



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МОУ «Оленегорская средняя»
В.Е. Колесова
«18» августа 2020 г.

ПАСПОРТ
пищеблока
муниципального
общеобразовательного учреждения
«Оленегорская средняя общеобразовательная
школа»

2020 год

Содержание:

1. Общая характеристика школьного пищеблока
2. Сведения об общеобразовательном учреждении.
3. График работы школьной столовой. График питания обучающихся.
4. Штатное расписание. Сведения о кадрах пищеблока.
5. Характеристика контингента обучающихся в ОУ.
6. Охват горячим питанием.
7. Наличие нормативной документации.
8. Санитарно-техническая характеристика школьного пищеблока
9. Здание и помещения школьного пищеблока
10. Состояние мебели пищеблока.
11. Материально-техническая база пищеблока. Технологическое оборудование, инвентарь.
12. Обеспеченность пищеблока столовой, кухонной посудой.
13. Фотографии столовой и пищеблока.

1. Общая характеристика школьного пищеблока

1.Наименование объекта	МОУ «Оленегорская средняя общеобразовательная школа»
2.Адрес и местонахождение	678803, РС (Я), Аллаиховский улус, с. Оленегорск, ул.Щербачкова,10
3.Форма собственности	муниципальная
4.Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Директор – Колесова Варвара Егоровна Тел. Рабочий 84115823415
5.Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	№ 14.01.01.000.М.000040.08.10 от 13.08.2010 Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучию человека по Республике Саха (Якутия) в Абыйском районе
6.Дата ввода в эксплуатацию	1977
7.Мощность проектная фактическая	80
8.Благоустройство территории	благоустроена
9.Территория должна отвечать следующим требованиям: <ul style="list-style-type: none">• наличие ограждения• наличие озеленения• наличие асфальтированного покрытия• наличие подъездных путей• въезд• выезд	Имеется Имеется Имеется Имеется Имеется Имеется
10.Наличие графика на проведение санитарных дней	Имеется (последняя пятница каждого месяца)
11.Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ (№ договора, с кем)	
12.Количество мусоросборников	Выгребная яма
13.Договор на вывоз твердых бытовых отходов	

2. Сведения об общеобразовательном учреждении

	ВСЕГО
Количество классов-комплектов	11
Количество учащихся, всего	35
1-4 класс	14
5-9 класс	15
10-11 класс	6
Количество педагогов, всего	21
из них классных руководителей	9

Ответственный за организацию питания Слепцов А.А.
Тел. рабочий 2-34-15

3. А) График работы школьной столовой

<i>День недели</i>	<i>Время</i>
<i>Понедельник – суббота</i>	<i>10.00 – 14.00</i>

Б) График питания обучающихся

Классы	День недели	Время
<i>1 -11 классы</i>	<i>Понедельник – суббота</i>	<i>10.00 – 14.00</i>

4. Штатное расписание. (ЗАПОЛНИТЬ СВОЕ ШТАТНОЕ)

Должность	Кол-во ставок	Укомплектованность
Повар	1	1
Помощник повара	0,5	0,5

Сведения о кадрах пищеблока.

ФИО полностью	Дата рождения	Образование (указать высшее, среднее профессиональное, начальное профессиональное; в сфере общественного питания, в иной сфере)	Должность	Повар/разряд	Стаж работы в сфере питания	Стаж работы в данном учреждении	Дата последнего медицинского осмотра	Дата последнего прохождения санминимума
					на 01.09.2020			
Семенова Нюргуяна Егоровна	12.10.1978	Начальное-профессиональное	Помощник повара	-	2	1	октябрь, 2019	Октябрь, 2019

5. Характеристика контингента обучающихся в ОУ

По состоянию здоровья отнесены:	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы
1 группа	11	7	3
2 группа	3	8	3
3 группа	-	-	-
4 группа	-	-	-
5 группа	-	-	-
Страдают алиментарно-зависимыми заболеваниями	-	-	-
Страдают сахарным диабетом	-	-	-

6. Охват горячим питанием Охват питанием учащихся 1 – 11 классов

	Количество учащихся, чел.	Охвачены горячим питанием, чел.	Завтраки, кол-во чел.	Обеды, кол-во чел.	Завтраки и обеды, кол-во чел.
Всего:	35	35	-	-	35
Из них:					
из многодетных семей	24	24	-	-	24
из малообеспеченных семей	30	30	-	-	30
опекаемые	2	2	-	-	2
ребенок-инвалид	-	-	-	-	-
Дети ОВЗ	1	1	-	-	1

7. Наличие нормативной документации

	Документы	Имеется/отсутствует
1.	СанПиН 2.4.5.2409-08	Имеется
2.	Приказ директора об организации питания учащихся, назначении ответственного за питание, составе бракеражной комиссии, создании Совета по питанию, создании независимой комиссии по проверке организации питания	Имеется
3.	Положение по организации питания в ОУ	Имеется
4.	Примерное десятидневное меню	Имеется
5.	Меню-раскладка	Имеется
6.	Ежедневное меню	Имеется
7.	Технологические карты	Имеется
8.	Документы на продукты, подтверждающие их качество и безопасность	Имеется
9.	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Имеется
10.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Имеется
11.	Журнал здоровья	Имеется
12.	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Имеется
13.	Журнал учёта температурного режима холодильного оборудо-	Имеется

	дования	
14.	Ведомость контроля за рационом питания	
15.	Инструкции на пищеблоке (по ТБ, мытью посуды, обработке яиц и т.п.)	Имеется
16.	План (циклограмма) внутришкольного контроля за организацией питания	Имеется
17.	Акты, справки по результатам проверки состояния организации питания	Имеется
18.	Протоколы заседаний, собраний, на которых рассматриваются вопросы организации питания в ОУ	Имеется
19.	График дежурства учителей	Имеется
20.	График посещения классами столовой	Имеется
21.	Методические рекомендации по организации питания	Имеется
22.	Другие документы (<i>указать какие</i>)	Журнал здоровья
23.		

Число посадочных мест в столовой - 40

8. Санитарно-техническая характеристика школьного пищеблока

<p>1.ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> • наличие холодного водоснабжения • наличие горячего водоснабжения • централизованное водоснабжение • децентрализованное водоснабжение • привозное водоснабжение • достаточность обеспечения горячей водой • наличие резервного запаса воды • обеспеченность организации паром 	<p>горячее водоснабжение централизованное водоснабжение нет нет достаточно имеется имеется</p>
<p>2.ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ</p> <ul style="list-style-type: none"> • централизованная канализация • локальная канализация, при локальной очистке указать способ очистки и дезинфекции • условия отведения сточных вод • наличие уклона полов, трапов • при наличии выгребов, указать наличие • наличие автотранспорта • периодичность очистки выгребов • условия для соблюдения правил личной гигиены 	<p>централизованная канализация нет - имеется - - - имеются условия для соблюдения правил личной гигиены</p>
<p>3.ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> • централизованное отопление 	<p>центральное отопление от котельной</p>
<p>4.ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ</p> <ul style="list-style-type: none"> • естественная • приточно - вытяжная 	<p>естественная имеется</p>

<p>5.ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Освещение • естественное • искусственное • Наличие защитных плафонов на осветительной арматуре 	<p>Имеется естественное и искусственное освещение, на котором закреплена защитная арматура</p>
--	--

9. Здание и помещения школьного пищеблока

1.Типовое здание	типовое
2.Приспособленное здание	приспособленное здание
3.Учет проектного числа учащихся	80
4.Учет фактического числа учащихся	35
5.	35
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь <ul style="list-style-type: none"> • столовая 	46,1 м ²
7.Производственные помещения <ul style="list-style-type: none"> • кухня 	22,4 м ²
8. Моечные <ul style="list-style-type: none"> • моечная кухонной и столовой посуды кв.м • посудомоечные машины 	11,8 м ² 2 шт
9.Комплекс складских и загрузочных помещений <ul style="list-style-type: none"> • помещение для хранения тары кв.м • кладовая сухих продуктов кв.м 	3,6 м ² 10,3 м ²
10.Подсобные помещения <ul style="list-style-type: none"> • охлаждаемая камера для пищевых отходов с помещением для обработки баков кв.м • комната уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих средств кв.м • гардероб для персонала кв.м • душевая кв.м • кабинет зав. производством кв.м • помещение для приема пищи персоналом кв.м 	нет 13,2 м ² 13,0 м ² нет нет нет
11.Санитарно – техническое состояние <ul style="list-style-type: none"> • проведение капитального ремонта и текущего ремонта • окраска потолков • стен • полов 	текущий ремонт август 2019 год, косметический ремонт кабинетов, замена линолеума

10. Состояние мебели пищеблока

Наименование	Количество	Год приобретения	Техническое состояние	Потребность
Столы обеденные	6	2012	удовлетвор	2
Стулья	40	2012	удовлетвор	10
Умывальник	1	2015	удовлетвор	2
Электрическая сушилка для рубка	1	2014	удовлетвор	1
Стеллаж для чистой посуды	-	-	-	1
Стеллаж для кастрюль	-	-	-	1

**11. Материально-техническая база пищеблока.
Технологическое оборудование, инвентарь.**

Наименование оборудования	Количество	Год производства	Техническое состояние	Потребность	Требуется ремонт или замены
Плита электрич.(3 комфорки	1	2008	Удов.	да	замена
Холодильник	1	2016	Удов.	нет	нет
Шкаф холодильный	1	2008	Удов.	да	замена
электромясорубка	1	2008	Удов.	нет	замена
электросковорода	1	2005	Удов.	нет	нет
электрокотёл	-	-	-	-	-
Духовой шкаф (2 секции)	1	2008	Удов.	да	замена
Электротитан	1	2017	Удов.	Нет	Нет
Посудомоечная машина	-	-	-	1	-
Мармит 1-х блюд	-	-	-	1	-
Столы производственные	-	-	-	2	Заменить на нерж.
Другое оборудование:					
Тестомеситель	-	-	-	1	-
Ларь морозильная(мясо)	-	-	-	1	-
Ларь морозильная(рыба)	-	-	-	1	-
Мармит для вторых блюд	-	-	-	1	-
Стеллаж нерж. для	-	-	-	1	-

тарелок	2	2012	Удов.	-	-
Весы столовые (326 АС и MER)					
Моечные раковины					

12. Обеспеченность пищеблока столовой, кухонной посудой.

Наименование	Количество	Состояние	Потребность
Кухонная посуда:			
Кастрюли Нерж.	6	Удов.	-
Сковорода	3	Удов.	-
Столовая посуда:			
Тарелки	50	Удов.	50
Стаканы	50	Удов.	50
Ложки	50	Удов.	50
Разделочные доски	6	Удов.	-
Разделочные ножи	6	Удов.	-
Разносы	2	-	-
Тазы эмалир.	2	-	-
нерж	2	-	-
Другая посуда:			
Ведро эмалированное	2	-	-
пластмас.	1	-	-
Ковш	2	-	-
Жарочные листы	4	-	-
Чайник	1	-	-
Дуршлаг	1	-	-

13. Фотографии столовой и пищеблока



Кухня



Столовая