Утверждаю

Директор МБОУ СОШ № 4

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.В.Зиновьева

01.09.2017 г

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ПАСПОРТ**  **пищеблока общеобразовательного учреждения**  Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 4  (наименование учреждения)  Адрес :г. Лермонтов, ул. Нагорная, дом 6  Телефон: 3-98-14  Электронный адрес- E-mail:schkola4@.yandex.ru  1.В общеобразовательном учреждении имеется:     |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  | Да/ Нет | | 1. | Столовая, работающая на сырье | да | | 2. | Столовая-доготовочная (работающая на полуфабрикатах) | - | | 3. | Буфет-раздаточная | - | | 4. | Буфет | Холод.витрина | | 5. | Помещение для приема пищи | Зал обеденный | | 6. | Отсутствует все вышеперечисленное | - |     2.Питание организовано на базе или с помощью (нужное подчеркнуть) сторонних организаций общественного питания  наименование организации: ИП – **Стаценко М.И.** г.Лермонтов, ул. Нагорная 9  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) | ТЭЦ, централизованное | | 3. | Наличие резервного горячего водоснабжения |  | | 4. | Отопление  - централизованное  -от сетей населенного пункта;  - собственная котельная и пр. | ТЭЦ  централизованное | | 5. | Водоотведение  - централизованное  -в сети населенного пункта;  - выгреб;  - локальные очистные сооружения;  - прочие. | ГВК  централизованное | | 6. | Вентиляция (механическая) | В наличии |   4.Для перевозки продуктов питания используется:   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | |  |  | Да/Нет | Санитарный паспорт на транспорт  (имеется/отсутствует) | | 1. | Специализированный транспорт школы |  |  | | 2. | Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу |  |  | |  | Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов |  |  | | 4. | Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего школу | да | да | | 5. | Специализированный транспорт отсутствует |  |  |   5.Характеристика пищеблока общеобразовательного 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 |  | Столы обеденные | 20, 6-ти местные | 2012 | Август, 2012 |  | |  | | Стулья | 120 | 2012 | Август, 2012 |  | |  | | Раковины для мытья рук | 4 | 2008 |  |  | |  | | Рукосушители ит.д. | 2 | 2012 | 2012 |  | |  | | Линия раздачи |  | Мармит 1-х блюд | 1 | 2012 | Август, 2012 |  | |  | | Мармит 2-блюд | - |  |  |  | |  | | Мармит для столовых приборов и подносов | - |  |  |  | |  | | Прилавок нейтральный | - |  |  |  | | 2 | | Другое |  |  |  |  | |  | | Горячий цех |  | Плита 4-х конф. | - |  |  |  | |  | | Плита 4-х конф.с духов. | 3 | 2012 | Август, 2012 |  | |  | | Котел пищеварочный | 1 | 2012 | Август, 2012 |  | |  | | Сковорода | - |  |  |  | | 1 | | Зонт вентиляционный | 1 |  |  |  | | 1 | | Пароконвектомат | 1 | 2012 | Август, 2012 |  | |  | | Водоумягчитель | - |  |  |  | | 1 | | Зонт вентиляционный | - |  |  |  | | 1 | | УКМ | 1 | 2012 | 2012 |  | |  | | или МПР-350-М | - |  |  |  | |  | | Столы производственные | 5 |  |  |  | | 5 | | Тестомес | 1 | 2012 | Август, 2012 |  | |  | | Весы электронные | 2 |  |  |  | | 2 | | Холодильник для проб | 1 | 2012 |  |  | |  | | Миксер 10-20л |  |  |  |  | |  | | Тележка сервировочная |  |  |  |  | | 1 | | Тележка для сбора грязной посуды |  |  |  |  | | 1 | | Стол для хлеба | 1 |  |  |  | |  | | Хлеборезка | 1 | 2012 | 2012 |  | |  | | Шкаф или полка для хранения хлеба | 1 | 2012 | Август, 2012 |  | |  | | Слайсер | - |  |  |  | | 1 | | Подставки под кухонный инвентарь | - |  |  |  | | 4 | | Полки настенные (размеры соответств.длине стола) | - |  |  |  | | 5 | | Помещение для обработки яйца |  | Мойка2-хсекционная | - |  |  |  | |  | | Стол | - |  |  |  | |  | | Шкаф холодильный | - |  |  |  | |  | | Овоскоп | - |  |  |  | |  | | Мясорыбный цех |  | Стол | 3 |  |  |  | |  | | Мойка 1-секц. | 2 |  |  |  | | 3 | | Мойка 2-х секц | - |  |  |  | | 2 | | Стеллаж | - |  |  |  | | 1 | | Мясорубки | 1 | 2012 | Август, 2012 |  | |  | | Весы электронные | 1 |  |  |  | | 3 | | Шкаф холодильный | 1 | 2012 | 2012 |  | |  | | Полка для разделочных досок | - |  |  |  | | 2 | | Овощной цех |  | Мойка2-х секционная | 2 |  | 2012 |  | | 2 | | Стол | 1 |  | 2012 |  | | 1 | | Полка | - |  |  |  | | 1 | | Весы | - |  |  |  | | 1 | | Стеллаж | - |  |  |  | | 1 | | Картофелечистка | 1 | 2012 | Август, 2012 |  | |  | | Моечная кухонной посуды и инвентаря |  | Мойка для кухонного инвентаря 2-х секц | 1 |  |  |  | | 1 | | Полка для крышек | - |  |  |  | | 2 | | Стеллаж для хранения кух. посуды и инвентаря | 1 |  |  |  | | 2 | | Цех для мытья посуды |  | Стол для сбора отходов | 1 |  |  |  | | 1 | | Стол предмоечный | 1 |  |  |  | | 1 | | Посудомоечная машина | 2 | 2012 | Август, 2012 |  | |  | | Стол раздаточный | 1 |  |  |  | | 1 | | Водоумягчитель | - |  |  |  | | 1 | | Зонт вентиляционный | 1 |  |  |  | |  | | Стеллажи или полки для сушки посуды | 2 |  | Август, 2012 |  | |  | | Стеллажи или полки для хранения посуды | 1 |  |  |  | |  | | Ванна моечная 2-х секц. | - |  |  |  | |  | | Ванна моечная 3-х секц. | 1 |  |  |  | | 1 | | Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря |  | Шкаф для уборочного инвентаря | - |  |  |  | | 2 | | Водонагреватель проточный |  | (Устанавливается на месте входа воды в пищеблок, если входов несколько соответственное их количество) | - |  |  |  | | 2 | | Склад для хранения овощей |  | Контейнер для хранения и транспортировки овощей | 1 |  |  |  | | 3 | | Стеллажи | - |  |  |  | |  | | Подтоварники | 3 |  |  |  | |  | | Склад для сыпучих продуктов |  | Стеллажи | 2 |  |  |  | | 2 | | Подтоварники | 3 |  |  |  | |  | | Шкаф холодильный для хранения молочных продуктов | 1 |  |  |  | |  | | Загрузочная продуктов |  | Подтоварник | 1 |  |  |  | |  | | Весы товарные электронные | 1 | 2012 |  |  | | 1 | | Складские помещения отсутствуют |  |  |  |  |  |  | |  |   6.Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | Площадь | Оборудование | | Сан.узел для сотрудников пищеблока | 1,4 | Унитаз. раковина | | Гардеробная персонала | 13,9 | Платяной шкаф | | Душевые для сотрудников пищеблока | 1,1 | душ | | Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется | централизовано | - |   7.Штатное расписание:   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | № п/п | Кол-во ставок | Укомплектованность | Квалификационный разряд | Стаж работы по специальности | Наличие оформленной личной медицинской книжки | | Поваров | 2 | 2 | 4-5 | 25-30 лет | В наличии | | Рабочих  кухни/помощники повара | 1 | 1 | - | 10 лет | В наличии | | Официантов | - | - | - | 2 год | В наличии | | Других работников пищеблока/ посудомойщицы | 1 | 1 | - | 1 год | В наличии | | Технических работников/ уборщицы |  |  |  |  |  |   8.Персонал пищеблока входит в штатное расписание:   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | №п/п | Наименование | Да/Нет | Кол-во | | 1. | Образовательного учреждения |  |  | | 2. | Организации общественного питания, обслуживающего школу | да | 4 |   9. Питание детей в общеобразовательном учреждении |

Питание организовано в соответствии с Постановлением администрации города Лермонтова № 693 от 02.09.2016 г и Планом мероприятий по организации питания в общеобразовательных организациях города Лермонтова на 2017 год (Приказ № 504 – од от 29. 12.2016 г).

10. Наличие нормативно – правовой, технической документации, технологических карт и пр.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п |  | Полное наименование, кем и когда утвержден,  дата и № приказов |
| 1 | Программа по питанию | В наличии |
| 2 | Положение об организации и порядке питания учащихся в образовательном учреждении | В наличии, 29.08.2012 г. протокол № 1 |
| 3 | Приказы по организации питания:  «О создании бракеражной комиссии»  «Об организации бесплатного питания учащихся в первом (втором) полугодии 2016 -2017 учебного года»  «Об организации питания учащихся за родительскую плату в первом (втором) полугодии 2016 -2017 учебного года» | Полное наименование ,дата и номер приказа  Приказ № **88, № 87** от 01.09.16 г.  « О создании бракеражной комиссии»  «Об организации питания » |
| 4 | Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания | В наличии, сменный |
| 5 | Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания | В наличии, |
| 6 | Положение о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении | В наличии |
| 7 | План работы по формированию основ здорового питания в школе | М.Безруких «Разговор о правильном питании» |
| 8 | График питания в школьной столовой | В наличии, в обеденном зале |
| 9 | График дежурства в школьной столовой администрации и пед. работников | В наличии |
| 10 | Аналитическая справка опыта работы по формированию культуры здорового питания | 1.Справка по итогам организации питания в школе.(октябрь, 2016г.)  2. Аналитическая справка по школьному питанию (январь,2017 г.)  3. Справка по итогам организации питания в школе (апрель, 2017 г.) |
| 11 | Наличие согласованного с территориальными органами управления Роспотребнадзора цикличного меню | ФГБУЗ ЦТ и Э № 101 ФМБА России по  г. Лермонтову |
| 12 | Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню | В наличии, |
| 13 | Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований |  |
| 14 | Постановление от 23.07.08 г. № 45 «Об утверждении СаН ПиН 2.4.5.2409 -08» | В наличии |

11. Финансирование организации питания

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Стоимость: завтрака | завтрака | 36,00 |
| обеда | 45,00 |
| полдника | 20,00 |
| 1. | Сумма, выделяемая на питание школьников из областного бюджета (на одного человека), в т.ч.: | |  |
|  | 1 -4 класс | |  |
|  | 5-11 класс | |  |
| 2. | Сумма, выделяемая на питание школьников из муниципального бюджета (на одного человека), в т.ч.: | |  |
|  | 1 -4 класс | | 45,00 |
|  | 5-11 класс | | 45,00 |
| 3. | Родительские средства (на одного человека), в т.ч.: | |  |
|  | 1-4 класс | | 36,0 – 50,00 |
|  | 5-11 класс | | 36,0 – 50,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | 2015 г. | | 2016 г. | | 2017 г. | |
| Всего | Из них не соответствует гиг.нормативам | Всего | Из них не соответствует гиг. нормативам | Всего | Из них не соответствует гиг.нормативам |
| 1. | Питьевая вода из разводящей сети |  |  |  |  |  |  |
| -по санитарно-химическим показателям | 1 раз в год | - | 1 раз в год | - | 1 раз в год |  |
| -по микробиологическим показателям | 2 раза в год | - | 2 раза в год | - | 2 раза в год |  |
| 2. | Готовые блюда |  |  |  |  |  |  |
| -по санитарно-  химическим показателям | 1 раз в квартал | - | 1 раз в квартал | - | 1 раз в квартал |  |
| -по микробиологическим показателям | 1 раз в квартал | - | 1 раз в квартал | - | 1 раз в квартал |  |
| -на калорийность и полноту вложения | 1 раз в год | - | 1 раз в год |  | 1 раз в год |  |
| -на вложение витамина «С» |  |  |  |  |  |  |
| 3. | Смывы |  |  |  |  |  |  |
| -на наличие кишечной палочки |  | - |  | - |  | - |
| -на стафилококк |  | - |  | - |  | - |
| -на патогенную  флору |  | - |  | - |  | - |
| -на яйца  гельминтов |  | - |  | - |  | - |

14.Договор на дератизацию и дезинфекцию - № 18 от 09.01.2017 г. МУП «Чистый город»

Договор «Аккарицидная обработка» - №4 от 09.01.2017 г. МУП «Чистый город»

15. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов ( №18 от 09.01. 2017 г. МУП «Чистый город» г. Лермонтов