

Согласовано  
Заместитель руководителя  
Исполнительного комитета по образованию-  
Начальник Управления образования  
Исполнительного комитета  
Чистопольского муниципального района  
Республики Татарстан  
О.В. Купцова



Утверждаю  
Директор МБОУ «СОШ №1»  
Чистопольского муниципального района  
Республики Татарстан  
Н.Н. Ислямова  
приказ № \_\_\_\_\_ 2022 г.



## ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

**Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
«Средняя общеобразовательная школа №1»  
Чистопольского муниципального района  
Республики Татарстан**

**ПАСПОРТ**  
**пищеблока**  
**муниципального бюджетного образовательного учреждения**  
**средней общеобразовательной школы № 1**  
**Чистопольского муниципального образования город**

Адрес ОУ 422980, РТ, г. Чистополь, ул. Ленина, 62  
Телефон 8(84342) 5-34-21  
Директор общеобразовательного учреждения Ислямова Нэля Николаевна  
Ответственный за питание Шестакова Татьяна Николаевна  
Численность педагогического коллектива 45  
Расчетная вместимость школы 700 человек в две смены  
Общее количество классов 28  
Количество обучающихся в классах 807  
Количество детей льготной категории 72 человек

<b>Охват горячим питанием</b>	<b>% соотношение</b>
<b>1-4 класс- чел</b>	<b>(должен быть 100%)</b>
5-8 класс- чел	
9-11 класс- чел	
льготные категории чел.	

**Охват 2х разовым горячим питанием**

<b>1-4 класс- 88 чел</b>
5-8 класс- чел
9-11 класс- чел
льготные категории чел.

**Формы организации горячего питания:**

**Предварительное накрытие столов** Да Да/Нет  
**Самообслуживание** Да Да/Нет  
**Шведский стол** нет Да/Нет

**Модель предоставления услуг горячего питания:**

Школьная столовая, работающая на сырье, организующая самостоятельно горячее питание Да Да/Нет

Юридический адрес: 422980, РТ, г. Чистополь, ул. Ленина, 62

Контактное лицо: Ислямова Нэля Николаевна тел. \_\_\_\_\_

**Аутсорсинг (сторонний оператор, аренда пищеблока)** Да/Нет

Юридический адрес: 422980, РТ, г. Чистополь, ул. Ленина, 5, Н-4

Контактное лицо: Шигапова Зулейха Кирамовна тел. \_\_\_\_\_

дата заключение контракта 20.12.2021 г. № 2021.483, 2021.465 срок действия 31.05.2022 г

**1. В общеобразовательном учреждении имеется:**

№ п/п	Тип пищеблока	Да/Нет
1	Столовая, работающая на сырье	да
2	Столовая-доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	-
3	Буфет-раздаточная	да
4	Буфет	-
5	Помещение для приема пищи	Да
6	Отсутствует все вышеперечисленное	

**2. Инженерное обеспечение пищеблока:**

<b>1. Водоснабжение</b>	
централизованное	Да
собственная скважина учреждения	
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	
<b>2. Горячее водоснабжение</b>	
централизованное	
собственная котельная	
водонагреватель	Да
наличие резервного горячего водоснабжения	
<b>3. Отопление</b>	
централизованное	Да
собственная котельная и пр.	
<b>4. Водоотведение</b>	
централизованное	Да
выгреб	
локальные очистные сооружения	
прочие	
<b>5. Вентиляция</b>	
естественная	
механическая	Да

**3. Для перевозки продуктов питания используется:**

№ п/п	Транспорт	Да/Нет
1	Специализированный транспорт школы	Нет
2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	Нет
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	Нет
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	Нет
5	Специализированный транспорт отсутствует	Нет

#### 4. Характеристика пищеблока.

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал	66,5	Столы обеденные	17	2014	2014		
		Стулья	70	2014	2014		
		Раковины для мытья рук	5	2014	2014		
		Электрополотенца	2	2017	2017		
Раздаточная зона	8	Мармит 1-х блюд					Мармит первых блюд 1шт
		Мармит 2-х блюд	1	2015	2015		Мармит вторых блюд - 1шт
		Мармит 3-х блюд					
		Холодильный прилавок (витрина, секция)					
		Прилавок нейтральный					
		Прилавок для столовых приборов	1	2020	2020		Прилавок для столовых приборов - 1шт.
		Другое					
Горячий цех	12	Плита электрическая 4-х конф.	1	2014	2014		
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2000	2000		
		Котел пищеvarочный					
		Электрическая сковорода					
		Зонт вентиляционный	1	2015	2015		Зонт вентиляционный - 1шт.
		Пароконвектомат					
		Столы производственные	4	2021	2021		Столы производственные - 4 шт.
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1	2021	2021		

		Универсальный механический привод для готовой продукции	1	2021	2021		-
		или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции					-
		Весы электронные для готовой продукции	1	2021	2021		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2021	2021		
		Миксер 10-20л	1	2021	2021		Миксер-1 шт.
		Тележка сервировочная					
		Тележка для сбора грязной посуды					Тележка для сбора грязной посуды-1шт.
		Хлебозрезка					Хлебозрезка - 1шт
		Шкаф для хранения хлеба	1	2020	2020		-
		Подставки под кухонный инвентарь	1	2019	2019		-
		Стеллаж кухонный настенный	2	2018	2018		Стеллаж кухонный-2шт.
		Раковина для мытья рук	1	2021	2021		
		Другое					
Холодный цех		Стол производственный	3	2021	2021		
		Весы электронные	1	2021	2021		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2021	2021		
		Универсальный механический привод					
		или овощерезательная машина					
		Бактерицидная установка	1	2018	2018		

		Моечная ванна	1	2018	2018		
		Весы электронные					
		Раковина для мытья рук	1	2015	2015		
Доготовочный цех	18	Стол производственный					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Шкаф холодильный низкотемпературный					
		Моечная ванна					
		овощерезательная машина с противочной насадкой и мясорубка для готовой продукции					
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции					
		Весы электронные					
		Раковина для мытья рук	1	2014	2014		
Мучной цех		Стол производственный	1	2009	2009		
		Тестомесильная машина	1	2021	2021		
		Пекарский шкаф					1 шт.
		Стеллаж кухонный	1	2019	2019		
		Моечная ванна					
		Весы электронные					
		Раковина для мытья рук	1	2015	2015		
Помещение для обработки яйца	нет	Моечная ванна 3-х секционная					
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	1	2015	2015		
		Стол производственный	1	2021	2021		
		Шкаф холодильный	1	2015	2015		
		Овоскоп					

		Раковина для мытья рук	1	2021	2021		
Мясо-рыбный цех	8	Стол производственный	3	2021	2021		-
		Моечная ванна 3-х секц.					-
		Стеллаж кухонный					-
		Электропривод для сырой продукции					
		или электромясорубка	1	2015	2015		Мясорубка ТМ-32 с купатницей-1шт.
		Весы электронные	1	2021	2021		Весы эл.-1шт.
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2017	2017		-
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2017	2017		
		Полка для разделочных досок	1	2020	2020		
		Раковина для мытья рук	1	2014	2014		-
		Овощной цех (первичной обработки)	5	Моечная ванна 2-х секц.	1	2015	2015
Стол производственный	1			2021	2021		
Стеллаж кухонный настенный							
Весы	1			2015	2015		
Стеллаж кухонный							
Картофелеочистительная машина							1 шт
Раковина для мытья рук	1			2014	2014		-
Овощной цех (вторичной обработки)	5	Моечная ванна 2-х секц.					
		Стол производственный					
		Овощерезательная машина					
		Стеллаж кухонный настенный					

		Стеллаж кухонный					
		Весы					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Раковина для мытья рук					
Моечная кухонной посуды и инвентаря	15,3	Моечная ванна 2-х секц.	1	2015	2015		-
		Стеллаж кухонный	1	2015	2015		
		Зонт вентиляционный	1	2015	2015		Зонт вентиляционный-1шт.
		Водонагреватель	1	2021	2021		
		Раковина для мытья рук	1	2021	2021		
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	2	2000	2000		Стол для сбора отходов-1шт.
		Стол производственный	1	2020	2020		
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2015	2015		
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1	2015	2015		
		Посудомоечная машина					Посудомоечная машина-1шт.
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2014	2014		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	2014	2014		
		Зонт вентиляционный					Зонт вентиляционный-1шт.
		Водонагреватель проточный	1	2018	2018		
		Раковина для мытья рук					
Помещение для обработки и хранения	2,05	Шкаф для уборочного инвентаря					Шкаф для уборочного инвентаря-1шт.



уборочного инвентаря		Душевой поддон					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	2021	2021		
		Раковина для мытья рук					
Склад для хранения овощей	49,4	Контейнер для хранения и транспортировки овощей					Контейнер для хранения и транспортировки овощей-1шт.
		Стеллажи					Стеллаж -1шт.
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2021	2021		
		Подтоварники					Подтоварник-1шт.
Склад для сыпучих продуктов	6	Стеллажи	2	2020	2020		Стеллаж-2шт.
		Подтоварники					Подтоварник-1шт.
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Шкаф холодильный низкотемпературный					
Загрузочная продукция		Подтоварник					Подтоварник -1шт
		Весы товарные электронные	1	2015	2015		
Складские помещения отсутствуют	-	-					-

План схема (приложить)

## 5. Дополнительные характеристики

Наименование технологического оборудования	Назначение	Производительность	Дата изготовления	срок службы	Дата поверки
Механическое	Для приготовления пищи				
Холодильное					
Тепловое					
Весоизмерительное оборудование					

## 6. Характеристики обслуживания оборудования

### есть специалист по ремонту в штате

(Наименование оборудования )

Договор на техническое обслуживание \_\_\_\_\_ Да/Нет  
Дата заключения \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

если есть необходимость, замена в 1 день

(Наименование организации с кем заключен договор)

Договор на ремонт оборудования 21/12-21 г. ГБУ «Госстандарт» \_\_\_\_\_ Да/Нет

Дата заключения 21/12-2021 № 217

(Наименование организации с кем заключен договор)

Договор на метрологическое обслуживание \_\_\_\_\_ Да/Нет

Дата заключения \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

(Наименование организации с кем заключен договор)

## 7. График санитарной обработки оборудования

## 8. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м <sup>2</sup>	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	10	унитаз-1шт, раковина для мытья рук -
Гардеробная персонала	-	шкаф для санитарной одежды – шкаф для личной одежды
Душевые для сотрудников пищеблока	-	душ
Стирка спец.одежды /где, кем, что для	-	<b>в домашних условиях (договор с</b>

этого имеется		прачечной)
---------------	--	------------

#### 6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	3	3	4	15-16	есть
Рабочих кухни/помощники повара					
Официантов					
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	1	1	2	1,5	есть
Технических работников/ уборщицы					

#### 7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/Нет
1.	Образовательного учреждения	
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	ДА
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	

#### 8. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественного питания (да/нет) – да ;

наименование организации: ООО фирма Школьная

юридический адрес организации: 422980, РТ, г. Чистополь, ул. Ленина, 5, Н-4

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – .

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 100 чел.

через раздачу (кол-во детей) - 200 чел.

**9. Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:**

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	постановление № 624,625 от 18.10.21
3	Приказ об организации питания на учебный год	№ 192 от 01.09.2021 № 376 от 30.12.2021
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	№ 166 от 01.09.2021
5	Положение об организации питания	01.09.2021
6	Положение о бракеражной комиссии	№ 151 от 01.09.2020
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	№ 208 от 03.09.2021
8	Положение о школьном совете по питанию	№45 от 01.03.2017
9	Наличие плана работы совета по питанию	03.09.2021
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	Имеется
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеется
12	График питания в школьной столовой	имеется
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	имеется
14	Наличие согласованного примерного (цикличного) меню	имеется
15	Наличие ежедневного меню	имеется
16	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	имеется
17	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Имеется
18	Наличие должностных инструкций	имеется
	ДРУГОЕ	

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

