

ПАСПОРТ

пищеблока МОУ «КСОШ» дошкольное отделение

Адрес: 188686, Ленинградская область, Всеволожский район, дер. Старая, Школьный пер. д. 14а

Телефон: 8(81370)71-091

Электронный адрес: kolik@vsevolod.ru

Проектная мощность школы: 92 человек

Фактически учеников: 89 человека

1. В образовательном учреждении имеется:

1. Пищеблок, работающий на сырье

Да/Нет

Да

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение

- централизованное

централизованное

- от сетей населенного пункта:

- в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность:

- вода привозная:

- прочие:

2. Горячее водоснабжение (указать источник)

водонагреватели

3. Наличие резервного горячего водоснабжения

4. Отопление

- централизованное

централизованное

- от сетей населенного пункта:

- собственная котельная и др.

5. Водоотведение

- централизованное

централизованное

- в сети населенного пункта:

- выгреб:

М.ВЕРЖУДАНЮ
 Директор МОУ «Кентушская СОШ
 имени ак. И.Н.Давыдова»
 Приказ от _____ № _____
 Захарова Т.В.

- локальные очистные сооружения;
- прочие.

6. Вентиляция (механическая)

да

3. Для перевозки продуктов питания используется:

| | | |
|---|--------|--|
| | Да/Нет | Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует) |
| 1 | Да | Имеется |

4. Характеристика пищеблока образовательного учреждения:

Площади пищеблока:

1. Мясо-рыбный цех -15.40 кв м
2. Кладовая сухих продуктов -9.37 кв м
3. Моечная оборотной тары -4.31 кв м
4. Зона разгрузочной -1.39 кв м
5. Кладовая овощей - 5.07 кв м
6. Цех первичной обработки Овощей -5.41 кв м

7. Цех вторичной обработки овощей- 8.42 кв м
8. Моечная кухонной посуды -5.66 кв м
9. Тамбур подъемника -1.28 кв м
10. Раздаточная -3.39 кв м
11. Горячий цех с участком холодного

Оборудование столовой:

| № п/п | Наименование | Характеристика оборудования | Ед. измер. | Кол-во |
|-------|---|--|------------|--------|
| 1 | Картофелечистка | КАРТОФЕЛЕЧИСТКА ФАМА FP10IE с фильтром CF | Шт. | 1 |
| 2 | Овощерезка ROBOT COUPE CL40 (31609502) | Овощерезка ROBOT COUPE CL40 (31609502) | Шт. | 2 |
| 3 | Мсорубка | МЯСОРУБКА ФАМА TS 12 FTS 127UE 1/2унгер 220 В | Шт. | 1 |
| 4 | Душирующее устройство | Душирующее устройство FRJUL991110 | Шт. | 2 |

| | | | | |
|----|----------------------------|---|-----|----|
| 5 | Шкаф холодильный | Шкаф холодильный ШХ-0.5 (СМ105-S) | Шт. | 5 |
| 6 | Котел пищеварочный | Котел пищеварочный КПЭМ-60/7 Т | Шт. | 2 |
| 7 | Шкаф морозильный | Шкаф морозильный ШН-0.5 (СВ105-S) | Шт. | 2 |
| 18 | Шкаф морозильный | Шкаф морозильный ШХ-0.5(СМ105-S) | Шт. | 5 |
| 9 | Ларь морозильный | Ларь морозильный F 350 S | Шт. | 1 |
| 10 | Пароконвектомат | Пароконвектомат UNOX XV 893 12 уровней GN1/ | Шт. | 1 |
| 11 | Плита ЭП-4ЖШ | ЭП-4ЖШ | Шт. | 1 |
| 12 | Водонагреватель | Водонагреватель THERMEX ERS 100 V Silverheat | Шт. | 2 |
| 13 | Пила для мяса | Пила для мяса FAMA FSGM 106E (1600) | шт. | 1 |
| 14 | Машина посудомоечная | Машина посудомоечная МПК-500Ф-01-230 фронтальная | Шт. | 4 |
| 15 | Тестомес | Тестомес ITRIZZA спиральный SK-30 1Ф | Шт. | 1 |
| 16 | Весы | Весы CAS AD-25 | Шт. | 1 |
| 17 | Весы | Весы CAS AD-5 | Шт. | 4 |
| 18 | Ванная моечная двойная | Ванная моечная двойная BM-22/600 | Шт. | 2 |
| 19 | Ванная моечная ручкомойник | Ванная моечная ручкомойник BM 12/30 | Шт. | 11 |
| 20 | Стерилизатор | Стерилизатор SIRMAN для ножей U.V.A/ 16W31547053 | Шт. | 1 |

| | Площадь | Оборудование |
|--|---------|---------------------------------------|
| Сан.узел для сотрудников пищеблока | 2.00 | рукомойник |
| Гардеробная персонала | Нет | Предусмотрены шкафы на входной зоне |
| Душевые для сотрудников пищеблока | Нет | - |
| Стирка спецодежды /где, кем. что для этого имеется | Нет | Предусмотрена обслуживающей компанией |

5. Штатное расписание:

| № п/п | Кол-во ставок | Укомплектованность | Квалификационный разряд | Стаж работы по специальности | Наличие оформленной личной медицинской книжки |
|---|---------------|--------------------|-------------------------|------------------------------|---|
| Поваров | 0 | - | - | - | - |
| Рабочих кухни/помощники повара | 0 | - | - | - | - |
| Других работников пищеблока/посудомойщицы | 0 | - | - | - | - |
| Технических работников/уборщицы | 0 | - | - | - | - |

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

| № п/п | Документы | Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов |
|-------|---|---|
| 1 | Программа по питанию, план работы по формированию основ здорового питания | |
| 2 | Приказы по организации питания: «О составе бракеражной комиссии» «Положение о бракеражной комиссии» | |
| 3 | Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания | |
| 4 | Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания | |
| 5 | Положение о комиссии по контролю за организацией питания в образовательном учреждении | |
| 6 | График питания | |
| 7 | Наличие согласованного с территориальными органами управления Роспотребнадзора циклического меню | |
| 8 | Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню | |
| 9 | Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований | |
| 10 | ДРУГОЕ | |

7. Лабораторный контроль:

2021г.

Из них не соответствует гигиеническим нормативам

Всего

| | | |
|----|--------------------------------------|---|
| 1. | Питьевая вода из разводящей сети | - |
| | -по санитарно-химическим показателям | 1 |
| | -по микробиологическим показателям | 1 |
| 2. | Готовые блюда | - |
| | -по санитарно-химическим показателям | - |
| | -по микробиологическим показателям | - |
| | -на калорийность и полноту вложения | - |
| | -на вложение витамина «С» | - |
| 3. | Смывы | - |
| | -на наличие кишечной палочки | - |
| | -на стафилококк | - |
| | -на патогенную флору | - |
| | -на яйца гельминтов | - |

8. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№, дата, название предприятия) № 5117БО-5/01-20 от 01.01.2021г.