**ПАСПОРТ**

**пищеблока**

**Муниципального общеобразовательного автономного учреждения**

**Средней общеобразовательной** **школы № 18**

**муниципального образования город**

|  |  |
| --- | --- |
| Адрес ОУ | г. Оренбург, ул. Промышленная, д.3 |
| Телефон | 75-96-04 |
| Расчетная вместимость школы | 840 человек в **одну** (две) смену(ы) |
| Фактически детей |  861 человек |

**1. В общеобразовательном учреждении имеется:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Тип пищеблока | Да/Нет |
| 1 | Столовая, работающая на сырье | да |
| 2 | Столовая-доготовочная (работающая на полуфабрикатах) | нет |
| 3 | Буфет-раздаточная | нет |
| 4 | Буфет (дополнительное питание) | нет |
| 5 | Столовая, работающая на сырье | да |
| 6 | Отсутствует все вышеперечисленное | \_\_\_\_\_ |

**2. Инженерное обеспечение пищеблока:**

|  |
| --- |
| **1. Водоснабжение** |
| централизованное | Да |
| собственная скважина учреждения | Нет |
| в случае использования других источников указать ихведомственную принадлежность | **-** |
| вода привозная | Нет |
| **2. Горячее водоснабжение** |
| централизованное | Да |
| собственная котельная | Нет |
| водонагреватель | Нет |
| наличие резервного горячего водоснабжения |  Нет |
| **3. Отопление** |
| централизованное | Да |
| собственная котельная и пр. | Нет |
| **4. Водоотведение** |
| централизованное | Да |
| выгреб | Нет |
| локальные очистные сооружения | Нет |
| прочие | **-** |
| **5.Вентиляция** |
| естественная | Да |
| механическая | Нет |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Транспорт | Да/Нет |
| 1 | Специализированный транспорт школы | Нет |
| 2 | Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу | Да |
| 3 | Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов | Нет |
| 4 | Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу | Нет |
| 5 | Специализированный транспорт отсутствует | Нет |

**4. Характеристика пищеблока.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наборпомещений | Площадь,м2 | Наименованиеоборудования | Кол-во шт. | Датавыпуска,год | Дата подключения | % изношенности | Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук) |
| Обеденный зал,раздаточная зона,горячий цех,цех готовой продукции | 222,1м2 | Комплект мебели (столы обеденные 6мест.) | 15 | 2008 |  | 50 % | Тестомесильная машина – 1 шт.  |
| Обеденная зона 6 мест | 15 | 2006 |  | 50 % | Хлеборезательная машина – 1 шт. |
| Мебель (стол столовая) | 4 | 1984 |  | 90 % | Раковина для мытья фруктов и круп – 1 шт. |
| Мармит 2-х блюд | 1 | 2013 |  | 30 % | Мармит для 1 –х блюд – 1 щт. |
| Холодильная витрина | 1 | 2012 |  | 30 % |  |
| Шкаф холодильный | 1 | 1986 |  | 90 % |  |
| Шкаф холодильный | 1 | 2007 |  | 50 % |  |
| Шкаф холодильный Polair |  | 2012 |  | 30 % |  |
| Электромясорубка | 1 | 1984 |  | 90 % |  |
| Плита электрическая 4-х конф. | 4 | 2013 |  | 30 % |  |
| Жарочный шкаф | 1 | 2013 |  | 30 % |  |
| Пекарский шкаф | 1 | 2013 |  | 30 % |  |
| Котел пищеварочный | 1 | 2012 |  | 30 % |  |
| Котел пищеварочный | 1 | 2013 |  | 30 % |  |
| Электрическая сковорода | 1 | 1984 |  | 90 % |  |
| Шкаф для хранения хлеба | 1 | 1984 |  | 90 % |  |
| Печь пароконекционная | 1 | 2012 |  | 30 % |  |
| Столы рабочий мет | 3 | 2018 |  | 10 % |  |
| Машина протир.- резател.+ (подставка) | 1 | 2013 |  | 30 % |  |
| Шкаф для хранения хлеба  | 1 | 1984 |  | 90 % |  |
| Рециркулятор бактерицидный для обеззараживания воздуха | 1 | 2020 |  | 10 % |  |
| Весы для готовой продукции | 1 | 2000 |  | 60 % |  |
| Весы электронные | 1 | 2000 |  | 60 % |  |
| Раковина для мытья рук 2х секц. | 1 | 2005 |  | 30 % |  |
| Фильтр умягчитель | 1 | 2007 |  | 30 % |  |
|  |  | Этажерка для противней мет. | 1 | 2018 |  | 10 % |  |
| Подставка под горячее мет. | 4 | 2018 |  | 10 % |  |
|  |  | Стеллаж для мелкой посуды | 1 | 2018 |  | 10 % |  |
| Овощной цех, обработка яйц,обработка мяса, рыб, кур. | 16,2 м2 | Моечная ванна 2-х секц. | 1 | 1984 |  | 90 % |  |
| Стол рабочий | 3 | 2018 |  | 10 % |  |
| Столы производственные | 2 | 2009 |  | 30 % |  |
| Шкаф холодильный  | 1 | 2013 |  | 30 % |  |
| Весы | 1 | 2000 |  | 60 % |  |
| Овощерезка Тайвань + (подставка) | 1 | 2012 |  | 30 % |  |
| Мясорубка МИМ-300 | 1 | 2013 |  | 30 % |  |
| Картофелеочистительная машина | 1 | 2007 |  | 30 % |  |
| Раковина для мытья рук | 1 | 2013 |  | 30 % | - |
| Моечный цех для кухонной и столовой посуды | 23,6 м2 | Стол рабочий | 2 | 2018 |  | 10 % |  |
| Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды | 1 | 1995 |  | 90 % |  |
| Моечная ванна 2-х секц. для столовой посуды | 1 | 2009 |  | 40 % |  |
| Моечная ванна 2-х секц. с бортами | 1 | 2018 |  | 10 % |  |
| Посудомоечная машина | 1 | 2007 |  | 30 % |  |
| Стеллаж для крупной посуды | 1 | 2018 |  | 10 % |  |
| Смягчитель воды | 1 | 2013 |  | 30 % |  |
| Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря | 4,3 м2 | Шкаф для уборочного инвентаря и хранения моющих и дезинфицирующих средств | 1 | 1990 |  | 90 % |  |
| Склад длясыпучихпродуктов, овощей | 9,4 м2 | Стеллаж для крупной посуды (сыпучих продуктов) | 1 | 2018 |  | 10 % |  |
| Стеллажи деревянные для овощей  | 3 | 1984 |  | 90 % |  |
| Стеллажи деревянные для муки | 1 | 1984 |  | 90 % |  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | Площадь, м2 | Оборудование |
| Сан.узел для сотрудников пищеблока | 2,3 | Унитаз – 1 шт., раковина для мытья рук – 1шт. |
| Гардеробная персонала | 5,8 | Шкаф для санитарной одежды – 1 шт., шкаф для личной одежды – 1 шт. |
| Душевые для сотрудников пищеблока |  | Нет |
| Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется |  | Стирка производится КШП «Валентина», в хим.чистке «Чистюля» , имеется договор. |

**6. Штатное расписание:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Кол-во ставок | Укомплектованность | Квалификационный разряд | Стаж работы по специальности | Наличие оформленной личной медицинской книжки |
| Поваров | 3 | полная | 3-5 | Свыше 10 лет | Имеется |
| Рабочихкухни/помощники повара | \_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_ | \_\_\_\_ | \_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_ |
| Других работников пищеблока/ посудомойщицы | 2 | полная | \_\_\_\_ | \_\_\_\_\_ | Имеется |
| Технических работников/ уборщицы | 1 | полная | \_\_\_\_ | \_\_\_\_\_ | Имеется |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Учреждение, организация  | Да/Нет |
| 1. | Образовательного учреждения | Нет |
| 2. | Организации общественного питания, обслуживающего школу | Да |
| 3. | Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу | Нет |

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

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

**-** сторонней организацией общественного питания (да/нет) – да;

 наименование организации: ООО «КШП «Валентина»

 юридический адрес организации: г. Оренбург, ул. Туркестанская, д.27, кв. 31.

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – нет.

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - \_\_600\_\_ чел.

через раздачу (кол-во детей) - 0 чел.

**9. Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование документации | №, дата, наименование, наличие |
| 1 | Программа по питанию | Приказ № 25/1 от 25.02.19«Программа по здоровому питанию»ИмеетсяПриказ № 250 /1 от31.08.2020 Программа «Разговор о правильном питании»Имеется |
| 2 | Порядок обеспечения питаниемобучающихся | См. «Положение об организации горячего питания в школе», Пр.№ 3/1 от 11.01.2021 г. |
| 3 | Приказ об организации питанияна учебный год | Приказ № 186 от 30.08.2024 г. «Об организации горячего питания в 2024- 2025 учебном году»Имеется |
| 4 | Приказ о создании бракеражнойкомиссии» | Приказ № 187 от 30.08.2024 г. «О создании бракеражной комиссии»Имеется |
| 5 | Положение об организации питания | Приказ № 38 от 27.02.2024 г. «Положение об организации горячего питания в школе»Имеется |
| 6 | Положение о бракеражнойкомиссии | Приказ № 245/1 от 31.08.2020 г. «Положение о бракеражной комиссии»Имеется |
| 7 | Приказ о создании общественно-контрольной комиссии | Приказ № 190 от 30.08.2024 г. «О создании общественно-контрольной комиссии»Имеется |
| 8 | Положение об общественно-контрольной комиссии за организацией и качеством питания обучающихся  | Приказ № 213 от 31.08.2022 г. «Положение об общественно-контрольной комиссии за организацией и качеством питания обучающихсяИмеется |
| 9 | Наличие плана работы общественно-контрольной комиссии за организацией и качеством питания обучающихся  | Приказ № 218 от 31.08.2024 г.«Об утверждении плана работы общественно – контрольной комиссии за организацией и качеством питания обучающихся» Имеется  |
| 10 | Наличие протоколов заседания работы общественно-контрольной комиссии за организацией и качеством питания обучающихся | Имеется |
| 11 | Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания | Имеется |
| 12 | График питания в школьнойстоловой | Приказ № 189 от 30.08.2024 г«Об утверждении графика питания в школьнойстоловой»Имеется |
| 13 | График дежурства в школьной столовой администрации и пед. работников | Приказ № 184 от 30.08.2024 «Об утверждении графика дежурства в школьной столовой администрации и пед. работников» Имеется |
| 14 | Наличие утвержденного примерного (цикличного) меню | От 10.05.2021г. «Программа производственного контроля. Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».Имеется |
| 15 | Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню | Имеются в наличии, согласно цикличного меню (в соответствии со сборником рецептур блюд) |
| 16 | Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований | От 30.12.2020 г. «Программа производственного контроля и лабораторных исследований»Имеется  |
| 17 | Наличие должностных инструкций | Имеются в наличии на ООО «КШП «Валентина» |
| 18 | ДРУГОЕ |  |

**10. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд:**

проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

**11. Финансирование организации питания**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Стоимость:  | одноразового горячего питания (указать прием пищи) | 1-4Завтрак 73,51 руб.Обед 105,08 руб. | 5-11Завтрак до 98,00 руб.Обед до 125,00 руб. |
| двухразового питания | Завтрак и второй завтрак 81,82 руб.Обед и дополнительный приём пищи 113,39 руб.  |  |
| полдника | До 58,00 руб. |  |
| 1 | Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семейиз средств краевого бюджета (на одного человека) | 0 |
| 2 | Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семейиз средств муниципального бюджета (на одного человека) | 0 |
| 3 | Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека) | Завтрак, второй завтрак 81,82 руб.Обед, полдник 113,39 руб. |
| 4 | Родительские средства, без учеты льготы на оплату за питание (на одного человека) | 85 руб. |
| 5 | Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека) | 72 руб. |
| 6 | Родительские средства, с учетом двух льгот на оплату за питание (на одного человека) | 0  |

**18. Договор на дератизацию**

№ 172 от 01.02.2025г. с ФГУП «Центр дезинфекции в Оренбургской области, г. Оренбург»

**19. Договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами**

№ ТКО/25/158 от 27.01. 2025г.

С ООО «Природа»

Директор МОАУ СОШ № 18: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Сергеева И.В./