

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
муниципального автономного образовательного учреждения
«Школа №17 города Белогорск»

Адрес: 676850 Амурская область, г. Белогорск, ул. Ленина 100

Телефон 8(41641) 27359

Электронный адрес: e-mail: bel_school_17@obramur.ru

Проектная мощность ОУ: 1050

Фактически детей: 1124

1. В образовательном учреждении имеется:

		Да/ Нет
1.	Пищеблок, работающий на сырье	Да, Площадь 212.14 кв. м.

2. Сертификат на пищеблок имеется/отсутствует (подчеркнуть)

3. Инженерное обеспечение пищеблока:

1.	Водоснабжение - централизованное - от сетей населенного пункта; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочие.	Централизованное Питьевая вода привозная бутилированная
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	Централизованное
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	Водонагреватели
4.	Отопление - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр.	Да Нет Нет
5.	Водоотведение - централизованное - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие.	Нет Нет Да Нет
6.	Вентиляция	да

4. Для перевозки продуктов питания используется:

		Да/Нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
1	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	Да	Имеется
2	Специализированный транспорт МАОУ СШ№17	Нет	
3	Специализированный транспорт отсутствует	Нет	

Поставщики продуктов питания:

ИП Гуров А.М.
 ИП Мельниченко Д. В.
 ИП Мельниченко В.И
 ИП Пашкин В.Ф.
 ИП Мартынов П.Л.
 ИП Благинин А.А.
 ООО «ТК -Белогорск»
 ООО « Белогорский хлеб»
 ООО колхоз «Томичевский»
 ООО «Амурский бройлер»
 ООО «Тепличный»

5.Характеристика пищеблока образовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь	Технологическое (плиты, моечные ванны и пр.)	Холодильное (кол-во единиц)	Наличие раковин для мытья рук	
Горячий цех	33.2	2 плиты, мармиты, электросковорода, котел пищеварочный, духовой шкаф, хлеборезка	1	Имеется	1
Цех первичной обработки мяса и рыбы	12.3	электромясорубка, моечная раковина 3, 1 водонагреватель	3	Имеется	2
Цех первичной обработки овощей	7.5	1 моечная раковина, картофелечистка, 1 рециркулятор	1	Имеется	1
Обеденный зал	91.6	4 сушилки для рук, 2 лампы рециркуляторного типа, водонагреватель		имеется	4
Моечная кухонной посуды	17.6	2 посудомоечные машины, 2 водонагревателя, 6 моечных ванн		нет	
Бакалея	2.58		2	нет	
Сан. узел для работников пищеблока	4,8	1 сушка для рук, 1 водонагреватель		Имеется	1
Раздевалка для работников пищеблока	7,6	1 автоматическая стиральная машина			

Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата ввода в эксплуатацию	% изношенности
Плита электрическая	2	2020	2021	0%
Сковорода электрическая	1	2015	2015	20%
Система вентиляции	1	2014	2014	20%
Шкаф жарочный	1	2016	2016	20%

Машина картофелеочистительная	1	2020	2021	0%
Водонагреватель	3	2009	2010	50%
Водонагреватель	2	2019	2020	0%
Стол производственный	2	2010	2010	50%
Стеллаж для продукции	2	2020	2020	0%
Стол для готовой продукции	2	2010	2010	50%
Стол производственный	2	2020	2020	0%
Весы	2	2018	2018	0%
Витрина холодильная	1	2011	2011	30%
Холодильник « Бирюса»	1	2013	2013	20%
Холодильник « Бирюса»	2	2020	2021	0%
Холодильник	1	2018	2018	0%
Морозильная камера «Бирюса»	1	2020	2021	0%
Морозильная камера	1	2008	2008	30%
Плита электрическая	1	2003	2003	60%
Мармит электрический	1	2010	2011	30%
Морозильная камера	1	2011	2011	30%
Стеллаж для посуды	2	2011	2011	20%
Стеллаж для посуды	1	2020	2020	0%
Мойка 2-х секционная	3	2011	2011	30%
Машина посудомоечная	1	2020	2021	0%
Пищевой котел	1	2011	2011	20%
Хлеборезка	1	2020	2020	0%
Машина протирочно-резательная	1	2011	2011	20%
Мясорубка электрическая	1	2019	2019	40%

6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Санузел для сотрудников пищеблока	да	Только для персонала пищеблока
Гардеробная персонала	да	Шкаф для одежды
Душевые для сотрудников пищеблока	да	Осуществляется сотрудниками пищеблока Оборудование - машина-автомат
Стирка спецодежды		

7. Штатное расписание:

Должность	Кол-во ставок	Образование	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Романцова	1	Амурский колледж сервиса	4 разряд		Имеется

Маргарита Павловна Шеф-повар		и торговли, повар-кондитер		
Опришко Елена Михайловна повар	1	Амурский колледж сервиса и торговли, повар	4 разряд	Имеется
Гора Тамара Анатольевна кухонный рабочий	1			Имеется
Гейвандова Людмила Гейвандовна кухонный рабочий	1	Амурский колледж сервиса и торговли, повар	5 разряд	Имеется

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

№ п/п		Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов
1	Приказы по организации питания	Положение об организации питания обучающихся утв. Приказом директора от 23.05.2017 г. № 157 Положение о бракеражной комиссии утв. Приказом директора от 11.01.2021 г. № 9 Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся утв. Приказом директора от 01.09.2020г №366 Приказ о создании бракеражной комиссии. от 25.08.2020г. № 326
2	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	В наличии
3	Наличие циклического меню	В наличии
4	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	В наличии

9. Финансирование организации питания

	Стоимость:		
	завтрака	Завтрака	72,0
		обеда	113,0
1.	Субсидия на организацию питания обучающихся 1-4 классов из федерального бюджета (на одного человека), в т.ч.:		69,0
	Субсидия на организацию питания 1-4 классов из субъекта РФ (на одного человека), в т.ч.:		3,0
2.	Родительские средства (на одного человека), в т.ч.:		113,0

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

11. Лабораторный контроль:

		2019 г.		2020 г.		2021 г.	
		Всего	Из них не соответствует гиг. нормативам	Всего	Из них не соответствует гиг. нормативам	Всего	Из них не соответствует гиг. нормативам
1.	Питьевая вода из разводящей сети	1	0	1	0	1	0
	-по санитарно-химическим показателям	1	0	1	0	1	0
	-по микробиологическим показателям	1	0	1	0	1	0
2.	Готовые блюда	8	0	1	0	1	0
	-по санитарно-химическим показателям	8	0	1	0	1	0
	-по микробиологическим показателям	8	0	1	0	1	0
	-на калорийность и полноту вложения	1	0	1	0	1	0
	-на вложение витамина «С»	1	0	1	0	1	0
3.	Смывы	10	0	0	0	13	0
	-на наличие кишечной палочки	10	0	0	0	10	0
	-на стафилококк	10	0	0	0	1	0
	-на патогенную флору	10	0	00	0	1	0
	-на яйца гельминтов	10	0	0	0	1	0

12. Договор на выполнение работ по техническому и аварийному обслуживанию с ООО «Концепт» № 11 от 01.09.2021г.

13. Договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами № 850-12/20 от 11.01.2021г.

14. Договор № 01-02-2021 на проведение медицинских осмотров работников с ООО «Здоровье» от 05.02.2021г.

Дата составления паспорта «01» сентября 2021г.