



УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ «Яковская школа имени
Михаила Чупилко»
М.Н.Зелинская
Приказ № 182 –ОД от 30 августа 2024 года
М.П.

ПАСПОРТ
пищеблока МОУ «Яковская школа имени Михаила Чупилко» по состоянию на 01.09.2024г
Джанкойского района Республики Крым

Адрес 296153, Республика Крым, Джанкойский район, с. Яркое, ул. Садовая, д. 37А
Телефон +7 (978)735-59-86
Электронный адрес school_djankoysiy-rayon30@crimeaedu.ru
Руководства
Расчетная вместимость учреждения 280
Фактически детей: 206

1. В учреждении имеется:

		Да/ Нет
1.	Пищеблок, работающий на сырье	да
2.	Пищеблок (работающий на полуфабрикатах)	нет
3.	Буфетная - раздаточная	нет
4.	Помещение для приема пищи	5 групп, да

2. Питание организовано на базе или с помощью (нужное подчеркнуть) сторонних организаций общественного питания
наименование организации: МОУ «Яковская школа имени Михаила Чупилко»
юридический адрес: 296153, Республика Крым, Джанкойский район, с. Яркое, ул. Садовая, д. 37А
санитарно-эпидемиологическое заключение: имеется, АКТ приемки учреждения от 31 июля 2024 г
Наличие 2х недельного меню: имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).
Кем утверждено: директор МОУ «Яковская школа имени Михаила Чупилко» от 01.09.2024 г.

3. Инженерное обеспечение пищеблока:
(нужное подчеркнуть)

1.	Водоснабжение - централизованное <u>- от сетей населенного пункта;</u>
2.	Горячее водоснабжение (указать источник) нет
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения <u>Да</u>
4.	Отопление - централизованное <u>- собственная котельная на газу</u>
5.	- Водоотведение централизованное - выгреб - локальные очистные сооружения <u>- прочие</u>
6.	Вентиляция (<u>механическая</u> , приточная или отсутствует) нужное подчеркнуть

4. Для перевозки продуктов питания используется:

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

5.Характеристика пищеблока 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 (в группе)		Столы обеденные	11	2020,2021			
		Стулья	16 скамеек и 12 табуреток	2020,2021			
		Раковины для мытья рук	2	2019	2019	10	
		Рукосушители ит. дт.	1	2016	2016	10	
Линия раздачи		Стол раздаточный. подсобный (окно раздачи)					
		Весы					
		Полки производственные для посуды при раздаче	1	2014	2016		
		Прилавок нейтральный					
		Полка для контрольных блюд					
		Плита 6-х конф.с духов.	1	2014	2016		
		Котел пищеварочный	1	2014	2016		
		Сковорода эл.	1	2014	2016		
		Зонт вентиляционный	1	2019	2019		
		Пароконвектомат	1	2014	2016		
		Водоумягчитель	1	2014	2016		
		Зонт вентиляционный	2	2019	2019		
		Духовой или жарочный шкаф	1	2014	2016		
		Шкаф для прокаливания посуды	1	2014	2016		
		УКМ	1	2014	2016		
		или МПР-350-М					

		Столы производственные	(не менее 2+ кондитерский)	2014	2016		
		Тестомес	1	2014	2016		
		Весы электронные	2	2014	2016		
		Холодильник для проб	1	2014	2016		
		Миксер 10-20л	1	2014	2016		
		Раковина для мытья рук	1	2018	2018		
		Стол для хлеба	1	2014	2016		
		Хлеборезка	1	2014	2016		
		Шкаф или полка для хранения хлеба	1	2014	2016		
		Слайсер	1	2014	2016		
		Подставки под кухонный инвентарь	2-4	2014	2016		
		Полки настенные (размеры соответств.длине стола)					
Помещение для обработки яйца		Мойка 2-х секционная	1	2014	2016		
		Стол	2	2014	2016		
		Шкаф холодильный	1	2014	2016	2022	
		Овоскоп	1	2014	2016		
Мясорыбный цех		Стол (мясо.рыба.птица)	3(не менее 2)	2014	2016		
		Мойка 1-секц.	1	2014	2016		
		Мойка 2-х секц	1	2014	2016		
		Стеллаж	1	2014	2016		
		Мясорубки	2	2014	2016		
		Весы электронные	1	2014	2016		
		Шкаф холодильный	Не менее 3 и достаточном количестве для соблюдения товарного соседства	2014	2016		
		Полка для разделочных досок, ножей	2	2014	2016		
		Колода для разруба	1	2014	2016		

		мяса					
		Раковина для мытья рук	1	2014	2016		
Овощной цех		Мойка 2-х секц	1	2014	2016		
		Стол	2	2014	2016		
		Полка	1	2014	2016		
		Весы	1	2014	2016		
		УМП или овощерезательная машина	1	2014	2016		
		Раковина для мытья рук		2014	2016		
		Моечная ванна для повторной обработки овощей	1	2014	2016		
		Стеллаж	1	2014	2016		
		Картофелечистка	1	2014	2016		
		Полка для разделочных досок, ножей	1	2014	2016		
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Мойка для кухонного инвентаря 2-х секц	1	2014	2016		
		Подсобный стол	1	2014	2016		
		Полка для крышек	1-2	2014	2016		
		Стеллаж для хранения кух. посуды и инвентаря	1-2	2014	2016		
		Раковина для мытья рук	1	2014	2016		
Цех для мытья посуды (при буфетных)		Стол для сбора отходов	1	2014	2016		
		Стол предмоечный	1	2014	2016		
		Посудомоечная машина	1	2014	2016		
		Стол раздаточный	1	2014	2016		
		Водоумягчитель	1	2014	2016		
		Зонт вентиляционный	1	2014	2016		
		Стеллажи или полки для сушки посуды	1-2	2014	2016		
		Стеллажи или полки для хранения посуды	1-2	2014	2016		
		Ванна моечная 2-х секц.	1	2014	2016		

Холодный цех		бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1	2014	2016		
		Производственные столы	Не менее 2	2014	2016		
		Контрольные весы					
		Холодильные шкафы	Количество для полного товарного соседства				
		УМП	1	2014	2016		
		овощерезка	1	2014	2016		
		Моечная ванна для повторной обработки овощей	1	2014	2016		
		Раковина для мытья рук	1	2014	2016		
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	1-4	2014	2016		
Водонагреватель проточный		(Устанавливается на месте входа воды в пищеблок, если входов несколько соответственное их количество)	Не менее 1	2014	2016		
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	1-3	2014	2016		
		Стеллажи	2-3	2014	2016		
		Подтоварники	2-3	2014	2016		
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	2-3	2014	2016		
		Подтоварники	2-3	2014	2016		
		Шкаф холодильный для	1	2014	2016		

		хранения молочных продуктов					
Загрузочная продуктов		Подтоварник	1	2014	2016		
		Весы товарные электронные	1	2014	2016		
Складские помещения отсутствуют							

6.Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан. узел для сотрудников пищеблока	отсутствует	
Гардеробная персонала	отсутствует	
Душевые для сотрудников пищеблока	отсутствуют	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	Имеется по договору с ДООУ «Жаворонок»	

7.Штатное расписание:

№ п/п	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1,5	1	5	18	имеется
Рабочих Кухонный рабочий	1,5	1	-	2	имеется
Кладовщик	1	0,5	-	2	имеется

8.Персонал пищеблока входит в штатное расписание

Повар	– Никифорова Елена Ивановна
Кухонный рабочий	– Тимофеева Людмила Федоровна
Кладовщик	- Гуцало Татьяна Сергеевна

№п/п	Наименование	Да/Нет	Кол-во
1.	МОУ «Ярковская школа имени Михаила Чупилко»	Да	
2.	Организации общественного питания, обслуживающего учреждения	Нет	

9.Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть) кем МОУ «Ярковская школа имени Михаила Чупилко»
с предварительным накрытием (кол-во детей) кем 68 учащихся, работниками столовой

10.Наличие нормативно-правовой, технической документации, технологических карт (2020, 2021,2022, 2023 годы)

№ 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)	Положение об организации питания в МОУ «Ярковская школа имени Михаила Чупилко» приказ № 295- ОД от 04.09.2023
3	Приказы по организации питания: «О создании бракеражной комиссии» «Об организации питания в 2024 году» «О режиме работы пищеблока» «О создании общественной комиссии за организацией питания» «Об утверждении графика приема горячего питания» «Об утверждении 10- дневного меню на 2024-2025 учебный год» «О назначении ответственных за отбор и хранение суточных проб в МОУ «Ярковская школа имени Михаила Чупилко» «О назначении ответственных лиц за обеспечение качества и безопасности получаемой и выдаваемой продукции» «О создании и порядке работы Совета по питанию на 2024-2025 учебный год» «О требованиях к поступлению продовольственного сырья» «Об усилении мер по безопасности на пищеблоке» «О назначении ответственного лица за исправность технологического оборудования на пищеблоке»	Приказы 1. «О создании бракеражной комиссии по готовой продукции» от 30.08.2024 № 185-ОД 2. «Об организации питания обучающихся в 2024 году» от 30.08.2024 № 182 –ОД 3. «О режиме работы пищеблока» от 30.08.2024 № 203-ОД 4. «О создании общественной комиссии за организацией питания» от 04.09.2024 №256-ОД 5. «Об утверждении графика приема горячего питания» от 30.08.2024 № 183-ОД 6. «Об утверждении 10- дневного меню на 2024-2025 учебный год» от 30.08.2024г № 201 – ОД 7. «О назначении ответственных за отбор и хранение суточных проб в МОУ «Ярковская школа имени Михаила Чупилко» в 2024/2025 учебном году» от 02.09.2024г. № 208- ОД 8. «О назначении ответственных лиц за

		обеспечение качества и безопасности получаемой и выдаваемой продукции» 02.09.2024 г. №223- ОД 9. «О создании и порядке работы Совета по питанию на 2024-2025 учебный год» от 03.09.2024 г. № 233- ОД 10. «О требованиях к поступлению продовольственного сырья» от 02.09.2024г. №224-ОД 11. «Об усилении мер по безопасности на пищеблоке» от 02.09.2024 г. № 225- ОД 12. «О назначении ответственного лица за исправность технологического оборудования на пищеблоке» от 02.09.2024г. №209 - ОД
4	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Да/ Нет
5	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания	Да/ Нет
6	Положение о комиссии по контролю за организацией питания детей в образовательном учреждении	Да/ Нет
7	План работы по формированию основ здорового питания в учреждении	Да/ Нет
8	График питания детей	Да/ Нет
9	Аналитическая справка опыта работы по формированию культуры здорового питания	Да/ Нет
10	Наличие утвержденного циклического 10 дневного меню на все виды питания	Да/ Нет
11	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно примерных двухнедельных меню	Да/ Нет
12	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Да/ Нет
13	ДРУГОЕ например «Программа здорового питания»	Да/Нет

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

	Стоимость	1-4 классы (обед)	73,71 руб.	
		1-11 классы (завтрак) льготная категория	60,00 руб.	
		5-11 классы (обед) льготная категория	73,71 руб.	
	Сумма, выделяемая на питание детей из муниципального (районного) бюджета , в т.ч.:		922 534,92 руб.	
	Сумма, выделяемая на питание детей из республиканского бюджета , в т.ч.:		1 174 127,00 руб.	

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

13. Лабораторный контроль:

		2021г.		2022 г.		2023 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		нет		нет		нет
	-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						i

14. Договор на дератизацию имеется договор № 133/Д от 07.05.2024г. ООО «Аметист»

15. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов имеется № АО11/1645/БО/24 от 16.01.2024 г. «Крымэкоресурс»

16. Информация о материально-технической базе пищеблока, в том числе обеденного зала.

Наименование учреждения **МОУ «Ярковская школа имени Михаила Чупилко»** по состоянию на 01.09.2024 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
	пищеблока	Обеденного зала		Шт.	Общая площадь кв.м.		
1973	2016	Не проводился	150 000,00 руб.	3	98	59	68

Директор _____ М.Н.Зелинская