

УТВЕРЖДАЮ: ГЕРАСОВА  
ОЛЕГ ПЕТРОВИЧ

Директор школы \_\_\_\_\_ О.Л. Вокueva

Приказ от « 06 » октября 2024 г.

№ 216



## ПАСПОРТ

пищеблока общеобразовательной организации

**МБОУ «СОШ» с.Щельябож**

169726 РК г. Усинск с. Сельябож ул. Молодежная д.25  
Телефон ОО: 8 (82144) 35310

Электронный адрес ОО: [sch\\_sel@edu.fkomi.ru](mailto:sch_sel@edu.fkomi.ru)

Проектная вместимость ОО: 360 чел.

Фактическое количество учащихся/воспитанников в ОО: 55 чел.

Общая площадь пищеблока ОО: 43,8 м<sup>2</sup>

1. Сведения о кадрах пищеблока.

Ф.И.О. полностью	Образование (указать высшее, среднее профессиональное, начальное профессиональное; в сфере общественного питания. в иной сфере	Должность	Повар/разряд	Курсы повышения квалификации
Канева Надежда Григорьевна	Среднее профессиональное	Повар	4	2012 г
Сметанина Александра Федоровна	Среднее профессиональное	Повар	4	2012 г
Семяшкина Вера Гавриловна	Среднее профессиональное	Повар	4	2014 г

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1.	Водоснабжение - централизованное; - прочие.	От сетей населенного пункта
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	Водонагреватель
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения (водонагреватели)	Водонагреватель
4.	Отопление - централизованное; - прочие	Котельная ОО «УТК»

5.	Водоотведение - централизованное; - прочие	Водосток
6.	Вентиляция (механическая)	Механическая

3. Характеристика пищеблока ОО:

Набор помещений	Площадь	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата подключения/установки	Процент изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН
Горячий цех		Электрическая плита	1	2010	2010	100	
		Электрическая плита	1	2012	2012	100	
		Электрическая плита	1	2016	2018	100	
		Электрическая сковорода	-				
		Жарочный шкаф	1	2018	2018	66	
		Электрокотел	-				
		Машина кухонная универсальная	-				
		Столы производственные	5	2013	2013	100	
		Степуж производственный	-				
		Контрольные весы	1	2008	2008	100	
Холодный цех		Раковина для мытья рук	1	2010	2010	100	
		Стол производственный	2	2021	2022	-	
		Степуж производственный	4	2021,2022	2021,2022	-	
		Мойка 2-х секц	-	-	-	-	
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1	2020	2022	-	
		Моечная ванна для повторной обработки овощей	-				
		Весы	-				

Мясо-рыбный цех	Шкаф холо.дильный	1	2005	2005	100	
	Шкаф холо.дильный	1	2010	2010	100	
	Дарь морозильный	1	2021	2023	100	
	Стол производственный	2	2021	2022	-	
	Шкаф холо.дильный	-				
	Мойка 2-х секц	-				
	Мясорубка	1	2006	2006	100	
	Мясорубка	1	2015	2015	100	
	Мясорубка	1	2015	2015	100	
	Мясорубка	1	2016	2022	-	
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Раковина для мытья рук	-				
	Колода для разруба мяса	1	2012	2012	100	
	Машина овощерезательно- <i>протирочная</i>	-	-	-	-	
	Машина картофелеочистительная	1	2021	2022	-	
	Раковина для мытья рук	-				
	Стол производственный	-				
	Раковина для мытья рук	-				
	Мойка 2-х секц	-				
	Стол производственный	-				
	Мойка 2-х секц.	1	2020	2022		
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Овощерезательная машина	1	2021	2022	-	
	Холодильник	-				
	Раковина для мытья рук	-				
	Шкаф для хлеба	1	2021	2022	-	
	Мойка 2-х секц	-				
	Стол кондитерский	-				
	Стол производственный	-				
	Тестомесильная машина	1	2020	2022	-	
	Контрольные весы	-				
	Раковина для мытья рук	-				
Мучной цех	Хлебоборозка	1	2021	2022	0	

Моечная для мытья посуды (для общеобразовательных организаций)		Мойка для кухонного инвентаря 2-х секц	1	2023	2023		
		Стол производственный	-				
		Стеглаж производственный	-				
		Раковина для мытья рук	-				
		Полка металлическая для посуды	-				
		Производственный стол	-				
		Посудомоечная машина	1	2020	2022	0	
		Мойка 3-х секц. для мытья столовой посуды	-				
		Мойка 2-х секц. для стеклянной посуды и столовых приборов	2	2013	2013	100	
		Стеглаж	1	2018	2018	100	
Моечная тары		Раковина для мытья рук	-				
		Водонагреватель настенный	1	2014	2015	100	
		Водонагреватель настенный (новый)	1	2020	-	100	Будет установлен по мере необходимости
Помещение для обработки яиц		Мойка 2-х секц.	-				
		Стол производственный	-				
		Мойка	-				
		Мойка 3-хсекц.(емкость)	-				
		Емкость для обработанного яйца	-				
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Раковина для мытья рук	-				
		Шкаф для уборочного инвентаря	-				

Склад для хранения овощей	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	-						
	Стеллажи							
	Весы напольные до 50 кг	1	2010	2010	100			
	Стеллажи							
	Подтоварники							
	Весы	1	2010	2010	100			
	Морозильная камера для хранения рыбы	1	2013	2013	100			
	Морозильная камера для хранения кур	1	2019	2019	100			
	Морозильная камера для хранения мяса	1	2008	2008	100			
	Холодильник для хранения яиц, Масло сливочного	1	1986	1986	100			
Обеспеченность столовой посудой	Шкаф холодильный для хранения овощей	1	2022	2023	100			
	Тарелки 1-дубовые	60	2015-2019	2015-2019	100			
	Тарелки под второе	60	2015-2019	2015-2019	100			
	Кружки стеклянные	60	2015-2019	2015-2019	100			
	Ложки столовые	65	2015-2019	2015-2019	100			
	Ложки десертные	65	2015-2019	2015-2019	100			
	Вилки	65	2015-2019	2015-2019	100			
	Подносы	15	2015-2019	2015-2019	100			

4. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан. узел для сотрудников пищеблока	-	-
Гардеробная персонала	6 м <sup>2</sup>	Шкаф, вешалки
Сирка спец. одежды /Где, кем, что для этого имеется	Прачечная – 47 м <sup>2</sup>	

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

№ п/п		Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов
1	Программа по организации питания в ОО	Программа совершенствования школьного питания «Школьное здоровое питание» Приказ № 153 от 30.08.2021 г.
2	Положение об организации горячего питания	Приказ № 222 от 14.12.2020 г.
3	Приказ по организации питания: - о ведении мониторинга по питанию; - о назначении ответственного за организацию питания; - о назначении ответственного за размещение ежедневного меню горячего: питания для автоматического мониторинга «food»; - о создании бракеражной комиссии; - о создании комиссии «родительский контроль»	Приказ № 142 от 30.07.2024 г.
4	Положение о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся	Приказ № 171 от 30 октября 2020 г.
5	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания	Программа совершенствования школьного питания «Школьное здоровое питание» Приказ № 153 от 30.08.2021 г.
6	План мероприятий по совершенствованию организации питания в ОО	План мероприятий («Дорожная карта») по развитию и совершенствованию условий качественной организации горячего питания обучающихся МБОУ «СОШ» с. Щельябож на 2021 – 2026 гг. Приказ № 76 от 31.03.2021 г.
7	График режима питания учащихся	Приказ «О режиме работы школы» № 150 от 30.08.2024 г.
8	Наличие разработанного в школьных образовательных организациях примерного меню	1. Порядок организации формирования и выдачи продуктовых наборов (сухих пайков) для учащихся с ОВЗ, обучающихся по АООП, проходящих обучение на дому 2. Примерное двухнедельное основное (организованное) меню для детей 7-11 лет (осень-зима) 3. Примерное двухнедельное основное (организованное) меню для детей 7-11 лет (весна-лето) 4. Примерное двухнедельное основное (организованное) меню для детей 12-18 лет (осень-зима) 5. Примерное двухнедельное основное (организованное)

		<p>меню для детей 12-18 лет (весна-лето)</p> <p>6. Примерное двухнедельное основное (организованное) меню для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) (осень-зима)</p> <p>7. Примерное двухнедельное основное (организованное) меню для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) (весна-лето)</p> <p>8. Примерное двухнедельное меню дополнительного горячего питания для детей 7-11 лет (осень-зима)</p> <p>9. Примерное двухнедельное меню дополнительного горячего питания для детей 7-11 лет (весна-лето)</p> <p>10. Примерное двухнедельное меню дополнительного горячего питания для детей 12-18 лет (осень-зима)</p> <p>11. Примерное двухнедельное меню дополнительного горячего питания для детей 12-18 лет (весна-лето)</p>
9	<p>Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню</p>	<p>Технологические карты блюд и кулинарных изделий для питания детей школьного возраста</p> <p>Литература:</p> <p>1. Сборник рецептов на продлужку для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного. и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт. 2011. – 544 с.</p> <p>2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005. с. 319</p> <p>3. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. Составители: доц. Коровка Л.С., доц. Доброселова И.И., доц. Мошеница Л.П., проф. академик РАЕН Перевалов А.Я., проф. Новоселов В.Г. (кафедра гигиены питания и ГДиП Пермской государственной медицинской академии) и др. (I и II части)</p>



11	Наличие программы производственного контроля	Программа производственного контроля с применением ХАССП Приказ № 93 от 19.04.21 г.
12	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	«Нянь да сов», «Меню» «Информационные листы»

6. В ООО «С»-витаминализация готовых блюд проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).
7. Санитарно-эпидемиологическое заключение: (дата выдачи, номер): № 11.07.01.000.м.000031.02.12. от 17.02.2012 (бессрочно).
8. Договор на дератизацию (дата заключения, номер, наименование организации): ООО «Дезинфекция» №151 от 19 января 2024 года (грызуньи), № 151/2 от 19 января 2024 года (членистоногие).
9. Договор на исследование воды ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Коми» №УСК.155 от 16 сентября 2024 г.