

Утверждено
Директор МОУ «СОШ №21»
_____ О.Ю.Иванова
« ____ » _____ 2022г

ПАСПОРТ

пищеблока общеобразовательного учреждения

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №21
с углубленным изучением отдельных предметов»

Адрес: 169300, Республика Коми, г. Ухта, ул. Советская. д.5

Телефон: 8(8216) 765009

Электронный адрес: 21director@mail.ru

Расчетная вместимость школы: 720

Фактически детей: 1066

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации:
 - численность обучающихся по возрастным группам, в том числе численность льготной категории обучающихся
2. Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся
3. Модель предоставления услуги питания
 - оператор питания
4. Инженерное обеспечение пищеблока
 - водоснабжение
 - горячее водоснабжение
 - отопление
 - водоотведение
 - вентиляция помещений
5. Характеристика бытовых помещений
6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока
7. Штатное расписание работников пищеблока
8. Перечень нормативных и технологических документов
9. Финансирование организации питания.
10. Лабораторный контроль.

1. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	4	113	0
2	2 класс	4	120	1
3	3 класс	4	117	2
4	4 классов	4	102	2
5	5 классов	4	109	4
6	6 классов	4	102	1
7	7 классов	4	98	1
8	8 классов	4	98	0
9	9 классов	4	95	1
10	10 классов	3	57	1
11	11 классов	3	55	0

1.1 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	Учащиеся 1-4 классов	452	452	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	0,4
2	Учащиеся 5-8 классов	407	245	54
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	1

	в т.ч. за родительскую плату	245	245	100
3	Учащиеся 9-11 классов	207	110	53
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	0,9
	в т.ч. за родительскую плату	108	108	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	1066	807	76
	в том числе льготных категорий	9	9	0,8

1.2 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	Учащиеся 1-4 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	
2	Учащиеся 5-8 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	
3	Учащиеся 9-11 классов		0	
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	
	Общая количество учащихся всех возрастных групп			

	в том числе льготных категорий	3	3	
--	--------------------------------	---	---	--

2. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфетно-раздаточная)

Модель предоставления питания Столовая на сырье

3. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

4. Инженерное обеспечение пищеблока

1	Водоснабжение - централизованное; - от сетей населенного пункта; - собственная скважина; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочие	централизованная
2	Горячее водоснабжение (указать источник)	Тепло узел (бойлер)
3	Наличие резервного горячего водоснабжения	нет
4	Отопление: - централизованное;	централизованное

	- от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр.	
5	Водоотведение: - централизованное; - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие	централизованное
6	Вентиляция	Приточно- вытяжная

5. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	площадь	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата подключения	% износа	Недостающие оборудование согласно требованиям СанПин (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал	199,2	Столы обеденные	46	2008	2008	20	
		Стулья	143	2008	2008	20	
		Раковины для мытья рук	6	2016	2016	20	
Линия раздачи	34,7	Мармит для 2-х блюд	1	2009	2009	50	
		Мармит для 1-х блюд	1	2009	2009	50	
		Витрина кондитерская	1	2011	2011	20	
		кипятильник	1	2018	2018	20	
Горячий цех	26,0	Эл. плита с жарочным шкафом ПЭ-0,48 М	1	2011	2011	50	
		Эл. плита без жарочного шкафа ПЭ-0,48 М	1	2011	2011	50	

		Жарочный шкаф	1	2016	2016	20	
		Машина тестомесильная с дежой	1	2005	2005	100	
		Стол производственный	2	2005	2005	100	
		Протирочная машина	1	2018	2018	10	
		Весы	1	1974	1974	100	
		раковина	1	2016	2016		
Мясорыбный цех	21,0	Стол	2	2016	2016	20	
		Мойка 1-х секц.	2	2016	2016	20	
		Эл. Мясорубка	1	2011	2011	100	
		Шкаф холодильный	1	2015	2015	30	
		Раковина	1	2016	2016		
		Весы цифровые	1	2011	2011	100	
		Варочное устройство	1	2003	2003	100	
Овощной цех	16,0	Мойка 1-х секц	1	2016	2016	20	Холодильник для хранения овощей
		Раковина	2	2016	2016	20	
		Стол	1	2016	2016	20	
		Картофелечистка	1	2016	2016	30	
		Весы цифровые	1	2013	2013	100	
Моечная кухонной посуды	17,2	Ванна для мытья посуды	2	2016	2016	20	
		Раковина	1	2016	2016	20	
		стеллаж	3	2005	2005	100	
Цех для мытья посуды	17,2	Ванна для мытья посуды	5	2016	2016	20	Посудомоечная машина
		Стеллаж	2	2016	2016	20	
		Посудомоечная машина	1	2016	2016	100	
		стол	2	1974	1974	100	

Склад для хранения сыпучих продуктов	9,0	стеллаж	3				
Холодный цех	12,0	Холодильная камера	1	2005	2005	70	
		Стол	3	2016	2016	30	
		Раковина	2	2016	2016	20	
		Протиручно-резательная машина	1	1974	1974	100	
		Весы	1	2005	2005	100	
Холодный цех	9,0	Сплит система в комплекте с трубопроводом	1	2005	2005	100	

6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2 м ²	Унитаз, раковина
Гардеробная персонала	4 м ²	Шкаф д/одежды

7. Штатное расписание

№ п/п	Кол-во ставок	Укомплектованность	Наличие мед. книжки
Заведующий производством	1	100%	имеется
Повар	3	100%	имеется
Кладовщик	1	100%	имеется
Подсобный рабочий	2	100%	имеется

8. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Наименование	Да/нет
1	Образовательного учреждения	Да
2	Организации общественного питания, обслуживающего школу	Нет

9. Наличие нормативно-правовой, технической документации, технологических карт

№п/п		Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и номер приказов
1	Положение об организации и порядке питания учащихся в общеобразовательном учреждении	Принято педагогическим советом протокол №3 от 14.01.19г. Утвержден приказом директора от 14.01.19 №01-09/19
2	Приказы по организации питания: «О создании бракеражной комиссии» « Об организации льготное питания учащихся в первом (втором) полугодии 2018-2019 учебного года»	Принято педагогическим советом протокол №11 от 08.06.17 г. Утвержден приказом директора 09.06.2017 г. Приказ №01-09/177 от 05.10.18
3	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеется
4	Положение о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении	Утвержден приказом директора 01-09/97 от 08.09.2017 г
5	График питания в школьной столовой	имеется
6	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания	Утверждено директором 31.08.2018г.
7	План работы по формированию основ-здорового питания в школе	Приказ 01-09/95 от 02.09.2018г.
8	График дежурства в школьной столовой администрации	имеется

9	Наличие согласованного с территориальными органами управления Роспотребнадзора цикличного меню	Примерное десятидневное меню, согласованное с Роспотребнадзором
10	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	имеется
11	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Утверждена по МОУ «СОШ №21» 31.08.18г.
12	Другое	

10. Финансирование организации питания.

№ п/п	Стоимость:	Завтрака	46,50
		Обеда	103,31
		полдника	-
1	Сумма, выделяемая на питание школьников из республиканского бюджета (на одного человека), в т.ч.:		
	1-4 классы		103,31
	5-11 классы		-
2	Сумма, выделяемая на питание школьников из муниципального бюджета (на одного человека), в т.ч.:		
	1-4 классы		-
	5-11 классы		-
3	Родительские средства (на одного человека), в т.ч.		
	1-4 классы		-
	5-11 лассы		-

11. Лабораторный контроль:

1.	Питьевая вода из разводящей сети	Соответствует гиг. нормативам
	-по санитарно-химическим показателям	Соответствует гиг. нормативам

	- по микробиологическим показателям	Соответствует гиг. нормативам
2.	Готовые блюда	Соответствует гиг. нормативам
	-по санитарно-химическим показателям	Соответствует гиг. нормативам
	- по микробиологическим показателям	Соответствует гиг. нормативам
	- на калорийность и полноту вложения	Соответствует гиг. нормативам
	- на вложение витамина «С»	Соответствует гиг. нормативам
3.	Смывы	
	-на наличие кишечной палочки	отрицательно
	- на стафилококк	отрицательно
	-на патогенную флору	отрицательно
	-на яйца гельминтов	отрицательно

12. Договор на дератизацию №б/н от 22.01.22 г.

13. Договор на вывоз ТБО №48-19/Б от 22.01.2022г с ООО «Ухтажилфонд»