

**Паспорт
пищеблока МБОУСОШ №1 с. Успенского
2017-2018 учебный год**

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа №1 с. Успенского
(наименование учреждения)

Адрес ОУ: 352450. Краснодарский край, Успенский район, ул. Почтовая,30.
Количество учащихся: 820

1. В общеобразовательном учреждении имеются:

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

2.Обеспечение пищеблока:

№ п/п	Наименование	Указать
1.	Водоснабжение - централизованное; -от сетей населённого пункта; -в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; -вода привозная; -прочие.	От сетей населённого пункта
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	водонагреватель
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	имеется
4.	Отопление - централизованное; -от сетей населённого пункта; -собственная котельная и пр.	централизованное
5.	Водоотведение - централизованное; -от сетей населённого пункта; -выгреб; -прочие	от сетей населённого пункта
6.	Вентиляция	механическая

3. Для перевозки продуктов питания используется:

		Да/нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/ отсутствует)
1.	Специализированный транспорт	Да	имеется

4. Характеристика пищеблока образовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь				
		Технологическое (плиты, моечные ванны, разделочные столы)	Холодильное (наименование, количество единиц, год выпуска)	Наличие раковин для мытья рук	Отсутствие необходимого оборудования
Обеденный зал(на сколько посадочных мест)	200кв.м.	47столов 240 стульев		Раковина для мытья рук-9. сушилок-4	
Раздаточная		Мармит для первых и вторых блюд-1, прилавок для подогрева тарелок-1 Модуль для столовых приборов			
Горячий цех	22,5	варочные котлы-2, жарочный шкаф-1, электросковорода-1, пароконвектомат-1, плита электрическая-1, вытяжной		Раковина для мытья рук-1,	

		зонт-3, разделочные столы-3, моечная ванна-1, весы-1, протираочная машина-1, водонагреватель-1.			
Мясорыбный цех	11,7	Мясорубка-1, Разделочные столы-3, Раковина-4, электронные весы-1.	Холодильник-1(2004г.)	Раковина для мытья рук-1	
Цех первичной обработки овощей		Моечная ванна-1, стол-1		Раковина для мытья рук-1	
Овощной цех	10,5	Овощерезка-1, картофелечистка-1, столы-2, моечные ванны-3		Раковина для мытья рук-1	
Холодный цех		Хлеборезка-1, Стол-2, шкаф для хранения хлеба-1	Холодильник-3(2011г.,2013г.)	Раковина для мытья рук-1	
Моечная кухонной посуды и столовой	13,5	Посудомоечная машина-1, Моечная ванна-5, водонагреватель-1,			

		проточный водонагреватель-1, стеллажи для сушки посуды-6, вытяжной зонд-1.			
Помещение для обработки яиц		Моечная ванна-1, стол-1,	Холодильник -1(2008г.)	Раковина для мытья рук-1	
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф-1			
Холодильная камера для пищевых отходов		-			
Соблюдение технологического процесса	Соблюдается				
Холодильное оборудование			Морозильные камеры-2(2008г.), производственный холодильник -1(2005г.), холодильники, находящиеся в цехах -6.		

5. Характеристика складских помещений пищеблока:

		Площадь	Оборудование (в т,ч, холодильное указать количество единиц/год выпуска)
1.	Склад сыпучих продуктов	2,84	
2.	Склад скоропортящихся продуктов		

3.	Овощехранилище	2,5	производственный холодильник-1(2005г.),
----	----------------	-----	---

6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан. узел для сотрудников пищеблока	2,84	Раковина для мытья рук-1
Гардеробная персонала	18 кв.м.	Шкаф для хранения спец.одежды-1,шкаф для хранения личных вещей-1
Душевые для сотрудников пищеблока	2,84	Раковина для мытья рук-1,водонагреватель-1

7. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности
Поваров	2,5	2,5	4	от 1 месяцев до 2 лет
Шеф-повар	1	1	4	2года
Рабочих кухни /помощники повара	1	1		10 лет
Кладовщик	1	1		3 года
Посудомойщицы	1	1		10 месяцев
Технических работников/уборщицы	1	1		1 месяц

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

_____ да _____

9.Наличие нормативно-технической документации и технологических карт

_____ имеются _____

			руб
	Стоимость	завтрака	С 7 лет до 11 лет-30,0 С 12 лет-35,0
		обеда	-
		ужина	-
1.	Сумма, выделенная на питание школьников из		-

	бюджета субъекта федерации (на одного человека)	
2.	Сумма, выделенная на питание школьников из муниципального бюджета (на одного человека)	5,0
3.	Родительские средства(на одного человека), (указать по категориям, если сумма для них от личается)	С 7 лет до 11 лет-25,0 С 12 лет-30,0

10. График питания учащихся

Смена	№перемыны (продолжительностью не менее 20 мин.)	Классы
I смена	10.00-10.20	1а,1б,1в,1г,4а,4б,4в,4г,5г.
	11.00-11.20	5б,5в,5а,6а,6б,6в,7г,7б,7в
	12.00-12.20	7а,,8а,8б,8в,9а,9б,9в,10,11
II смена	13.40-14.00	2а,2б,2в,2г,3а,3б,3в,3г.

11. Ответственный за питание в школе (Ф.И.О. должность, № приказа о назначении) Нехаева О.Ю.-зам.директора поУВР
приказ №9 от 09.01.2014г.

12. Договор на дератизацию
№69/2-33000 «Три Д» от 01.06 . 2017г.

13. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов
МУП «Успенский водоканал» №6/ ТБО от09.01.2017г.

Директор МБОУ СОШ №1



Л.А.Осипова