

**ПАСПОРТ**  
**пищеблока**  
**муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения**  
**«Верхнекондратинская основная общеобразовательная школа»**  
**Чистопольского муниципального образования город**

Адрес ОУ 422959, Республика Татарстан, Чистопольский район, д. Верхняя Кондрата, ул Центральная, д35/1

Телефон 8(84342) 3004-27

Директор общеобразовательного учреждения Паишева Елизавета Ивановна

Ответственный за питание Гурьянова Анна Зиновьевна

Численность педагогического коллектива 7

Расчетная вместимость школы 108 человек в одну смену

Общее количество классов   5  

Количество обучающихся в классах   16  

Количество детей льготной категории   1   человек

Охват горячим питанием		% соотношение	
1-4 класс-	2	чел	(должен быть 100%)
5-8 класс-	10	чел	
9-11 класс-	4	чел	
льготные категории	1	чел.	

**Охват 2х разовым горячим питанием**

1-4 класс-	0	чел
5-8 класс-	0	чел
9-11 класс-	0	чел
льготные категории	0	чел.

**Формы организации горячего питания:**

Предварительное накрытие столов            да            Да/Нет

Самообслуживание            нет            Да/Нет

Шведский стол            нет            Да/Нет

**Модель предоставления услуг горячего питания:**

Школьная столовая, работающая на сырье, организующая самостоятельно горячее питание            да            Да/Нет

Юридический адрес: 422959, Республика Татарстан, Чистопольский район, д. Верхняя Кондрата, ул Центральная, д35/1

Контактное лицо: Паишева Е.И. тел. 89372981588

Аутсорсинг (сторонний оператор, аренда пищеблока)   нет   Да/Нет

Юридический адрес:            нет           

Контактное лицо:            нет            тел.           

дата заключение контракта            нет            №            срок дей-

ствия   нет



							штук)
Обеденный зал	42,9	Столы обеденные	9	1994	-	60	4
		Стулья	18	1994	-	60	16
		Раковины для мытья рук	1	1994	-	40	Раковины для мытья рук -2шт
		Электрополотенца	0	-	-	-	Электрополотенц-2шт
Раздаточная зона	42,9	Мармит 1-х блюд	-	-	-	-	Мармит первых блюд 1шт
		Мармит 2-х блюд	-	-	-	-	Мармит вторых блюд- 1шт
		Мармит 3-х блюд	-	-	-	-	Мармит 3-х блюд-1шт
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0	-	-	-	Холодильный прилавок (витрина, секция) – 1 шт
		Прилавок нейтральный	1	1994	1994	-	-
		Прилавок для столовых приборов	1	1994	1994	-	-
Горячий цех	42,9	Плита электрическая 4-х конф.	1	2000	2000	20	-
		Жарочный (духовой) шкаф	0	-	-	-	Жарочный (духовой) шкаф- 1шт
		Котел пищеварочный	0	-	-	-	Котел пищеварочный эл.- 1шт.
		Электрическая сковорода	0	-	-	-	Электрическая сковорода - 1шт.
		Зонт вентиляционный	1	1994	1994	0	-.
		Пароконвектомат	0	-	-	-	Пароконвектомат ПКА6-1/1ПМ-1шт. Подставка под пароконвектомат-1шт.
		Столы производственные	1	1994	1994	0	-
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0	-	-	-	Универсальный механический привод для готовой продукции-1шт
		или овощерезательная машина с протирачной	0	-	-	-	овощерезательная машина с протирач-

		насадкой и мясорубка для готовой продукции					ной насадкой и мясорубка для готовой продукции-1шт
		Весы электронные для готовой продукции	0	-	-	-	Весы электронные для готовой продукции-1шт.
		Миксер 10-20л	0	-	-	-	Миксер-1шт.
		Тележка сервировочная	0	-	-	-	Тележка сервировочная-1шт
		Тележка для сбора грязной посуды	0	-	-	-	Тележка для сбора грязной посуды-1шт.
		Хлеборезка	0	-	-	-	Хлеборезка -1шт
		Шкаф для хранения хлеба	1	2000	2000	-	-
		Стеллаж кухонный настенный	0	-	-	-	Стеллаж кухонный-1шт.
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	0	-	-	-	мясорубка для сырой продукции-1шт
		Весы электронные	0	-	-	-	Весы электронные 1шт
		Раковина для мытья рук	0	-	-	-	Раковина для мытья рук -1шт
		Бактерицидная установка	1	2020	2020	-	-
Доготовочный цех	5,6	Стол производственный	2	1994	1994	-	-
		электромясорубка	1	1994	1994	100	электромясорубка-1шт
		моечная ванна	1	1994	1994	-	-
		весы	1	2007	2007	90	весы -1шт
		овощерезательная машина	0	0	0	0	овощерезательная машина-1шт
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	Раковина для мытья рук-1шт
		Бактерицидная установка	1	2020	2020	-	-
Моечная столовой посуды	9,1	Стол для сбора отходов	1	1994	1994	0	-
		Стол производственный	1	1994	1994	0	-
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	1994	1994	0	-
		Моечная ванна 2-х	1	1994	1994	-	-

		секц. для стаканов и столовых приборов					
		Посудомоечная машина	0	-	-	-	Посудомоечная машина-1шт.
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2000	2000	0	-
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	2000	2000	0	-
		Водонагреватель проточный	1	2008	2008	80	Водонагреватель проточный-1шт
		Раковина для мытья рук	1	1994	1994	80	Раковина для мытья рук-1шт
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	1,20	Шкаф для уборочного инвентаря	1	-	-	-	Шкаф для уборочного инвентаря-1шт.
		Душевой поддон	0	-	-	-	Душевой поддон-1шт
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	0	-	-	-	Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств-1шт
		Раковина для мытья рук	1	1994	1994	-	-
Склад для сыпучих продуктов	6,3	Стеллажи	1	2000	2000	-	-
		Подтоварники	0	-	-	-	Подтоварник-1шт.
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2013	2013	0	-
		Шкаф холодильный низкотемпературный (для мяса и рыб)	1	2001	2001	0	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный (молочных продуктов и сливочного масла)	1	2003	2003	0	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2000	2000	0	-

План схема (приложить) Приложение 1  
**5. Дополнительные характеристики**

Наименование технологического оборудования	Назначение	Производительность	Дата изготовления	срок службы	Дата поверки
Механическое	Электромясорубка		1994	10 лет	-
Холодильное	Холодильник «Свияга-404» КШ-240/30	270кВт ч/год	2003	15 лет	-
	Морозильник «Орск» -117»	270кВт ч/год	2001	15лет	-
	Шкаф холодильный «POLAIR»	0,55кВт	2013	15 лет	-
	Холодильник «POZIS»	270кВт ч/год	2000	15 лет	-
Тепловое	Плита электрическая ЭС4Ш-4КЖ	14,8кВт	2000	10лет	-
Весоизмерительное оборудование	Весы рычажные настольные циферблатные РН-10Ц13У	от 0,1 до 10кг	2007	15 лет	-

## 6. Характеристики обслуживания оборудования

(Наименование оборудования )

Договор на техническое обслуживание \_\_\_\_\_ нет \_\_\_\_\_ Да/Нет  
 Дата заключения \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

(Наименование организации с кем заключен договор)

Договор на ремонт оборудования \_\_\_\_\_ нет \_\_\_\_\_ Да/Нет

Дата заключения \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

(Наименование организации с кем заключен договор)

Договор на метрологическое обслуживание \_\_\_\_\_ нет \_\_\_\_\_ Да/Нет

Дата заключения \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

(Наименование организации с кем заключен договор)

## 7. График санитарной обработки оборудования

Название помещения	Период проведения санитарной обработки	Дни недели	Ответственный за проведение
Обеденный зал	После обеда	Пн/ср/пт	Уборщик служебных помещений
Раздаточная зона	После обеда	Пн/ср/пт	Повар
Горячий цех	После обеда	Пн/ср/пт	Повар
Доготовочный цех	После обеда	Пн/ср/пт	Повар
Моечная	После обеда	Пн/ср/пт	Повар

столовой посуды			
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	После обеда	Пн/ср/пт	Повар
Склад для сыпучих продуктов	После обеда	Пн/ср/пт	повар

#### 8. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м <sup>2</sup>	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	-	унитаз-1шт, раковина для мытья рук -
Гардеробная персонала	2,86	шкаф для санитарной одежды – шкаф для личной одежды
Душевые для сотрудников пищеблока	-	душ
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	в домашних условиях

#### 6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	100	4	12	да

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

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

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

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

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

наименование организации: нет \_\_\_\_\_

юридический адрес организации: нет \_\_\_\_\_

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

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 16 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	имеется
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	Постановление Исполнительного комитета Муниципального образования «Чистопольский муниципальный район Республики Татарстан» на 1 полугодие 2021-2022 учебного года от 09.07.2021года №395; на2 полугодие 2021-2022 учебного года №625 от 18.10.2021года.
3	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ «Об организации питания в школе» № 124 от 31 августа 2021года; Приказ « Об организации питания на 2 полугодие 2021-2022 учебного года» № 226 от 14 декабря 2021года
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ «Об организации питания в школе» № 124 от 31 августа 2021года;
5	Положение об организации питания	имеется
6	Положение о бракеражной комиссии	имеется
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	Приказ «Об организации питания в школе» № 124 от 31 августа 2021года;
8	Положение о школьном совете по питанию	имеется
9	Наличие плана работы совета по питанию	имеется
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	имеется
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеется
12	График питания в школьной столовой	имеется
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	имеется
14	Наличие согласованного примерного (циклического) меню	имеется
15	Наличие ежедневного меню	имеется
16	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	имеется
17	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Договор на проведение лабораторных исследований №104 от 11.01.2022г.
18	Наличие должностных инструкций	да

**10. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд:**  
проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

**11. Финансирование организации питания**



№ п/п	Стоимость:	одноразового горячего питания	1-4 классы 55рублей 55 копеек; 5-9 классы- 47рублей 60 копеек.
		двухразового питания	-
		полдника	-
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семей из средств краевого бюджета (на одного человека)		35руб
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)		8рублей 30 копеек.
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)		-
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)		35руб.
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)		-
6	Родительские средства, с учетом двух льгот на оплату за питание (на одного человека)		-

**18. Договор на дератизацию** (с кем, № дата) ООО «Спектр» №43/02 от 01.01.2022г.

---

**19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов** (с кем, № дата) ООО «Гринта» от 01.01.2022г. НО-УБП 032587

---

Директор МБОУ «Верхекондратинская ООШ»

Е.И.Паишева