

**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:

<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 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	Столы 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 бактерицид- ный 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 бактерицид- ный 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 вентиляци- онный-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 прибо- ров	1	2017	2017			
		Посудомоечная машина	1	2015	2015			
		Посудомоечная машина	1	2018	2018			
		Зонт вентиляционный	-					Зонт вентиляци- онный-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
Гастроемкость		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 <sup>2</sup>	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 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».**

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