

«Утверждаю»
Директор МБОУ «Кубасская основная
общеобразовательная школа»
Чистопольского муниципального района РТ
Л.А.Пальцева



**ПАСПОРТ
ПИЩЕБЛОКА**

**муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Кубасская основная общеобразовательная школа»
Чистопольского муниципального района Республики Татарстан**

Адрес ОУ Республика Татарстан, Чистопольский район,
с. Кубассы, ул. Центральная д.12
Телефон 8(84342) 3-15-25
Директор ОУ Пальцева Людмила Анатольевна
Ответственный за питание Ахметзянова Роза Николаевна
Численность педагогического коллектива 14
Расчетная вместимость школы 75 человек в одну смену
Общее количество классов 9
Количество обучающихся в классах 48 человек
Количество детей льготной категории 7 человек

Охват горячим питанием	% соотношение	
1-4 класс-	18 чел	100%
5-8 класс-	20 чел	100%
9-11 класс-	10 чел	100%
льготные категории	7 чел.	100%

Охват 2х разовым горячим питанием		
1-4 класс-	0 чел	
5-8 класс-	20 чел	100%
9-11 класс-	10 чел	100%
льготные категории	7чел.	

Формы организации горячего питания:

Предварительное накрытие столов _____ Да
Самообслуживание _____ Нет
Шведский стол _____ Нет

Модель предоставления услуг горячего питания:

Школьная столовая, работающая на сырье, организующая самостоятельно горячее питание _____ Да
Юридический адрес: Республика Татарстан, Чистопольский муниципальный район,
с. Кубассы, ул. Центральная д.12
Контактное лицо: Пальцева Людмила Анатольевна тел.8(84342)3-15-25
Аутсорсинг (сторонний оператор, аренда пищеблока) _____ Нет
Юридический адрес: -
Контактное лицо: _____ - _____ тел. _____ - _____
дата заключение контракта _____ - _____ № _____ срок действия _____ - _____

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет
1	Столовая, работающая на сырье	да
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет
3	Буфет-раздаточная	нет
4	Буфет	нет
5	Помещение для приема пищи	нет
6	Отсутствует все вышеперечисленное	-

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	Да
собственная скважина учреждения	Нет
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	Нет
вода привозная	Нет

2. Горячее водоснабжение

централизованное	Нет
собственная котельная	Нет
водонагреватель	Да
наличие резервного горячего водоснабжения	Нет

3. Отопление

централизованное	Да
собственная котельная и пр.	Нет

4. Водоотведение

централизованное	Нет
выгреб	Да
локальные очистные сооружения	Нет
прочие	Нет

5. Вентиляция

естественная	Да
механическая	Да

3. Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Транспорт	Да/Нет
1	Специализированный транспорт школы	Нет
2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	Нет
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	Нет
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	Нет
5	Специализированный транспорт отсутствует	Нет

4. Характеристика пищеблока.

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал	95	Столы обеденные	10	2021	-	0	0
		Стулья	20	2021	-	0	0
		Раковины для мытья рук	-	-	-	0	0
		Электрополотенца	2	2015	2018	0	0
Раздаточная зона	4,40	Мармит 1-х блюд	-	-	-	-	Мармит первых блюд 1шт
		Мармит 2-х блюд	-	-	-	-	Мармит вторых блюд- 1шт
		Мармит 3-х блюд	-	-	-	-	-
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	-	-	-	-	-
		Прилавок нейтральный	-	-	-	-	-
		Прилавок для столовых приборов	-	-	-	-	-
Другое	-	-	-	-	-	-	

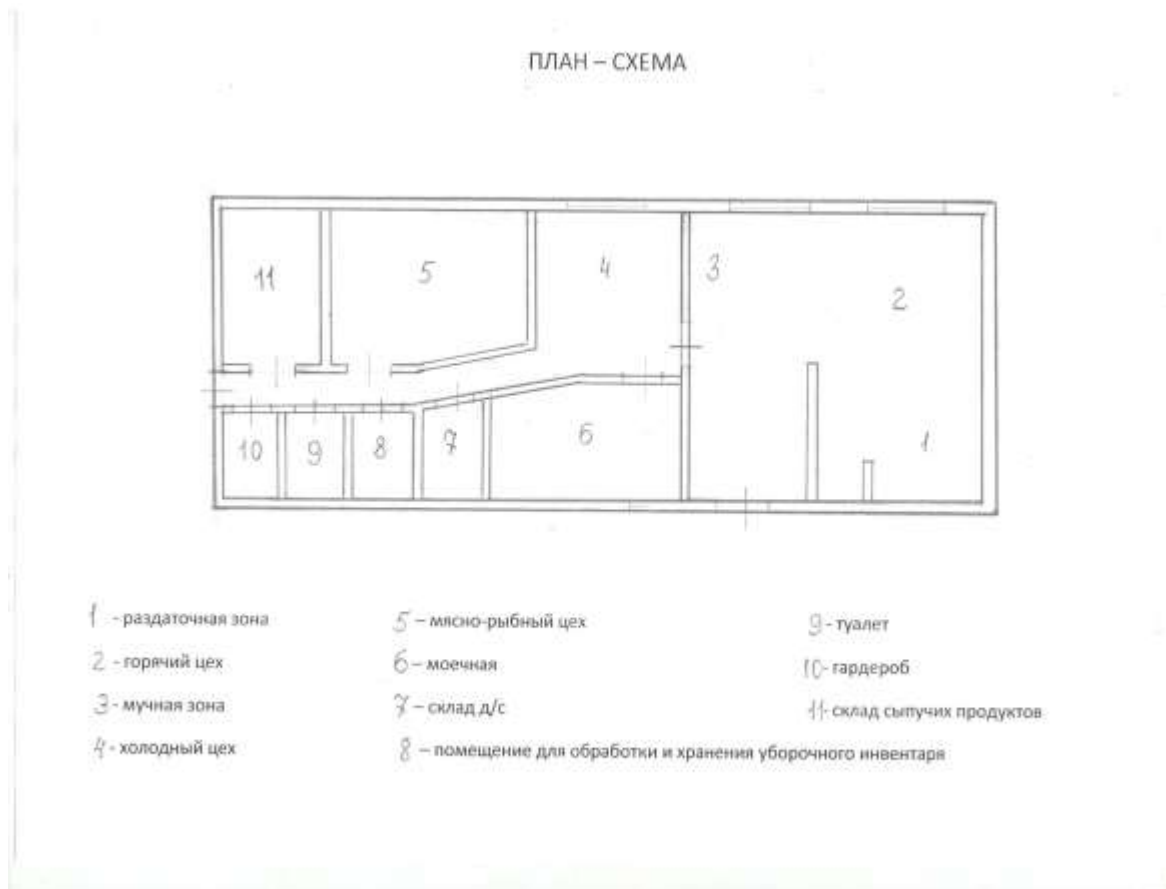
Горячий цех	21,1	Плита электрическая 4-х конф.	2 2		2009 2021	-	-
		Жарочный (духовой) шкаф	-	-	-	-	Жарочный (духовой) шкаф - 1шт
		Котел пищеварочный	-	-	-	-	-
		Электрическая сковорода	-	-	-	-	-
		Зонт вентиляционный	3	2020	2020	-	-
		Пароконвектомат	-	-	-	-	Пароконвектома т ПКА6-1/1ПМ-1шт. Подставка под пароконвектомат -1шт.
		Столы производственные	4 3 1	2020 2018 2015	2020 2018 2015	-	-
		Моечная ванна 2-х секционная	1	2020	2020	-	-
		Универсальный механический привод для готовой продукции	-	-	-	-	-
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	-	-	-	-	-
		Весы электронные для готовой продукции	1	2021	2021	-	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2021	2021		
		Миксер 10-20л	-	-	-	-	Миксер-1шт.
		Тележка сервировочная	-	-	-	-	-
		Тележка для сбора грязной посуды	-	-	-	-	Тележка для сбора грязной посуды-1шт.
		Хлеборезка	1	2021	2021	-	-
		Шкаф для хранения хлеба	-	-	-	-	-
		Подставки под кухонный инвентарь	-	-	-	-	-
		Стеллаж кухонный настенный	1	2021	2021	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-
Другое	-	-	-	-	-		
Холодный цех	7,84	Стол производственный	1	2018	2018	-	-
		Весы электронные	1	2021	2021	-	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2003	2003	20	-
		Универсальный механический привод	-	-	-	-	-
		или овощерезательная машина	1	2021	2021	-	-

		Бактерицидная установка	1	2020	2020	-	-
		Моечная ванна 2-х секционная	1	2021	2021	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-
Доготовочный цех		Стол производственный	-	-	-	-	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-	-
		Шкаф холодильный низкотемпературный	-	-	-	-	-
		Моечная ванна	-	-	-	-	-
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	-	-	-	-	-
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	-	-	-	-	-
		Весы электронные	-	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-
Мучной цех (зона)	4,40	Стол производственный	-	-	-	-	-
		Тестомесильная машина	1	2021	2021	-	-
		Пекарский шкаф	-	-	-	-	-
		Стеллаж кухонный	-	-	-	-	-
		Моечная ванна	-	-	-	-	-
		Весы электронные	-	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-
Помещение для обработки и яйца	нет	Моечная ванна 3-х секционная	-	-	-	-	-
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	-	-	-	-	-
		Стол производственный	-	-	-	-	-
		Шкаф холодильный	-	-	-	-	-
		Овоскоп	-	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-
Мясо-рыбный цех	9,52	Стол производственный	1	2015	2015	-	-
		Моечная ванна 3-х секц.	1	2020	2020	-	-
		Стеллаж кухонный	-	-	-	-	-
		Электропривод для сырой продукции	-	-	-	-	-
		электромясорубка	2	2021	2021	-	-
		Весы электронные	1	2021	2021	-	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2021	2021	-	-
		Шкаф холодильный низкотемпературный	2	2011 2021	2011 2021	-	-
		Полка для разделочных досок	-	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-
		Овощной цех (первичный)	нет	Моечная ванна 2-х секц.	-	-	-
Стол производственный	-			-	-	-	-
Стеллаж кухонный настенный	-			-	-	-	-

обработк и)		Весы	-	-	-	-	-
		Стеллаж кухонный	-	-	-	-	-
		Картофелеочистительна я машина	-	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-
Овощной цех (вторично й обработк и)	нет	Моечная ванна 2-х секц.	-	-	-	-	-
		Стол производственный	-	-	-	-	-
		Овощерезательная машина	-	-	-	-	-
		Стеллаж кухонный настенный	-	-	-	-	-
		Стеллаж кухонный	-	-	-	-	-
		Весы	-	-	-	-	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-	-
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	1	2021	2021	-	-
		Стеллаж кухонный	1	2021	2021	-	-
		Зонт вентиляционный	1	2020	2020	-	-
		Водонагреватель	1	2020	2020	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-
Моечная столовой посуды	9,24	Стол для сбора отходов	1	2015	2015	-	-
		Стол производственный	-	-	-	-	-
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	2	2020	2020	-	-
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	-	-	-	-	-
		Посудомоечная машина	-	-	-	-	-
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2020	2020	-	-
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	2020	2020	-	-
		Зонт вентиляционный	-	-	-	-	-
		Водонагреватель проточный	-	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-
Помещен ие для обработк и и хранения уборочно го инвентаря	1,0	Шкаф для уборочного инвентаря	1	-	-	-	Шкаф для уборочного инвентаря-1шт.
		Душевой поддон	1	2020	2020	-	-
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	-	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-
Склад для хранения овощей	1,0	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	2	2020	2020	-	-
		Стеллажи	-	-	-	-	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-	-
		Подтоварники	-	-	-	-	Подтоварник-

							1шт.
Склад для сыпучих продуктов	3,55	Стеллажи	1	2020	2020		-
		Подтоварники	-	-	-		Подтоварник-1шт.
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-	-
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	нет	Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-	-
		Шкаф холодильный низкотемпературный	-	-	-	-	-
Загрузочная продукция	1,0	Подтоварник	-	-	-	-	-
		Весы товарные электронные	1	2020	2020	-	-
Складские помещения отсутствуют	нет	-	-	-	-	-	-

План схема



5. Дополнительные характеристики

Наименование	Назначение	Производи	Дата	срок	Дата
--------------	------------	-----------	------	------	------

технологического оборудования		тельность	изготовления	службы	поверки
Механическое	Машина протирачно-резательная МПР-350М (картофелепротирочная машина) Входит комплект для нарезки картофеля "фри"	350кг/ч при нарезке, 600кг/ч при протирке, 0,75кВт, 380В, 600х340х650мм, 32 кг, 9 видов нарезки (8 дисков + 2 решетки), 2 вида протирки (2 диска + ротор лопастной).	Май 2021	-	-
	Тестомес спиральный ТМС-20НН-2Ц, серия СНЕФ.	несъемная дежа 20 л, неподъемная траверса, 72 кг/ч, э/механическая панель, 450х760х630 мм, 0,85/1,2 кВт, 400В,	Май 2021		
	Хлеборезка ЯНЫЧАР АХМ-300А 1050х560х585 мм, 0,37 кВт, 380 В	производительность 300 бат/час используется на предприятиях общественного питания для нарезки хлеба в больших количествах. Оборудование оснащено запатентованным серповидным ножом с режущей кромкой волнообразной формы со специальной заточкой. Такой нож нарезает ровными ломтиками не ломая и не кроша, как суточный, так и свежий хлеб. Корпус и защитная шторка выполнены из нержавеющей стали, нож - из особой закаленной нержавеющей стали. Максимальная ширина батона: 160 мм	Май 2021		

	Мясорубка МИМ-300М -2шт	(300 кг/ч, реверс, 1,1 кВт, 560x520x420мм, 380В, 4кг,	Май 2021		
Холодильное	Морозильная камера POLAIR СВ107-S 220В 697x895x2028 0,35 кВт 2шт	-	Май 2021 Ноябрь 2020	-	-
	Холодильник POLAIR CM107-S 220В 697x895x2028 0,35 кВт		Май 2021		
	Холодильник POZIS – 2шт		2011 2003		
Тепловое	Плита электрическая ПЭП-0,72М – 1шт.	-	2006	-	-
	Плита электрическая ЭП-4П 4 конфорки, КЭТ-0,12, без духовки, крашеная подставка, 1050x850x860 мм. -2шт	Установка напольная Оснащение: подставка (стенд) Размер конфорок 295x417 мм. Конфорка чугунная 380В/12кВт. Температура нагрева: до 480 С	Май 2021		
	Плита электрическая ЭП-4П ЭП-4П – 1шт		2006		
Весозмерительное оборудование	Весы торговые напольные M-ER333	500x380x820 мм, 3,7 Вт/220 В	2021		19.05.2021
	Весы настольные CAS SW-05, 287x260x119 мм.	0,25 Вт/220 В. CAS SW-0	2021		19.05.2021

6. Характеристики обслуживания оборудования

(Наименование оборудования)

Договор на техническое обслуживание _____ Нет

Дата заключения _____

№ _____

(Наименование организации с кем заключен договор)

Договор на ремонт оборудования _____ Нет

Дата заключения _____

№ _____

(Наименование организации с кем заключен договор)

Договор на метрологическое обслуживание

Дата заключения _____

№ _____

(Наименование организации с кем заключен договор)

7. График санитарной обработки оборудования

Наименование мероприятий	срок	Ответственный
Влажная уборка: мытье панелей, входных дверей, столов, подоконников, скамеек .	Ежедневно	Подсобный рабочий по кухне
Мытье полов	Ежедневно	Технический персонал
Осветительные приборы и светильники	Не реже 2 раз в год	Технический персонал
Оконные стекла изнутри и снаружи по мере загрязнения	Осень, весна	Технический персонал
Мойка ванны, раковины с использованием моющих и дезинфицирующих средств	Ежедневно	Подсобный рабочий по кухне
Генеральная уборка всех помещений и оборудования . Санитарный день	1 раз в месяц	Подсобный рабочий по кухне, повар
Ежедневное сквозное проветривание всех помещений школы	Ежедневно	Подсобный рабочий по кухне
Чистка кастрюль, мытье холодильников	Четверг	Повар, подсобный по кухне

8. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	1,5	унитаз-1шт, раковина для мытья рук -
Гардеробная персонала	2	шкаф для личной одежды
Душевые для сотрудников пищеблока	-	нет
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 и	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	100%	Третий	4года	имеется
Рабочих кухни/помощники повара	1	100%	-	4года	имеется
Официантов	-	-	-	-	-
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	-	-	-	-	-
Технических	2	100%	-	4года	имеется

работников/ уборщицы					
-------------------------	--	--	--	--	--

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

- сторонней организацией общественного питания – нет;
- наименование организации: -
- юридический адрес организации: -
- образовательным учреждением самостоятельно – да.
- санитарно-эпидемиологическое заключение - имеется.

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 48 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, 2021год
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	Постановление Исполнительного комитета муниципального образования «Чистопольский муниципальный район»
3	Приказ об организации питания на учебный год	Имеется, 29.08.22г. № 135
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Имеется, 29.08.22г. № 135
5	Положение об организации питания	Имеется, приказ №135 от 29.08.22г.
6	Положение о бракеражной комиссии	Имеется, приказ №135от 29.08.22г.
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	Имеется, 29.08.22г. № 135
8	Положение о школьном совете по питанию	Имеется, приказ №135 от 29.08.22г.
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, 2 стенда
12	График питания в школьной столовой	Имеется, вывешен в столовой
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	Имеется, приказ
14	Наличие согласованного примерного (цикличного) меню	имеется

15	Наличие ежедневного меню	имеется
16	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	имеется
17	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Договор на проведение лабораторных исследований имеется
18	Наличие должностных инструкций	имеются

10. В общеобразовательном учреждении «С» - витаминизация готовых блюд:

проводится

11. Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость:	одноразового горячего питания	55,55руб.
		двухразового питания	43,30 руб.
		полдника	-
1.	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся (на одного человека)		8,30руб.
2.	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих, многодетных семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)		35руб.
3.	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)		35руб.
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)		0руб.
6.	Родительские средства, с учетом двух льгот на оплату за питание (на одного человека)		0руб.

18. Договор на дератизацию (с кем, № дата)
ООО «Спектор-дез», от 01.01.2022г. № 50/22

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем, № дата)
ООО «Гринта», от 01.01.2022г. №МУБП - 032626

Директор МБОУ «Кубасская ООШ» _____ Пальцева Л.А.