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 6Телефон: 3-98-14Электронный адрес- E-mail:schkola4@.yandex.ru1.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 питаниянаименование организации: ИП – **Стаценко М.И.** г.Лермонтов, ул. Нагорная 9юридический 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. |  ТЭЦцентрализованное |
| 5. | Водоотведение- централизованное-в сети населенного пункта;- выгреб;- локальные очистные сооружения;- прочие. |  ГВКцентрализованное |
| 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 |
| Рабочихкухни/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 приказаПриказ № **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 патогеннуюфлору |  |  - |  |  - |   |  - |
| -на яйцагельминтов |  |  - |  |  - |   | - |

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