

УТВЕРЖДЕН
приказом МОУ «Столбовская школа»
от 09.01.2025 г. №4/01-15

ПАСПОРТ

Пищевлока образовательного учреждения по состоянию на 01.01.2025 г.
Муниципальное общеобразовательное учреждение «Столбовская школа»
(наименование учреждения)

Адрес: 296123, с. Столбовое, ул. Школьная, д.5, Джанкойский район Республика Крым
Телефон: +79788881213
Электронный адрес: school_djankouysiy-rayon26@crimeaedu.ru
Расчетная вместимость учреждения: 320
Фактически детей: 225

1. В учреждении имеется:

1.	Пищеблок, работающий на сырье	Да/ Нет
2.	Пищеблок (работающий на полуфабрикатах)	Да Нет
3.	Буфетная - раздаточная	Количество (по количеству групп) Да
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 1159102006436,

юридический адрес: Республика Крым, с. Столбовое, ул. Школьная, д.5

санитарно-эпидемиологическое заключение: №82.01.01. М.002109.09.18 от 19.09.2018 г. АКТ приемки учреждения от _____ г.

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

Кем утверждено: директором МОУ «Столбовская школа» Абдулмеловым Р.Ф.

3. Инженерное обеспечение пищеблока:
(нужное подчеркнуть)

1.	Водоснабжение - централизованное - от сетей населенного пункта;	
2.	Горячее водоснабжение (указать источник) электробойлер (количество) 2шт. – 100 л.	
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения Да / Нет (объем)	
4.	Отопление - централизованное - собственная котельная	
5.	Водоотведение - централизованное - прочие (выгреб)	
6.	Вентиляция (механическая, приточная или отсутствует) нужное подчеркнуть	

4. Для перевозки продуктов питания используется:

	№	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
1.	-	-
2.	-	-
3.	-	-
4.	-	-

5. Характеристика пищеблока учреждения:

Набор помещений	Площадь 164,65	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)		Столы обеденные		2021	2021		
		Стулья		2021	2021		
		Раковины для мытья рук	-	-	-		
		Рукошутители ит.д.	-	-	-		
		Стол раздаточный.	1	2021	2021		
		подсобный (окно раздачи)					
		Весы	1	2020	2020		
		Полки производственные для посуды при раздаче	2	2022	2022		
		Прилавок нейтральный	-	-	-		
		Полка для контрольных блюд	1	2020	2020		
Горячий цех		Плита 4-х конф. или 6	-				
		Плита 4-х конф. с духов. или 6	2	2020	2006 2020		
		Котел пищеварочный	4	2020	2020		
		Сковорода эл.	-				
		Зонт вентиляционный	1	2021	2021		
		Пароконвектомат	-	-	-		
		Водоумягчитель	-	-	-		
		Зонт вентиляционный	+	2022	2022		
		Духовой или жарочный шкаф	-	-	-		
		Шкаф для прокаливания посуды	-	-	-		
		УКМ	-	-	-		
		или МПР-350-М	-	-	-		
		Столы производственные	(не менее 2+ кондитерский)	1980	1982		
		Тестомес	-	-	-		

		Весы электронные	1		2020	2020		
		Холодильник для проб	1		2020	2020		
		Миксер 10-20л	-		-	-		
		Раковина для мытья рук	1		2022	2022		
		Стол для хлеба	1		1980	1982		
		Хлебоборозка	-					
		Шкаф или полка для хранения хлеба	1		2022	2022		
		Слайсер	-		-	-		
		Подставки под кухонный инвентарь	2		2022	2022		
		Полки настенные (размеры соответств. длине стола)	-		-	-		
Помещение для обработки яйца		Мойка 2-хсекционная	1		2022	2022		
		Стол	2		1980	1982		
		Шкаф холодильный	1		1980	1982		
		Овоскоп	-		-	-		
Мясорыбный цех		Стол (мясо, рыба, птица)	1		1980			
		Мойка 1-секц.	1		1980			
		Мойка 2-х секц	1		1980			
		Стеллаж	-		-	-		
		Мясорубки	1					
		Весы электронные	2					
		Шкаф холодильный	1					
		Полка для разделочных досок, ножей	2					
		Колода для разуба мяса	-					
		Раковина для мытья рук	1					
Овощной цех		Мойка 2-х секционная	1					
		Стол	1					
		Полка	1					
		Весы	1					
		УМП или овощерезательная машина	-		-	-		
		Раковина для мытья рук	-		-	-		
		Моечная ванна для повторной обработки овощей	-		-	-		
		Стеллаж	1					

		Картофелечистка	-	-	-	-	
		Полка для разделочных досок , ножей	1				
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Мойка для кухонного инвентаря 2-х секц	3				
		Подсобный стол	-	-	-		
		Полка для крышек	1				
		Стеллаж для хранения кух. посуды и инвентаря	1				
		Раковина для мытья рук	-	-	-		
Цех для мытья посуды (при буфетных)		Стол для сбора отходов	-	-	-		
		Стол предмоечный	-	-	-		
		Посудомоечная машина	-	-	-		
		Стол раздаточный	-	-	-		
		Водоумягчитель	-	-	-		
		Зонт вентиляционный	-	-	-		
		Стеллажи или полки для сушки посуды	-	-	-		
		Стеллажи или полки для хранения посуды	-	-	-		
		Ванна моечная 2-х секц.	-	-	-		
			-	-	-		
Холодный цех		бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	-	-	-		
		Производственные столы	2				
		Контрольные весы	1				
		Холодильные шкафы	Количество для полного товарного соседства				
		УМП	-	-	-		
		овощерезка	-	-	-		
		Моечная ванна для повторной обработки овощей	-	-	-		
Помещение для		Раков на для мытья рук	-	-	-		
		Шкаф для уборочного	1				

обработки и хранения уборочного инвентаря	инвентаря						
Водонагреватель проточный	(Устанавливается на месте входа воды в пищеблок, если входов несколько соответственно их количеству)	2					
Склад для хранения овощей	Контейнер для хранения транспортировки овощей	-	-				
	Стеллажи	-	-				
	Подтоварники	-	-				
Склад для сыпучих продуктов	Стеллажи	2					
	Подтоварники	1					
	Шкаф холодильный для хранения молочных продуктов	1					
Загрузочная продуктов	Подтоварник	-	-				
Складские помещения отсутствуют	Весы товарные электронные	-	-				

6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан. узел для сотрудников пищеблока	-	
Гардеробная персонала	-	
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 года.	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной лично № медицинской книжки, Дата прохождения С и До
Поваров	2	Гайдамака Татьяна Ивановна	3 разряд № 6731 06.10.2017	29	№ 49183051 10.10.24 по 17.10.25
	3	Юсупова Галина Викторовна	3 разряд № 691 от 25.10.2022	2	№ 48280685 10.10.24 по

Рабочих кухни/помощники повара	1	Гайдамака Елена Викторовна	2	17.10.25 № 51663510 10.10.24 по 17.10.25
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	1	Алтухова Галина Петровна	Менее года	№58544549 29.08.24 по 29.08.25

8. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№п/п	Наименование	Да/Нет	Кол-во
1.	Образовательного учреждения		
2.	Организации общественного питания, обслуживающего учреждения	Да	4

9. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть) кем: управлением образования Джанкойской районской администрации с предварительным накрытием (кол-во детей) кем? через раздачу групп (кол-во детей), завтрак – 1-11 кл - 110 учащихся, обед 1-4 кл. – 81 уч., 5-11 кл. 72 уч. за счет род средств 56, всего - 225 учащихся.

10. Наличие нормативно-правовой, технической документации, технологических карт (2021, 2022, 2023г. годы)

№ п/п	Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов
1	Программа по питанию Программа развития по организации питания на 2021-2026 учебный год в МОУ «Столбовская школа», утверждена 31 августа 2021г.
2	Положение об организации и порядке питания в образовательном учреждении (и на льготное питание) Положение утверждено приказом №181 от 10 июня 2022г.
3	Приказы по организации питания: «О создании бракеражной комиссии» «Об организации питания детей в 2023/2024 учебном году» О создании комиссии по приему продовольственного сырья» № 6 от 09.01.2025 г. «О создании бракеражной комиссии за качеством готовой продукции» № 5 от 09.01.2025 г. «Об организации питания учащихся в 2024-2025 учебном году» № 4 от 09.01.2025 г.
4	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания Имеется
5	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания Имеется

6	Положение о комиссии по контролю за организацией питания детей в образовательном учреждении	Имеется
7	План работы по формированию основ здорового питания в учреждении	Имеется
8	График питания детей	Имеется
9	Аналитическая справка опыта работы по формированию культуры здорового питания	Имеется
10	Наличие утвержденного циклического 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»	Имеется

11. Финансирование организации питания

(в рублях, в расчете на одного обучающегося в день в день) 2024 г.

Стоимость	1-4 классы	5-11 классы	Льготная категория.	Руб.	Чел.
				78,05	81
Сумма, выделяемая на питание детей из муниципального (районного) бюджета, в т.ч.:				78,05	72
Сумма, выделяемая на питание детей из республиканского бюджета, в т.ч.:				60	110
1-4 классы					
1-11 класс, 5-11 класс					

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

13. Лабораторный контроль:

	2022 г.	2023 г.	2024 г.
	Всего	Из них не соответствует гигиеническим нормативам	Всего
1. Питьевая вода из разводящей сети	2 пробы протокол от 24.10.2022 №7.15299, №7.15298	Замечаний нет	Из них не соответствует гигиеническим нормативам
-по санитарно-химическим показателям			

-по микробиологическим показателям					
2. Готовые блюда	2 проба от 24.10.2022 №7.15291	Замечаний нет			
-по санитарно-химическим показателям					
-по микробиологическим показателям					
-на калорийность и полноту вложения					
-на вложение витамина «С»					
3. Смывы	1 проба Протокол №7.15271-7.15290 от 21.10.2022	Замечаний нет			
-на наличие кишечной палочки					
-на стафилококк					
-на патогенную флору					
-на яйца гельминтов					

14. Договор на дератизацию: (№, дата) №129Д от 27.05.2024 г.

15. Договор на вывоз мусора (№, дата, название предприятия), ТКО №АО 11/1821/БО/25 от 09.01.2025 г., ГУП РК «Крымэкоресурсы»

16. Информация о материально-технической базе пищеблока, в том числе обеденного зала, МОУ «Столбовская школа» по состоянию 01.01.2025 г.

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
	Обеденного зала		Шт.	Общая площадь	
1970	2022	2021	8	164,65	90

Директор МОУ «Столбовская школа»:

Р.Ф. Абдремелов