

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МОУ ОДО

«Луганская школа – детский сад»

\_\_\_\_\_ А.А. Шегеда

«09» 01. 2024г.

### ПАСПОРТ

**пищеблока МОУ ОДО «Луганская школа – детский сад» по состоянию на 01.09.2021г**

(наименование учреждения)

Адрес: 296140 пер. Центральный, 1, с. Луганское, Джанкойский район, Республика Крым, Российская Федерация

Телефон: +79787810232

Электронный адрес: school\_djankoysiy-rayon10@crimeaedu.ru

Расчетная вместимость учреждения: 640

Фактически детей: 151

1. В учреждении имеется:

		Да/ Нет
1.	Пищеблок, работающий на сырье	Да
2.	Пищеблок (работающий на полуфабрикатах)	Нет
3.	Буфетная - раздаточная	Количество (по количеству групп) нет
4.	Помещение для приема пищи	Количество (по количеству групп) Да

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

наименование организации: МОУ ОДО «Луганская школа – детский сад»

юридический адрес: 296140 пер. Центральный, 1, с. Луганское, Джанкойский район, Республика Крым, Российская Федерация

санитарно-эпидемиологическое заключение: АКТ приемки учреждения от 01.09. 2023г.

Наличие 2х недельного меню имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

Кем утверждено: директором МОУ ОДО «Луганская школа – детский сад» А.А. Шегеда, от 09.01.2024г.

3. Инженерное обеспечение пищеблока:  
(нужное подчеркнуть)

1.	Водоснабжение - <u>централизованное</u> - от сетей населенного пункта;
2.	Горячее водоснабжение (указать источник) электробойлер (Количество) <u>2 шт.</u>
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения Да / <u>Нет</u> (объем)
4.	Отопление - централизованное - <u>собственная котельная</u>
.	Водоотведение - централизованное - <u>прочие.</u> (выгреб)
6.	Вентиляция ( <u>механическая</u> , приточная или отсутствует) естественная <u>нужное подчеркнуть</u>

4. Для перевозки продуктов питания используется:

		№	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
1.	Специализированный транспорт учреждения	-	-
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей учреждение	-	-
	Специализированный транспорт организаций - <u>поставщиков пищевых продуктов</u>	-	-
4.	Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего учреждение		

5. Характеристика пищеблока учреждения:

Набор помещений	Площадь 215	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата подключения	№ протокола испытаний, в соответствии паспортным характеристикам.	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал (в группе)	100	Столы обеденные	24	1977			
		Стулья	78	1977			
		Раковины для мытья рук	4	2021	2021		

		Рукосушители ит.д.	2		2021			
Линия раздачи	3 п/м	Стол раздаточный. подсобный (окно раздачи)	1	2017				
		Весы	1	2014				
		Полки производственные для посуды при раздаче						
		Прилавок нейтральный						
		Полка для контрольных блюд	1					
Горячий цех	42	Плита 4-х конф. или 6	1	2015				
		Плита 4-х конф.с духов.или 6	2	2015				
		Котел пищеварочный	0					
		Сковорода эл.	1					
		Зонт вентиляционный	1	2021				
		Пароконвектомат	-					
		Водоумягчитель	-					
		Зонт вентиляционный	-					
		Духовой или жарочный шкаф	1	1977				
		Шкаф для прокаливания посуды	-					
		УКМ						
		или МПР-350-М						
		Столы производственные	4					
		Тестомес	1	1977				
		Весы электронные	1	2008				
		Холодильник для проб	1	2017				
		Миксер 10-20л	-					
		Раковина для мытья рук	1	1980				
		Стол для хлеба	1	1977				
		Хлеборезка	-					
		Шкаф или полка для хранения хлеба	-					
		Слайсер	-					
		Подставки под кухонный инвентарь	2	1980				
Полки настенные (размеры соответств.длине стола	-							
Помещение для обработки яйца		Мойка2-хсекционная	2					
		Стол	1					
		Шкаф холодильный	-					
		Овоскоп	0					
Мясорыбный цех		Стол (мясо.рыба.птица)	2	1977				

		Мойка 1-секц.	1	1977			
		Мойка 2-х секц	2	1990			
		Стеллаж	-	-			
		Мясорубки	1				
		Весы электронные	-				
		Шкаф холодильный	-			-	
		Полка для разделочных досок, ножей	-				
		Колода для разруба мяса	-				
		Раковина для мытья рук	1				
Овощной цех		Мойка 2-х секц	1	1977			
		Стол	2	1977			
		Полка	-				
		Весы	1				
		УМП или овощерезательная машина	-				
		Раковина для мытья рук	1	1977			
		Моечная ванна для повторной обработки овощей	-				
		Стеллаж	-				
		Картофелечистка	-				
		Полка для разделочных досок , ножей	-				
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Мойка для кухонного инвентаря 2-х секц	Одинарные, 6 шт.	1977			
		Подсобный стол	1	1977			
		Полка для крышек	1				
		Стеллаж для хранения кух. посуды и инвентаря	1	1977			
		Раковина для мытья рук	-				
Цех для мытья посуды (при буфетных)		Стол для сбора отходов	1				
		Стол предмоечный	1				
		Посудомоечная машина	-				
		Стол раздаточный	1	1977			
		Водоумягчитель	-				
		Зонт вентиляционный	-				
		Стеллажи или полки для сушки посуды	4				
		Стеллажи или полки для хранения посуды	-				
		Ванна моечная 1-х секц.	6				
Холодный цех		бактерицидная установка	-				

		для обеззараживания воздуха					
		Производственные столы	4				
		Контрольные весы	1				
		Холодильные шкафы	Количество для полного товарного соседства 1				
		УМП	-				
		овощерезка	-				
		Моечная ванна для повторной обработки овощей	1	1977			
		Раков на для мытья рук	1				
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	-				
Водонагреватель проточный		(Устанавливается на месте входа воды в пищеблок, если входов несколько соответственное их количество)	1				
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения транспортировки овощей					
		Стеллажи	1				
		Подтоварники					
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	2				
		Подтоварники	0				
		Шкаф холодильный для хранения молочных продуктов	0				
Загрузочная продуктов		Подтоварник					
		Весы товарные электронные	1				
Складские помещения отсутствуют							

6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	3,6	Унитаз, раковина
Гардеробная персонала	4,2	вешалка
Душевые для сотрудников пищеблока	-	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	Стиральная машинка-автомат

7. Штатное расписание:

№ п/п	Кол-во ставок	ФИО	Квалификационный разряд № и дата присвоения, все года.	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной лично № медицинской книжки, Дата прохождения С и До
Поваров	2	Э.Р.Сумедляева В.В. Харченко			
Рабочих кухни/помощники повара	1	З.Н. Молчанович			
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	0				
Помощники воспитателя	3				

8. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

Ф.И.О.

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

9. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть) кем управлением образования Джанкойской райгосадминистрации с предварительным накрытием (кол-во детей) кем?. через раздачу групп (кол-во детей), завтрак – 1-4 кл – 60 чел.; 5-11 кл. 51 учаш.

10. Наличие нормативно-правовой, технической документации, технологических карт (2019, 2020, 2021г. годы)

№ п/п		Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов
1	Программа по питанию	Программ развития по организации питания на 2023-2024 учебный год в МОУ ОДО «Луганская школа-детский сад»
2	Положение об организации и порядке питания в образовательном учреждении (и на льготное питание)	Рассмотрено на заседании педагогического совета протокол № 04 от 26.12.2023 г.
3	Приказы по организации питания: «О создании бракеражной комиссии» «Об организации питания детей в первом (втором) полугодии 2023/2024 учебного года»	приказ от 09.01.2024 № 9 «О создании комиссии по приему продовольственного сырья»; приказ от 09.01.2024 № 3 «О создании бракеражной комиссии во 2 полугодии 2023-2024 учебного года»; приказ от 09.01.2024 № 1 «Об организации питания в МОУ ОДО «Луганская школа – детский сад школа» во 2 полугодии 2023-2024 учебного года
4	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеется
5	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания	
6	Положение о комиссии по контролю за организацией питания детей в образовательном учреждении	приказ от 09.01.2024 № 6 «О родительском контроле за организацией горячего питания детей в МОУ ОДО «Луганская школа – детский сад»»
7	План работы по формированию основ здорового питания в учреждении	
8	График питания детей	имеется
9	Аналитическая справка опыта работы по формированию культуры здорового питания	
10	Наличие утвержденного цикличного меню на все виды питания	имеется
11	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно примерных двухнедельных меню, картотеки блюд	имеется
12	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Имеется
13	ДРУГОЕ например «Программа здорового питания»	-

		Руб.	Чел.
Стоимость	От 1до3лет		
	От3до7лет		
	Льготная категория.		
Сумма, выделяемая на питание детей из муниципального (районного) бюджета , в т.ч.:			
От1до3лет			
От3до7лет			

**Финансирование организации питания  
(в рублях, в расчете на одного обучающегося в день в день) 2021г**

		Руб.	Чел.
Стоимость	Завтраки - 1-11 классы	45	
	Обеды 1-4 классы	73,71	
	Обеды 5-11 классы	73,71	
	Льготная категория.		
Сумма, выделяемая на питание детей из муниципального (районного) бюджета, в т.ч.:			
Сумма, выделяемая на питание детей из республиканского бюджета, в т.ч.:			
1-4 классы			
5-11 классы			

Информация о материально-технической базе пищеблока, в том числе обеденного зала,  
Наименование учреждения МОУ ОДО «Луганская школа-детский сад» по состоянию 01.09.2021г.

Год постройки учреждения	Год последней реконструкции, кап.ремонта, в т.ч.		Необходимая сумма финансирования на проведение ремонтных работ, т.руб.	Количество помещений пищеблока (цехов) в т.ч.		Площадь обеденного зала	Количество посадочных мест
	пищеблока	Обеденного зала		Шт.	Общая площадь		
1977г.				8		215	150

Директор

А.А. Шегеда