

Утверждаю:
Директор МАОУ «Артинский лицей»

Бугуева Ф.Ф.

2016г



ПАСПОРТ
пищеблока общеобразовательного учреждения
МАОУ «Артинский лицей»

Адрес : Свердловская область, п.Арти, ул.Лесная, д.2

Телефон (34391) 2-15-38

Расчетная вместимость школы 800

Фактически детей 517

1.В общеобразовательном учреждении имеется:

		Да/Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	да
2.	Столовая - доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	-
3.	Буфет - раздаточная	-
4.	Буфет	-
5.	Помещение для приема пищи	-
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	-

2.Питание организовано на базе сторонних организаций общественного питания (да/нет) **нет**,

наименование организации _____

юридический адрес организации _____

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

3. Инженерное обеспечение пищеблока:

1.	Водоснабжение - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная скважина учреждения; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочие.	централизованное
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	водонагреватель
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	
4.	Отопление - централизованное -от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр.	централизованное

5.	Водоотведение - централизованное - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие.	централизованное
6.	Вентиляция (механическая)	имеется

4. Для перевозки продуктов питания используется:

		Да/Нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется, отсутствует)
1.	Специализированный транспорт школы	да	имеется
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу		
	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов		
4.	Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего школу	да	имеется
5.	Специализированный транспорт отсутствует		

5. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь	Перечислить оборудование			
		Технологическое (плиты, моечные ванны и пр.)	Холодильное (наименование кол-во единиц/год выпуска)	Наличие раковин для мытья рук	Отсутствует/необходимое оборудование
Обеденный зал	186,16 м ²				
Раздаточная	79,64 м ²	мармит 1-х и 2-х блюд			
Горячий цех		плиты, жарочный шкаф, ванна для вторичной обработки овощей и фруктов, столы рабочие, раковина для мытья рук, жарочный шкаф, пищеварочный котел.	холодильник 2001г	имеется	
Помещение для подогрева пищи					
Догоготовочная					

Мясорыбный цех	13,5 м ²	Мясорубка для сырой продукции, мясорубка для вареного мяса, ванна для мяса и рыбы, ванна для куры, рабочие столы, раковина для мытья рук.	холодильник 2004г холодильник 2006г	имеется	
Цех первичной обработки овощей .	13 м ²	картофелечистка, ванна для мытья овощей, овощерезка.		имеется	
Овощной цех					
Цех холодных закусок					
Кондитерский цех	17,1 м ²	жарочный шкаф, стол, раковина для мытья рук.		имеется	
Хлеборезка				имеется	
Моечная кухонной посуды	5,31 м ²	моеч. ванны, раковина для мытья рук, стеллажи.			
Посудомоечная	12,39 м ²	моечн. ванны ,стеллажи.		имеется	
Кладовая суточного запаса	9,3 м ²	баки для хранения продуктов,стеллаж.	Холодильник 2011г	имеется	
Загрузочная-тарная					
Моечная тары					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря				имеется	
Холодильная камера для пищевых отходов					
Соблюдение технологического процесса	соблюдается				

6. Характеристика складских помещений пищеблока:

		Площадь	Оборудование (в т. ч. холодильное - указать кол-во единиц/год выпуска)
1.	Склад сыпучих продуктов	9,3 м ²	
2.	Склад скоропортящихся продуктов	24,2 м ²	1-2007г, 1-2011г
3.	Овощехранилище		
4.	Холодильная камера		1-2007г

7. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан. узел для сотрудников пищеблока.	1,5 м ²	Унитаз, раковина для мытья рук
Гардеробная персонала	2,2 м ²	Шкаф для одежды
Душевые для сотрудников пищеблока		
Стирка спец. одежды /где, кем, что для этого имеется		Стиральная машина

8. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	6		4	Более 5 лет	да
Рабочих кухни/помощник и повара					
Официантов					
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	3			Более 2 лет	да
Технических работников/ уборщицы	1			Более 3 лет	да

9. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

		Да/Нет
1.	Лицея	Да
2.	Комбината школьного питания	-
3.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	-
4.	ЧП, обслуживающего школу/ наименование, № договора	-

10. Питание детей в общеобразовательной организации: организованно, не организованно (нужное подчеркнуть)

- с предварительным накрытием (кол-во детей) **517**

- через раздачу (кол-во детей) _____

11. Рацион питания согласован с органами Госсанэпиднадзора (да/нет) **да**

12. Наличие нормативно-технической документации и технологических карт да

	Стоимость: завтрака	завтрака	52руб
		обед	60руб.
		полдника	20руб
1.	Сумма, выделяемая на питание школьников из областного бюджета (на одного человека), в т.ч.:		
	1 - 4 класс		52 руб.
	5-11 класс (льготные категории)		60 руб.
2.	Сумма, выделяемая на питание школьников из муниципального бюджета (на одного человека), в т.ч.:		-
	1 - 4 класс		
	5-11 класс		
3.	Родительские средства (на одного человека), в т.ч.:		
	1-4 класс		
	5-11 класс		60руб.

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

14. Охват школьников горячим питанием:

2016 год	Количество детей в общеобразовательном учреждении	Количество детей, посещающих ГПД	Количество детей, получающих горячие завтраки	Количество детей, получающих обеды	Количество детей, получающих полдники	Количество детей, получающих 2-х разовое горячее питание/из них ГПД	Количество детей, получающих 3-х разовое горячее питание/из них ГПД
Всего, в т.ч.	517	132	235	314	132	100	32
1 класс	71	32	71	32	32	-	32
2-4 класс	164	100	164	-	100	100	-
5-11 класс	282	-	-	282	-	-	-

15. Лабораторный контроль:

		2014		2015		2016	
		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	4	соответств	4	соответств	4	соответств
	-по санитарно-химическим показателям		соответств		соответств		соответств
	-по микробиологически		соответств		соответств		соответств

	м показателям					
2	Готовые блюда					
	-по санитарно-химическим показателям		соответств		соответств	соответств
	-по микробиологическим показателям		соответств		соответств	соответств
	-на калорийность и полноту вложения		соответств		соответств	соответств
	-на вложение витамина «С»		соответств		соответств	соответств
3	Смывы					
	-на наличие кишечной палочки		соответств		соответств	соответств
	-на стафилококк		соответств		соответств	соответств
	-на патогенную флору		соответств		соответств	соответств
	-на яйца гельминтов		соответств		соответств	соответств

16. Договор на дератизацию (№ дата) № 07/76 от 11.01.2016г

17. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№ дата)
№158 от 11.01.2015г