Яцкина Светлана Николаевна

Яцкина Светлана Николаевна
CN=Яцкина Светлана Николаевна, O=МБОУ Войковская школа (Первомайский район), OU=и.о. директора, E=school_pervomayskiy-rayon5@crimeaedu.ru, C=RU
я подтверждаю этот документ
296343, Республика Крым, Первомайский район, с. Войково, ул. Ленина, д.1

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора МБОУ
Войковской школа
_____ С.Н. Яцкина

«____» _____2022г.
М.П.

ПАСПОРТ
пищеблока общеобразовательного учреждения
по состоянию на 01.09.2022

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Войковская школа Первомайского района Республики Крым»_____
(наименование учреждения)

Адрес ул. Ленина, д.1, с. Войково, Первомайский район, Республика Крым, 296343
Телефон +7(978) 840 14 53
Электронный адрес school_pervomayskiy-rayon5@crimeaedu.ru
Расчетная вместимость школы 450
Фактически детей: 283

1.В общеобразовательном учреждении имеется:

		Да/ Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	ДА
2.	Столовая-доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	НЕТ
3.	Буфет-раздаточная	НЕТ

4.	Буфет	НЕТ
5.	Помещение для приема пищи	ДА
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	----

2.Питание организовано на базе или с помощью (нужное подчеркнуть) сторонних организаций общественного питания

наименование организации

юридический адрес организации

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

3. Инженерное обеспечение пищеблока:
(нужное подчеркнуть)

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

4.Для перевозки продуктов питания используется:

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

5.Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН(наименование, кол-во штук)
Обеденный зал	144 кв.м.	Столы обеденные	15	2015	2015		10
		Стулья	90	2015	2015		60
		Раковины для мытья рук	3	2016	2016		3
		Рукосушители ит.д.	----				3
Линия раздачи		Мармит 1-х блюд	1	2019	2019		-
		Мармит 2-блюд	1	2019	2019		-
		Прилавок для столовых приборов и подносов	1	2019	2019		-
		Прилавок для горячих напитков	1	2019	2019		-
		Прилавок витрина-холодильник	1	2019			-
		Прилавок нейтральный	1	2019	2019		-
Горячий цех	54 кв.м.	Плита 4-х конф.с духов.	1	2009	2014	40 %	-
		Плита 4-х конф.с духов.	1	2019	2019		-
		Котел пищеварочный	1	2019	2019		-
		Сковорода электр.	1	2019	2019		-
		Зонт вытяжной	4	2019	2019		-

		Пароконвектомат	1	2019	2019		-
		Печь конвекционная	1	2019	2019		-
		Шкаф тепловой расстоечный электрический	1	2019	2019		-
		Подставка под пароконвектомат	1	2019	2019		-
		Универсальная кухонная машина с насадками УКМ-1	1	2019	2019		-
		Столы производственные	7	2019	2019		-
		Шкаф распашной для хлеба	1	2019	2019		-
		Весы электронные	1	2019	2019		-
		Холодильник для проб	1	2008	2008		-
		Тележка шпилька для подносов	1	2019	2019		-
		Подставка межплитная	1	2019	2019		-
		Стол для хлеба	1	2019	2019		-
		Полки настенные (размеры соответств.длине стола)	2	2019	2019		-
		Облучатель бактерицидный настенный	1	2019	2019		-
Помещение для обработки яйца	8,8 кв.м.	Ванна моечная 2-хсекционная	1	2019	2019		-
		Стол	1	2019	2019		1
		Шкаф холодильный	1	2019	2019		-
		Овоскоп	1 нет				1
Мясорыбный цех	8,7 кв.м.	Стол	2	2019	2019		-
		Ванна моечная 1-секционная	1	2016	2016		-
		Стол	1	2019	2019		-

		производственный центральный					
		Мясорубка электрическая	1	2019	2019		-
		Весы электронные	1	2019	2019		-
		Шкаф холодильный	1	2013	02.11.2013	-	---
		Полка для разделочных досок	1	2019	2019		-
Овощной цех	8,4 кв.м.	Ванна моечная 2-х секц	1	2019	2019		-
		Стол производственный	2	2019	2019		
		Полка	1	2019	2019		-
		Весы	1	2019	2019		-
							-
		Картофелечистка	1	2019	2019		-
Моечная кухонной посуды и инвентаря	8,3 кв.м.	Ванна моечная 2-х секц	2	2019	2019		-
		Стеллаж для сушки посуды	1	2019	2019		
Цех для мытья посуды	10,1 кв.м.	Стол для сбора отходов	1	2019	2019		-
		Стол пред.моечный	1	2019	2019		-
		Посудомоечная машина	1	2019	2019		-
		Стол раздаточный	1	2019	2019		-
		Водоумягчитель	1 нет				1
		Зонт вентиляционный	1	2019	2019		-
		Стеллаж для сушки посуды	1	2019	2019		-
		Стол для машины посудомоечной	1	2019	2019		-
		Ванна моечная 2-х секц.	1	2019	2019		-
		Прилавок для столовых приборов	1	2019	2019		-
Помещение	16 кв.м.	Шкаф для уборочного	1-4 нет				1

для обработки и хранения уборочного инвентаря		инвентаря					
Водонагреватель проточный		(Устанавливается на месте входа воды в пищеблок, если входов несколько соответственное их количество)	2	2013-2015	25.02.2013 30.08.2015	-	-
Склад для хранения овощей	8,4 кв.м.	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	1-3 нет				1
		Стеллажи	1	2019	2019		-
		Подтоварники	1	2019	2019		-
Склад для сыпучих продуктов	18,7кв.м.	Стеллажи	4	2019	2019		-
		Подтоварники	1	2019	2019		-
		Шкаф холодильный для хранения молочных продуктов	1	2019	2019		-
Загрузочная продуктов	4,5 кв.м.	Подтоварник	1 нет				2
		Весы товарные электронные	1 есть 1	2019	2019		---
Складские помещения отсутствуют							

6.Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	4 кв.м.	унитаз, раковина
Гардеробная персонала	18,5 кв.м.	
Душевые для сотрудников пищеблока	1,7 кв. м.	смеситель
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	---	повар

7.Штатное расписание:

№ п/п	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1,75	100%	4,5	9,10 мес.,25	имеется
Рабочих кухни/помощники повара	1	100%	---	25,9	имеется
Официантов	---	---	---	---	---
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	0,5 ставки кладовщик	100	---	5 месяцев	имеется
Технических работников/ уборщицы	---	---	---	---	---

8.Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№п/п	Наименование	Да/Нет	Кол-во
1.	Образовательного учреждения	да	3
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	---	---

9.Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть) кем отделом образования Администрации Первомайской района Республики Крым

с предварительным накрытием (кол-во детей) кем 124, повар

через раздачу (кол-во детей) ---

10.Наличие нормативно-правовой, технической документации, технологических карт
(2013,2014 годы)

№ п/п	Полное наименование нормативного акта	кем и когда утвержден, дата и № приказов

1	Программа по питанию	---
2	Положение об организации и порядке питания обучающихся в образовательном учреждении	
3	Приказы по организации питания: «Об организации питания учащихся в 2022/2023 учебном году» «О работе пищеблока в 2022/2023 учебном году» «О работе бракеражной комиссии» «О создании бракеражной комиссии по приему сырой продукции в 2022/2023 учебном году» «О создании бракеражной комиссии по приему готовой продукции в 2022/2023 учебном году» «Об утверждении Плана мероприятий по контролю бракеражной комиссии по питанию» «О создании общественной комиссии по контролю за организацией питания в 2022/2023 учебном году» «О создании комиссии общественного контроля» «Об организации питьевого режима в школе 2022/2023 учебном году»	 Приказ №166 от 30.08.2022г. Приказ № 167 от 30.08.2022г. Приказ № 168 от 30.08.2022г Приказ №169 от 30.08.2022г. Приказ №170 от 30.08.2022г. Приказ №171 от 30.08.2022г. Приказ №172 от 30.08.2022г. Приказ №173 от 31.08.2022г. Приказ №181 от 31.08.2022г.
4	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Да
5	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания	Да
6	Положение о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении	Да
7	План работы по формированию основ здорового питания в школе	Нет
8	График питания в школьной столовой	Да
9	График дежурства в школьной столовой администрации и пед. работников	Да
10	Аналитическая справка опыта работы по формированию культуры здорового питания	Нет
11	Наличие согласованного с территориальными органами управления Госанэпидслужбы в Республике Крым цикличного меню	Да

12	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно примерного двухнедельного меню	Да
13	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Да, от 31.08.2021г.
14	ДРУГОЕ	

11. Финансирование организации питания
(в рублях, в расчете на одного ребенка в день)

			Руб.	Чел.
	Стоимость	завтрака	36,00	1
		обеда	60,13	1
		полдника	---	---
	Сумма, выделяемая на питание школьников из районного бюджета , в т.ч.:			
	1 -4 класс		1249362,67	123
	5-11 класс (перечислить льготные категории)		1175000,00	74
	Организация питания за счет родительских средств		---	---
	5-11 класс		---	---

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

13.Лабораторный контроль:

		2020 г.		2021 г.		2022 г.	
		Всего	Из них не соответствует гигиеническим нормативам	Всего	Из них не соответствует гигиеническим нормативам	Всего	Из них не соответствует гигиеническим нормативам
1.	Питьевая вода из разводящей сети	-	-	-	-	-	-
	-по санитарно-химическим показателям						
	-по микробиологическим показателям						
2.	Готовые блюда	-	-	-	-	-	-
	-по санитарно-химическим показателям						

	-по микробиологическим показателям						
	-на калорийность и полноту вложения						
	-на вложение витамина «С»						
3.	Смывы	-	-	-	-	-	-
	-на наличие кишечной палочки						
	-на стафилококк						
	-на патогенную флору						
	-на яйца гельминтов						

Лабораторный контроль питьевой воды:
Протокол лабораторных исследований № 7.14908 от 11.11.2020;
Протокол лабораторных исследований № 7.16130 от 20.10.2021;
Протокол лабораторных исследований № 7.4295 от 14.04.2022.
14.Договор на дератизацию № 199/11 от 30.03.2022г.
15. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов № АО4/634/БО/22 от 13.01.2022г., ГУП РК «Крымэкоресурсы»

-