

**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. Трудовая, 41
Телефон	8-34383-9-15-08
Вместимость здания (чел.)	700
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:

1. Водоснабжение	
централизованное	+
вода привозная	
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	
собственный бойлер	+
водонагреватель	
наличие резервного горячего водоснабжения	+
3. Отопление	
централизованное	+
собственная котельная и пр.	
4. Водоотведение	
централизованное	+
5. Вентиляция. Акт прилагается.	
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 ²	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выка, год	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям Сан-ПиН(наименование, кол-во штук)
Зона приема товара		Производственный стол	2				
Склад для хранения овощей	30	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	-				-
		Стеллажи	2	2012	2012	100	
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-				-
		Стол производственный	1	2010			
		Лампа бактерицидная для воды	1	2016			
		Кондиционер	1	2017	2017		
		Подтоварники	4	2016			
Зона для хранения яйца (в овощном складе)		Стол производственный	2	2020			
Склад для сыпучих продуктов	7,3	Стеллажи	2	2006	2006	100	Стеллаж-2шт.
		Подтоварники	1	2015			
		Весы элект. напольные	1	2010	2010	0	
Склад для хранения скоропортя-	12,8	Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2016	2016	0	

щихся продуктов		Шкаф холодильный средне-температурный	1	2019	2019		
		Шкаф холодильный средне-температурный	1	2002	2002		
		Шкаф холодильный низко-температурный	1	2015	2015		
		Шкаф холодильный низко-температурный	1	2000	2000	0	Шкаф холодильный низкотемпературный
Овощной цех (первичной обработки)	8,5	Моечная ванна	2	2012	2012	0	-
		Стол производственный	1	2014	2014	50	
		Картофелеочистительная машина	1	2014	2014	0	
		Раковина для мытья рук	-				-
Овощной цех (вторичной обработки)	8,5	Моечная ванна 2-х секц.	1	2016	2016	0	
		Стол производственный	1	2017	2017	50	
		Овощерезательная машина	1	2014	2014		
		Магнит для ножей	1	2019			
		Полка для раз.досок	1	2016	2016		
		Раковина для мытья рук	1	2018	2018		
Мясо-рыбный цех	18	Стол производственный	3	2010	2010	50	-
		Моечная ванна 2-х секц.	2	2014	2014	0	-
		Электромясорубка для сырой продукции	1	2015	2015	45	
		Весы электронные напольные	1	2016			Весы эл.-1шт.
		Шкаф холодильный средне-температурный	1	2010	2010	0	-

		Шкаф холодильный низко- температурный					
		Полка для разделочных до- сок	1	2000	2000	0	
		Магнит для ножей	1	2015			-
Зона для обработки яйца (в мясо- рыбном цехе)		Моечная ванна 2-секционная	1	2010			
		Раковина для мытья рук	1	2020			
		Стол производственный	1	2010			
Горячий цех	33,6	Плита электрическая 6- тиконф.	1	2014	2014		
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2015	2015	30	
		Плита индукционная 6-ти конф.	1	2015	2015	100	
		Зонт вентиляционный	-				Зонт вентиляци- онный-1шт.
		Пароконвектомат	1	2012	2014		Пароконвектомат ПКА6-1/1ПМ-1шт. Подставка под па- роконвектомат- 1шт.
		Стол производственные	3	2000	2000	50	Стол производ- ственные -4 шт.
		Электрокипятильник	1	2010			
		Магнит для ножей	2	2010			
		Универсальный привод г.п.	1	2018	2018		
Весы кура вар.	1	1976			Весы		

		Весы электронные для п/ф	1	2008				
		Стол для охлад. промежуточной готовности	1	2012	2012	0		
		Тележка сервировочная	1				Тележка сервировочная-1шт	
		Хлеборезка	1	2012				
		Шкаф для хранения хлеба	2	2012	2012	0	-	
		Стеллаж под кухонный инвентарь	1	2018	2018	0	-	
		Раковина для слива воды	1	2018	2018			
Зона холодных закусок (в горячем цехе)	1,5	Рециркулятор бактерицидный РБ2*15	1	2018				
		Охлаждаемый стол	1	2018				
Раздаточная зона	12	Мармит 3-х блюд	1	2012				
		Весы готовая продукция	1	2007				
		Стол раздача	1	2000				
		Холодильный витрина (витрина, секция)	1	2016				Холодильный прилавок (витрина, секция) – 1 шт
		Стеллаж для столовых приборов	2	2000				Прилавок для столовых приборов - 1шт.
Обеденный зал №1	99,4	Стол обеденные 8-ми местн.	16	2012		20		
		Скамья 4-х местн.	32	2012				
		Раковины для мытья рук	8	2010	2010г.	35		
		Локтевой дозатор	1	2020				
		Санитайзер	1	2020				

		Рециркулятор бактерицидный РБ2*15	1	2020				
Обеденный зал №2	51,3	Столы обеденные 6-ти местн.	12	2012				
		Скамья 3-х местн.	20	2012				
Обеденный зал №3	48,6	Столы обеденные 4-х местн.	8	2012				
		Стулья 1-но местн.	42	2012				
		Рециркулятор бактерицидный РБ2*15	1	2020				
Моечная кухонной посуды и инвентаря	10	Моечная ванна	1	2004	2004	0	-	
		Стеллаж кухонный	2	2000	2000		Стеллаж кухонный	
		Зонт вентиляционный	-					Зонт вентиляционный-1шт.
		Стол производственный	1	2016	2016			
		Водонагреватель	1	2016	2016			
		Раковина для мытья рук	-					-
Моечная столовой посуды	6,8	Стол для сбора отходов	1				-	
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2015	2015			
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1	2017	2017			
		Посудомоечная машина	1	2015	2015			
		Посудомоечная машина	1	2018	2018			
		Зонт вентиляционный	-					Зонт вентиляционный-1шт.
		Водонагреватель проточный	1	2017	2017			
Помещение для	5,3	Стеллаж для уборочного ин-	1	2014				

обработки и хранения уборочно-го инвентаря	вендаря					
	Душевой поддон	1	2016	2016		
	Стеллаж для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	2009			
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		1
Рыба сырая		2
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		2
Масло сливочное		1
Сыр		1
Хлеб		1
Овощи сырые		3
Овощи вареные		1
Черпак	150 гр.	2
Ложка гарнирная	180 гр.	3
Соусник	150 гр.	1
Соусник	60 гр.	1
Кастрюля алюм.	8 л.	5

Баки для воды	40 л.	2
Баки наплитные нерж.	36 л.	6
Баки наплитные нерж.	32 л.	2
Баки наплитные нерж.	40 л.	6
Баки алюм.	40 л.	7
Ведро эмалир.	12 л.	3
Противни для выпечки		12
Гастроёмкость		26
Тазы эмалир.	12 л.	2
Тазы алюм.	12 л.	6
Дуршлаг нержав.	9 л.	1
Дуршлаг алюм.	9 л.	1
Чайник эмалир.	3 л.	4
Баночки стеклянные под пробы	250 гр.	60
Весы наст. мех.		2
Весы наст. элект.		1
Весы элект. для витаминизации		1
Контейнер для хранения ложек		25
Разнос для стаканов		24
Контейнеры под суточные пробы		12
Половник	0,250 г.	7
Половник	0,500 г.	1
Ковш эмал.	1 л.	1
Ковш алюм.	1,5 л.	2
Термометр для кухни		3
Термометр		8
Термометр для воды		2

4.3. Перечень столовой посуды

Наименование	Объем	Количество (шт.)
Стаканы	200 мл.	100
Стаканы	230 мл.	260
Тарелки	250 мл.	600
Ложки столовые		250
Вилки столовые		100

4.4. Перечень столового инвентаря

Наименование	Объем	Количество (шт.)
Столы обеденные 6-ти местн.	6-ти местн.	12
Скамья 3-х местн.	3-х местн.	20
Столы обеденные 4-х местн.	4-х местн.	8
Стулья 1-но местн.	1-но местн.	42
Столы обеденные 8-ми местн.	8-ми местн.	16
Скамья 4-х местн.	4-х местн.	32
Стулья	1-но местн.	42
Скамейки	4-х мест.	52
Стол «Кура вареная»		1
Стол «Готовая продукция»		1
Стол «Овощи сырые»		1
Стол «Кура сырая»		1
Стол «Мясо сырое»		1
Стол «Рыба сырая»		1
Стол «Хлеб»		1
Стол «Раздача»		1

Стол «полуфабрикат»		1
Ванна «Овощи сырые»		2
Раковина «Кура сырая»		1
Раковина «Рыба сырая»		2
Раковина «Обработка яиц»		1

4.5. Перечень весоизмерительного оборудования. Акты прилагаются.

Наименование	Объем	Количество (шт.)
Весы эл. «Цех готовой продукции»	До 8 кг	1
Весы электронные напольные «Мясо-рыбный цех»	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		7
Тряпка и ведро для пола с синей сигнальной маркировкой		6
Швабра для пола		8

4.7. Перечень оборудования для разведения дезинфицирующих средств

Наименование	Объем	Количество (шт.)
Стеллаж для хранения дез. средств		1
Канистра	10 л.	3
Емкость для таблеток		1

4.8. Перечень оборудования для обеззараживания воздуха на пищеблоке

Наименование	Объем	Количество (шт.)
Рециркулятор бактерицидный РБ2*15 (зона холодных закусок)		1
Рециркулятор бактерицидный РБ2*15 (цех овощной)		1
Рециркулятор бактерицидный (обеденные залы)		2

4.9. Технологическое оборудование. Акты прилагаются.

4.10. Холодильное оборудование. Акты прилагаются.

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	3,6	унитаз-1шт., раковина для мытья рук -1шт.
Гардеробная персонала	8,2	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	13лет	имеется
Других работни-	1	1	-	20лет	имеется

ков пищеблока/ посудомойщицы					
Технических ра- ботников/ убор- щицы	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 контролю за качеством и организацией питания	имеется
9.	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеется
10.	График питания в школьной столовой	имеется
11.	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного 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».

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