита электрическая 2000 г.в. Шкаф жарочный 2000 г.в.	
Помещение для подогрева пищи	-					
Доготовочная	-					
Мясорыбный цех	13,4	Ванны мочные – 3 шт.		1 раковина для мытья рук	Электромясо рубка Холодильник- морозильник «Мир 149- 4-а» 2010 г.в.	
Цех первичной обработки овощей	-					
Овощной цех	13,4	Ванны мочные – 4 шт.	Холодильник «Вега » г.в.1998	1 раковина для мытья рук	Машина для чистки корнеплодов 2010 г.в.	
Цех холодных закусок	-					
Кондитерский цех	-					
Хлеборезка	-					
Мочная кухонной посуды						
Посудомочная	15,0	Ванны мочные – 6 шт.			водонагревате ль «Термекс» ЭВН НТ Н- 30-0 над. Стеллаж для тарелок и стаканов напольный -4 шт.	
Кладовая суточного запаса	3,5					
Загрузочная-тарная	-					
Мочная тары	-					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	-					
Холодильная камера для пищевых отходов	-					
Соблюдение технологического процесса	+					

**6. Характеристика складских помещений пищеблока:**

		Площадь	Оборудование (в т. ч. холодильное - указать кол-во единиц/год выпуска)
1.	Склад сыпучих продуктов	3,5 кв. м	-
2.	Склад скоропортящихся продуктов	-	-
3.	Овощехранилище	-	-
4.	Складские помещения отсутствуют		

**7. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:**

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	-	-
Гардеробная персонала	1,0 кв. м	Шкаф для одежды
Душевые для сотрудников пищеблока	-	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	

**8. Штатное расписание:**

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	0				
Рабочих кухни/помощники повара	0				
Официантов	0				
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	0				
Технических работников/ уборщицы	0				

**9. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:**

		Да/Нет
1.	Школы	Нет
2.	Комбината школьного питания	нет
3.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	Нет
4.	ЧП, обслуживающего школу/ наименование, № договора	ООО «Якорь» договор №03183000065113000253- 239325 от 02.09.2013г

**10. Питание детей в общеобразовательном учреждении:**

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть).

· с предварительным накрытием (кол-во детей) 560

· через раздачу (кол-во детей)

0

**11 .Рацион питания согласован с органами Роспотребнадзора (да/нет)**

да

**12.Наличие нормативно-технической документации и технологических карт**

		руб
	Стоимость:	
	завтрака	44руб.
	Завтрак, обед полдника	53/66руб. -
1.	Сумма, выделяемая на питание школьников из бюджета субъекта федерации (на одного человека)	5
2.	Сумма, выделяемая на питание школьников из муниципального бюджета (на одного человека)	0
3.	Родительские средства (на одного человека), (указать по категориям, если сумма для них отличается):	Учащиеся 7-11 лет - <b>48 руб.</b> Учащиеся 12-13 лет – <b>61 руб.</b> Учащиеся 14-18 лет <b>39 руб.</b>
	-	
	-	

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

**15.Охват школьников горячим питанием:**

2015год	Кол-во детей в общеобразовательном учреждении	Кол-во детей, посещающих ГПД	Кол-во детей, получающих горячие завтраки	Кол-во детей, получающих обеды	Кол-во детей, получающих полдники	Кол-во детей, получающих 2-х разовое горячее питание/из них ГПД	Кол-во детей, получающих 3-х разовое горячее питание/из них ГПД
	01	02	03	04	05	06	07
Всего, в т.ч.	566	0	560 (6 учащихся обучаются индивидуально на дому)	0	0	303	0
1 класс	73	0	71 (2учащихся инд. обуч.на дому)	0	0	71	0

2-4 класс	164	0	162 2 учащихся инд. обуч. на дому)	0	0	162	0
5-11 класс	329	0	327 (2 учащихся обуч. инд. на дому ц\р)	0	0	66	0

### 17. График питания учащихся

Смена	№ перемены (продолжительностью 20 мин.)	Классы
I смена	№1	1 «а», 1 «б», 1 «в»; 4 «а», 4 «б» классы
	№2	3 «б»; 5 «а», «б», «в»; 6 «а» классы
	№3	6 «б», «в»; 7 «а», «б», «в»; 8 «а» классы
	№4	8 «б»; 9 «а», «б», «в»; 10 «а», 11 «а» классы
	№5 (обед) 12.20 – 12.40 (обед)	5 «а», «б», «в»; 5 «а», «б», «в» классы 1 «а», 1 «б», 1 «в»; 2 «а», 3 «а» 3 «б» классы
II смена	№1 (обед)	2 «а», «б», «в»; 3 «а», «б», «в» классы
	№3 (полдник)	2 «а», «б», «в»; 3 «а», «б», «в» классы

### 18. График дежурства администраторов

День недели	Смена	Ф.И.О. должность
Понедельник	I и II смена	Беликова Е.А. зам директора по УВР
Вторник		Куйданова Г.А.. зам директора по УВР
Среда		Серокурова М.В. зам директора по УВР
Четверг		Задорожня С.Н. директор школы
Пятница		Посылав И.С. зам директора по АХР
Суббота		По графику

**19. Ответственный за питание в школе** (Ф.И.О. должность телефон рабочий, сотовый, № приказа о назначении) Куйданова Галина Александровна тел. 8-861-50-31-186, сот. 8-961-521-29-46, приказ №18 от 01.09.2016г.

**20. Договор на дератизацию (№ дата) №139-А от 10.01.2016 г. ст.Северская  
ООО «Гигиена Плюс»**

---

**21. Договор на оказание услуг по вывозу отходов (№, дата, название  
предприятия) №7/12-х от 01.01.2016 г. ст.Холмская МУП «ЖКХ  
Холмское»**

---

«1» сентября 2016г.

Директор МБОУ СОШ №43

\_\_\_\_\_

С.Н.Задорожня