

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ
«Рощинская школа-детский сад»
_____ О.А.Маненко
01.09 2026г.

ПАСПОРТ

Пищеблока образовательного учреждения по состоянию на 01.09.2026г

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение « Рощинская школа-детский сад»»

(наименование учреждения)

Адрес: 296183,с. Рощино, ул. Юбилейная, 8, Джанкойский район, Республика Крым

Телефон:+79787344018

Электронный адрес: school_djankoysiy-rayon22@crimeaedu.ru

Расчетная вместимость учреждения: 1100

Фактически детей: 254– учащихся, 69 - воспитанников

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: **ОГРН 1149102179698**,

юридический адрес: с. Рощино, ул. Юбилейная, 8, Джанкойский район, Республика Крым,

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

Кем утверждено: директором МБОУ «Рощинская школа-детский сад» О.А.Маненко

3 .Инженерное обеспечение пищеблока: (нужное подчеркнуть)

1.	Водоснабжение - <u>централизованное</u> - от сетей населенного пункта;	
2.	Горячее водоснабжение (указать источник) <u>электробойлер 3</u>	
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	Да / Нет

4.	Отопление - централизованное - собственная котельная
.	Водоотведение - централизованное - выгребная яма
6.	Вентиляция (механическая, приточная или отсутствует) естественная ☐ нужно подчеркнуть

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 - поставщиков пищевых продуктов	да	имеется
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)	278,8	Столы обеденные	20 5	2022 2008	2022 2008		
		Стулья	Стулья- 26 Скамья-36	2008 2017	2008 2017		
		Раковины для мытья рук	5	2021	2021		
		Рукосушители ит.д.	-	-			
Линия раздачи	4 п/м	Стол раздаточный. подсобный (окно раздачи)	1	1986	1986		
		Весы	1	2022	2022		
		Полки производственные для посуды при раздаче					
		Прилавок нейтральный					
		Полка для контрольных блюдов					
Горячий цех	42	Плита 4-х конф. или 6					
		Плита 4-х конф.с духов.или 6	2	2020	2020		

		Котел пищеварочный					
		Сковорода эл.	2	2025	2025		
		Зонт вентиляционный	1				
		Пароконвектомат	1	2020	2020		
		Водоумягчитель					
		Зонт вентиляционный	2	2015	2017		
		Духовой или жарочный шкаф	1				
		Шкаф для прокаливании посуды	-				
		УКМ					
		или МПР-350-М	-	-	-		
		Столы производственные	5 + кондитерский	2021	2021		
		Тестомес	-	-	-		
		Весы электронные					
		Холодильник для проб	1	2018	2018		
		Миксер 10-20л					
		Раковина для мытья рук	1	2020	2020		
		Стол для хлеба	2	2021	2021		
		Хлеборезка	-	-	-		
		Шкаф или полка для хранения хлеба	2	2021	2021		
		Слайсер	-				
Помещение для обработки яйца		Подставки под кухонный инвентарь					
		Полки настенные (размеры соответств.длине стола					
		Мойка2-хсекционная					
		Стол					
Мясорыбный цех		Шкаф холодильный	1	2021	2021		
		Овоскоп	-	-	-		
		Стол (мясо.рыба.птица)	1	2015	2017		
		Мойка 1-секц.	2	2015	2017		
		Мойка 2-х секц	-	-	-		
		Стеллаж	-	-	-		
		Мясорубки	2	2015, 2022	2017, 2022		
		Весы электронные		2022	2022		
		Шкаф холодильный	Не менее 3 и достаточном количестве для соблюдения товарного	2015	2017	-	

			соседства 2				
		Полка для разделочных досок, ножей	-	-			
		Колода для разрубка мяса	-	-	-		
		Раковина для мытья рук	1	2015	2017		
Овощной цех		Мойка 2-х секц	1	2015	2017		
		Стол	2	2015	2017		
		Полка					
		Весы	1	2015	2017		
		УМП или овощерезательная машина					
		Раковина для мытья рук	1	2015	2017		
		Моечная ванна для повторной обработки овощей	1	2015	2017		
		Стеллаж		2015	2017		
		Картофелечистка		2015	2017		
		Полка для разделочных досок, ножей	-				
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Мойка для кухонного инвентаря 2-х секц	3	2015	2021		
		Подсобный стол	2	2015	2021		
		Полка для крышек					
		Стеллаж для хранения кух. посуды и инвентаря	4	2021	2021		
		Раковина для мытья рук	1	2021	2021		
Цех для мытья посуды (при буфетных)		Стол для сбора отходов					
		Стол предмоечный	1	2015	2017		
		Посудомоечная машина					
		Стол раздаточный	-	-	-		
		Водоумягчитель					
		Зонт вентиляционный					
		Стеллажи или полки для сушки посуды	1	2015	2017		
		Стеллажи или полки для хранения посуды	-	-	-		
		Ванна моечная 2-х секц.	1	2015	2017		
Холодный цех		бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1	2021	2021		
		Производственные столы					
		Контрольные весы					
		Холодильные шкафы					
		УМП					

		овощерезка					
		Моечная ванна для повторной обработки овощей					
		Раковина для мытья рук	-	-	-		
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)					
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения Транспортировки овощей	-	-	-		
		Стеллажи	2	2015	2017		
		Подтоварники	1	2015	2017		
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	2	2015	2017		
		Подтоварники	1	2015	2017		
		Шкаф холодильный для хранения молочных продуктов	2	2015	2017		
Загрузочная продуктов		Подтоварник	-	-	-		
		Весы товарные электронные	-	-	-		
Складские помещения отсутствуют							

6.Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	-	
Гардеробная персонала	4	
Душевые для сотрудников пищеблока	-	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	

7.Штатное расписание:

№ п/п	Кол-во ставок	ФИО	Квалификационный разряд № и дата присвоения, все	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной лично № медицинской книжки,
-------	---------------	-----	--	------------------------------	---

			года.		Дата прохождения С и До
Поваров	3	Гордиенко Вера Тимофеевна Седина Татьяна Михайловна Куртвапова Сание Мусеверовна	4 разряд 4 разряд 3 разряд	13 лет 33 года 7 лет	
Рабочих кухни/помощники повара	2	Бабаева Динара Рустемовна Калинина Елена Ивановна			
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	-		-	-	
Помощники воспитателя	3		-	-	

8.Персонал пищеблока входит в штатное расписание:
Ф.И.О.

№п/п	Наименование	Да/Нет	Кол-во
1.	Образовательного учреждения	да	6
2.	Организации общественного питания, обслуживающего учреждения	-	-

9.Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть) кем упарвлением образования Джанкойской райгосадминистрации
с предварительным накрытием (кол-во детей) персоналом пищеблока (кол-во детей), завтрак – 1-11 кл 104уч.; обед 1-4 кл – 76уч. , 5-11 кл- 54учащихся
за счет род средств – 65 уч.

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

№ п/п		Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов
1	Программа по питанию	

2	Положение об организации и порядке питания в образовательном учреждении (и на льготное питание)	Рассмотрено на заседании педагогического совета школы протокол №15 от 28.08.2026г. , утверждено директором МБОУ «Рощинская школа-детский сад» О.А.Маненко приказ №281 от 01.09.2026г
3	Приказы по организации питания: «О создании бракеражной комиссии» «Об организации питания детей в 2024/2025 учебном году»	«О создании бракеражной комиссии за качеством готовой продукции» от 01.09.2026 №283 «Об организации питания в МБОУ «Рощинская школа-детский сад в 2026-2027 уч.году» от 01.09.2026 №282
4	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	В наличии
5	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания	В наличии
6	Положение о комиссии по контролю за организацией питания детей в образовательном учреждении	Рассмотрено на заседании педагогического совета школы протокол №14 от 30.08.2023г. , утверждено директором МБОУ «Рощинская школа-детский сад» О.А.Маненко приказ №288 от 31.08.2023г.
7	План работы по формированию основ здорового питания в учреждении	
8	График питания детей	В наличии
9	Аналитическая справка опыта работы по формированию культуры здорового питания	
10	Наличие утвержденного цикличного меню на все виды питания	В наличии
11	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно примерных двухнедельных меню, картотеки блюд	В наличии
12	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	В наличии
13	ДРУГОЕ например «Программа здорового питания»	-

11. Финансирование организации питания в 2024
(в рублях, в расчете на одного обучающегося в день в день)

			Руб.	Чел.
	Стоимость	От 1до3лет	207,36	1
		От3до7лет	207,36	1
		Льготная категория.	207,36	1
	Сумма, выделяемая на питание детей из муниципального (районного) бюджета , в т.ч.:			
	От1до3лет		207,36	
	От3до7лет		207,36	

Финансирование организации питания
(в рублях, в расчете на одного обучающегося в день в день) 2026г

			Руб.	Чел.
--	--	--	------	------

	Стоимость	Обед :1-4 классы	85,55	
		Обед 5-11 классы (льготная категория, родительская плата)	85,55	
		Завтрак 1-11 классы (льготная категория)	60,00	
	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			

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

13.Лабораторный контроль:

		2022 г.		2023 г.		2024г.		2025г.	
		Всего	Из них не соответствует гигиеническим нормативам	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				Не обнаружено		Не обнаружено	Не обнаружено	
	-на наличие кишечной палочки				Не обнаружено		Не обнаружено	Не обнаружено	
	-на стафилококк								
	-на патогенную флору								
	-на яйца гельминтов				Не обнаружено		Не обнаружено	Не обнаружено	

14. Договор на дератизацию: ООО «Аметист» №338-Д от 26.08.2026

15. Договор на вывоз мусора №АО 11/1869//БО/25 от 05.06.26 « Крымэкология»
Холодная вода «Райбытсервис» договор № 9-В от 09.01.26

**Информация о материально-технической базе пищеблока, в том числе обеденного зала,
Наименование учреждения МБОУ «Рощинская школа-детский сад» по состоянию 01.09.2026г.**

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
1969				8			200

Директор МБОУ «Рощинская школа-детский сад»

О.А.Маненко