**ПАСПОРТ**

**пищеблока Супринской СОШ, филиал**

**муниципального автономного общеобразовательного учреждения Бегишевская средняя общеобразовательная школа Вагайского района Тюменской области**

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование учреждения)

Проектная вместимость школы -264 *-* Фактическое число детей - 68

1. **В общеобразовательном учреждении имеется**:

|  |  |
| --- | --- |
| Вид пищеблока | Да/Нет |
| Столовая, работающая на сырье | нет |
| Столовая-доготовочная (работающая на полуфабрикатах) | *да* |
| Буфет-раздаточная | *нет* |
| Буфет | *нет* |
| Помещение для приема пищи | *да* |
| Отсутствует все вышеперечисленное | *нет* |

2. **Питание организовано на базе сторонних организаций общественного питания** (да/нет)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Нет\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

наименование организации

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

юридический адрес организации

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

3 .**Инженерное обеспечение пищеблока** (указать наличие):

|  |  |
| --- | --- |
| Водоснабжение- централизованное- от сетей населенного пункта;- собственная скважина учреждения;- в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность;- вода привозная;- прочее (уточнить) | *От сетей населенного пункта* |
| Горячее водоснабжение (указать источник) | *водонагреватель* |
| Наличие резервного горячего водоснабжения |  |
| Отопление- централизованное- от сетей населенного пункта;- собственная котельная | *Собственная котельная* |
| Водоотведение- централизованное- в сети населенного пункта;- выгреб;- локальные очистные сооружения;- прочее (уточнить) | + |
| Вентиляция (механическая) | + |

**4. Для перевозки продуктов питания используется:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | Да/Нет | Санитарный паспорт на транспорт(имеется/отсутствует) |
| 1. | Специализированный транспорт школы |   |   |
| 2. | Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу |   |   |
| 3. | Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов | да |   |
| 4. | Специализированный транспорт ООО, обслуживающего школу |  |  |
| 5. | Специализированный транспорт отсутствует |   |   |

**5.Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Набор помещений | Площадь | Перечислить оборудование |
| Технологическое (плиты, моечные ванны и пр.) | Холодильное (наименование кол-во единиц/год выпуска) | Наличие раковин для мытья рук | Иное оборудование (указать)/кол-во посадочных мест | Отсутствует необходимое оборудование(указать какое) |
| **Обеденный зал** | 79, 4 |  |  | + | 50 | электросушитель для рук |
| Раздаточная |  |   |   |   |   |   |
| Горячий цех |   |   |   |   |   |   |
| Помещение для подогрева пищи |   |   |   |   |   |   |
| **Доготовочная** |  |  |  |  |  |   |
| Мясорыбный цех |  19, 9 |  столы, раковины |   |  + |   |   |
| Цех первичной обработки овощей |   |   |   |   |   |   |
| Овощной цех |   |   |   |   |   |   |
| Цех холодных закусок |   |   |   |   |   |   |
| Кондитерский цех |   |   |   |   |   |   |
| Хлеборезка |  |   |   |   |   |   |
| **Моечная кухонной посуды** |  8,2 | моечные ванны -7 |  |   |   |  посудомоечная машина |
| Посудомоечная |  |   |   |   |   |   |
| Кладовая суточного запаса |   |   |   |   |   |   |
| **Загрузочная- тарная** |  |   |  |   |   |   |
| Моечная тары |   |   |   |   |   |   |
| Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря |   |   |   |   |   |   |
| Холодильная камера для пищевых отходов |   |   |   |   |   |   |
| Соблюдение технологического процесса | Согласно технологических карт |   |   |   |   |   |

**6. Характеристика складских помещений пищеблока:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |   | Площадь | Оборудование (в т. ч. холодильное - указать кол-во единиц/год выпуска) |
| 1. | Склад сыпучих продуктов | 7,0 |  стеллажи - 4 |
| 2. | Склад скоропортящихся продуктов | - |   |
| 3. | Овощехранилище | - |   |
| 4. | Складские помещения отсутствуют |  |   |

**7. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | Площадь | Оборудование |
| Сан.узел для сотрудников пищеблока | 10, 7 | имеется |
| Гардеробная персонала | - |  |
| Душевые для сотрудников пищеблока | - |  |
| Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется | 5,1 | прачечная, машина-автомат |

**8. Штатное расписание:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Кол-во ставок | Укомплектованность | Квалификационный разряд | Стаж работы по специальности | Наличие оформленной личной медицинской книжки |
| Поваров | 1 | 1 |  | 2 | + |
| Рабочихкухни/помощники повара | 1 | 1 |  | 10 | + |
| Официантов | 0 | 0 |  |  |  |
| Других работников пищеблока/ посудомойщицы | 0 | 0 |  |  |  |
| Технических работников/ уборщицы | 0 | 0 |  |  |  |

**9. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |   | Да/Нет |
| 1. | Школы | да |
| 2. | Комбината школьного питания |   |
| 3. | Организации общественного питания, обслуживающего школу |   |
| 4. | ООО, обслуживающего школу/ наименование,№ договора |  |

**10. Питание детей в общеобразовательном учреждении:**

**организовано**/не организовано (нужное подчеркнуть).

 · с предварительным накрытием (кол-во детей) . 23

· через раздачу (кол-во детей ) -45

**11. Рацион питания согласован с органами Роспотребнадзора** (да/нет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Да

**12. Наличие нормативно-технической документации и технологических карт:**

Учетная документация пищеблока по установленным формам: «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал здоровья», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования». Имеются технологически карты с отражением рецептуры и технологии приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  Стоимость: | завтрака | 80.00 |
| обеда |  |
| полдника | 0 |
| 1. | Сумма, выделяемая на питание школьников из муниципального бюджета (на одного человека) | 12.40 |
| 2 | Сумма, выделяемая на питание школьников из многодетных семей | 0 |
| 3. | Родительские средства (на одного человека), (указать по категориям, если сумма для них отличается): | 42.60 |
|  |  |  |  |

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

**14. Охват школьников горячим питанием:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 2020-2021 год  | Кол-во детей в общеобразовательном учреждении | Кол-во детей, получающих горячие завтраки | Кол-во детей, получающих обеды | Кол-во детей, получающих 2-х разовое горячее питание/ |
| 01 | 03 | 04 | 06 |
| Всего,в т.ч. | 68 | 68 | 0 | 6 |
| 1 класс | 13 | 13 | 0 | 0 |
| 2-4 класс | 10 | 10 | 0 | 2 |
| 5-11 класс | 45 | 45 | 0 | 4 |

 **15. График питания учащихся на 2020-2021 учебный год**

|  |  |
| --- | --- |
| **Смена, время** | **Класс** |
| **1 смена** |
| 9.05 – 9.25 | 1 класс |
| 10.10-10.25 | 2-4 классы |
| 11.10-11.25 | 8-11 классы |
| 12.10-12.25 | 5-7 классы |

**16. График дежурства администраторов**

|  |  |
| --- | --- |
| День недели | Ф.И.О. должность |
| понедельник | Вабиева А.Р. завфилиалом школы |
| вторник | Сабарова Л.А. ЗДВР |
| среда | Кутафина Н.А. методист |
| четверг | Огорелкова Т.А. председатель ПК |
| пятница | Бойко С.А. завхоз |

**17. Ответственный за питание в школе: Бойко Светлана Александровна, кладовщик**

Ф.И.О. должность:

Телефон : 83453934225

Приказ о назначении : № 98/1 -лс от 10.01.2019 года

**18.Договор на дератизацию и дезинсекцию** (№ дата) № 100 от 09.01.2020

**19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов - имеется**

Завфилиалом школы -- А.Р. Вабиева