

**ПАСПОРТ пищеблока  
муниципального автономного общеобразовательного учреждения  
средней общеобразовательной школы № 5  
(по состоянию на 12.07.2021 г.)**

Юридический адрес ОУ	627936, Свердловская обл., г. Карпинск, ул. Трудовая, 41
Телефон	8-34383-9-15-05
Количество зданий	2
Фактический адрес пищеблока	г. Карпинск, ул.8 Марта, 111а
Телефон	8-34383-9-15-27, 9-15-28
Вместимость здания (чел.)	350
Смена обучения	1

**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	Да

## 2. Инженерное обеспечение пищеблока:

<b>1. Водоснабжение</b>	
централизованное	+
вода привозная	
<b>2. Горячее водоснабжение</b>	
централизованное	
собственный бойлер	+
водонагреватель	
наличие резервного горячего водоснабжения	+
<b>3. Отопление</b>	
централизованное	+
собственная котельная и пр.	
<b>4. Водоотведение</b>	
централизованное	+
<b>5. Вентиляция. Акт прилагается.</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	НЕТ
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	Да
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	НЕТ
5	Специализированный транспорт отсутствует	НЕТ

#### 4. Характеристика пищеблока:

##### 4.1 Оснащенность

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата вы-ска, год	Дата подклю-чения	% изно-шенно-сти	Недостающее оборудование со-гласно требовани-ям СанПиН (наименование, кол-во штук)
Зона приема товара		Производственный стол	1				
Склад для хранения овощей	20,5	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	-				Контейнер для хранения и транспортировки овощей-1шт.
		Стеллажи	2	1982	1982	100	Стеллаж -2шт.
		Подтоварники	-				Подтоварник-1шт.
Склад для сыпучих продуктов	2,9	Стеллажи	2	1982	1982	100	Стеллаж-1шт.
		Подтоварники	-				Подтоварник-1шт.
		Шкаф холодильный сред-нетемпературный	1	1977	1977	100	Холодильник 1 шт
Склад для хра-нения скоро-портящихся продуктов	5,0	Шкаф холодильный сред-нетемпературный	2	2010	2010	30	
		Шкаф холодильный низко-температурный-				0	
Загрузочная продуктов	1,0	Подтоварник	-				Подтоварник -1шт
		Весы товарные электрон-ные	1				
Зона	1,5	Моечная ванна 1-о секци-	1				

для обработки яиц (в мясо рыбном цехе)		онная и 2 емкости					
		Стол производственный	1				
		Емкость для обработки яиц	1				
		Раковина для мытья рук	1				
Мясо-рыбный цех	10,9	Стол производственный	2	2000	2000	30	-
		Электромясорубка	1	2010	2010	100	Мясорубка - 1 шт.
		Весы электронные	1	2005	2005	100	Весы эл.- 1 шт.
		Шкаф холодильный среднетемпературный	2	2012	2012	0	-
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2010	2010	0	
		Раковина для мытья рук	1				-
Овощной цех	4,8	Моечная ванна 2-х секц.	2	2012	2012	0	-
		Стол производственный	2	2016	2016		
		Картофелеочистительная машина	1	2010	2010	50	
		Раковина для мытья рук	1				-
Горячий цех	22,6	Плита электрическая 4-х конф.	2	2010 2017	2010 2017	50	
		Жарочный (духовой) шкаф	2				
		Электрическая сковорода	1	1982	1982	80	Электрическая сковорода - 1 шт.
		Зонт вентиляционный	1	2019	2019		
		Пароконвектомат	1	2020	2020		
		Столы производственные	4	2016	2016		
		Овощерезательная машина с протирочной насадкой и	1	2006	2006	100	Машина УКМ - 1 шт.

		мясорубка для готовой продукции					
		Весы электронные для готовой продукции	1	2007	2007	80	Весы напольные - 1 шт.
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2019	2019		
		Тележка для сбора грязной посуды	-				.
		Хлеборезка	1	2019	2019		
		Шкаф для хранения хлеба	1	2012	2012	0	-
		Подставки под кухонный инвентарь	1	2011	2011	80	Подставка под кухонный инвентарь -1 шт.
		Стеллаж кухонный настенный	-				
		Раковина для мытья рук	1				
		Другое					
		Электромясорубка	1	2010	2010	100	Мясорубка -1шт.
		Весы электронные	1	2005	2005	100	Весы эл.-1шт.
		Шкаф холодильный среднетемпературный	2	2012	2012	0	-
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2010	2010	0	
		Полка для разделочных досок	-			0	
		Раковина для мытья рук	1				-
		Стол производственный	2	2016	2016		

Зона холодных закусок (в горячем цехе)	1,5	Рециркулятор бактерицидный РБ2*15	1				
		Стол для холодных закусок	1				
Зона мойки кухонной посуды и инвентаря (в горячем цехе)	7,8	Моечная ванна 2-х секц.	1	2013	2013	0	
		Стеллаж кухонный	1				
		Зонт вентиляционный	-				
		Водонагреватель	1	2017	2017		
		Раковина для мытья рук	1				
Раздаточная зона в столовой	5,0	Стол	2				
Обеденный зал	97,5	Стол обеденные	28	2013		100	Стол - 28 шт.
		Стулья	90	2013		20	Стулья - 40 шт.
		Раковины для мытья рук	-				
		Электрополотенца	-				
Моечная столовой посуды	17,0	Стол для сбора отходов	2	2000	2000	100	Стол для сбора отходов -2 шт.
		Стол производственный	2	2010	2010		
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2014	2014		
		Посудомоечная машина	1	2020	2020		
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	2	2000	2000		Стеллаж -2 шт.
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1				
		Зонт вентиляционный	-				
		Водонагреватель проточ-	1	2013	2013		

		ный					
		Раковина для мытья рук					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	1,7	Шкаф для уборочного инвентаря					
		Душевой поддон					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	1982	1982	100	Шкаф -1 шт.
		Раковина для мытья рук					
Зона хранения отходов		Подтоварник	1				
		Шкаф 2-х секц.	1				

#### 4.2. Перечень кухонной посуды

Наименование	Объем	Количество
Ножи:		
Кура сырая		1
Мясо сырое		2
Мясо вареное		2
Рыба сырая		1
Кура вареная		2
Масло сливочное		1
Сыр		1
Хлеб		2
Овощи сырые		3
Доска разделочная:		
Кура сырая		1
Мясо сырое		2
Мясо вареное		1

Рыба сырая		1
Кура вареная		1
Масло сливочное		1
Сыр		1
Хлеб		1
Овощи сырые		1
Овощи вареные		1
Черпак	150 гр.	4
Ложка гарнирная	180 гр.	1
Соусник	150 гр.	1
Соусник	60 гр.	1
Кастрюля нерж.	9 л.	3
Баки для воды	40 л.	3
Баки наплитные нерж.	20 л.	1
Баки наплитные нерж.	30 л.	4
Баки наплитные нерж.	40 л.	6
Ведро эмалир.	12 л.	3
Противни для выпечки		13
Тазы эмалир.	12 л.	5
Дуршлаг нержав.	9 л.	1
Чайник эмалир.	3 л.	4
Банки стеклянные под пробы	250 гр.	25
Контейнеры под суточные пробы	8 л.	3

#### 4.3. Перечень столовой посуды

Наименование	Объем	Количество (шт.)
Стаканы	200 мл.	204

Стаканы	230 мл.	48
Тарелки	250 мл.	275
Ложки столовые		252

#### 4.4. Перечень столового инвентаря

Наименование	Объем	Количество (шт.)
Стол обеденный	4-х местные	28
Стул	1-но местное	90
Стол «Кура вареная»		1
Стол «Мясо вареное»		1
Стол «Овощи вареные»		1
Стол «Готовая продукция»		1
Стол «Овощи сырые»		1
Стол «Кура сырая»		1
Стол «Мясо сырое»		1
Стол «Рыба сырая»		1
Стол «Хлеб»		1
Раковина «Овощи сырые»		2
Раковина «Кура сырая»		1
Раковина «Рыба сырая»		1
Раковина «Обработка яиц»		1
Термометры для готовых блюд		3

#### 4.5. Перечень весоизмерительного оборудования. Акты прилагаются.

Наименование	Объем	Количество (шт.)
Весы эл. «Цех готовой продукции»	До 8 кг	1

Весы «Цех полуфабрикатов»	До 10 кг	1
Весы напольные «Склад для хранения овощей»	До 150 кг	1
Весы эл. «Склад сыпучих продуктов»	До 15кг	1

#### **4.6. Перечень уборочного инвентаря**

Наименование	Объем	Количество (шт.)
Тряпка и ведро для пыли с зеленой сигнальной маркировкой		9
Тряпка и ведро для пола с синей сигнальной маркировкой		7
Швабра для пола		7

#### **4.7. Перечень оборудования для разведения дезинфицирующих средств**

Наименование	Объем	Количество (шт.)
Шкаф для хранения дез. средств		1
Канистра	10 л.	2
Емкость для таблеток		1

#### **4.8. Перечень оборудования для обеззараживания воздуха на пищеблоке**

Наименование	Количество (шт.)
Рециркулятор бактерицидный РБ2*15 (зона холодных закусок)	1
Рециркулятор бактерицидный РБ2*15 (обеденный зал)	1
Рециркулятор бактерицидный РБ2*15 (обеденный зал)	1

**4.9. Технологическое оборудование. Акты прилагаются.**

**4.10. Холодильное оборудование. Акты прилагаются.**

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

	Площадь, м <sup>2</sup>	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	3,8	унитаз-1шт., раковина для мытья рук -1шт.
Гардеробная персонала	5	шкаф для санитарной одежды – 1 шт. шкаф для личной одежды – 1 шт.

### 6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	1	5	30 лет	имеется
Рабочих кухни	1	1	3	13 лет	имеется
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	1	1	-	20 лет	имеется
Технических работников/ уборщицы	0	0	-	-	-

### 7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

## 8. Питание обучающихся в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)- Да

- сторонней организацией общественного питания (да/нет) – НЕТ

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

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

с предварительным накрытием – Да

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

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1.	Порядок обеспечения питанием обучающихся	Постановление администрации ГО Карпинск 17.08.2016 № 1250 «Об обеспечении питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений городского округа Карпинск» (с изменениями)
2.	Приказ об организации питания на учебный год	имеется
3.	Приказ о создании бракеражной комиссии»	имеется
4.	Положение об организации питания	имеется
5.	Положение о бракеражной комиссии	имеется
6.	Приказ о создании комиссии по контролю за качеством и организацией питания	имеется
7.	Наличие плана работы комиссии по контролю за качеством и организацией питания	имеется
8.	Наличие протоколов заседания комиссии по кон-	имеется

	тролю за качеством и организацией питания	
9.	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеется
10.	График питания в школьной столовой	имеется
11.	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	имеется
12.	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	имеется
13.	Наличие должностных инструкций	имеется

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

**11. Договор на дератизацию и дезинсекцию: ежеквартально с ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Североуральск, г. Ивдель, г. Краснотурьинск и г. Карпинск».**

**19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов: ежегодно с ООО «Рифей».**