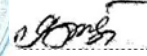




УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ
«Лянторская СОШ №4»

 О. Я. Саютина

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Лянторская средняя общеобразовательная школа №4»

Адрес 628 449, Ханты-Мансийский автономный округ-Югра, Сургутский район, г. Лянтор, 7 микрорайон

Телефон 8(346 38) 25-6-87

Электронный адрес lschool4@mail.ru

Расчетная вместимость школы 750

Фактически детей: 900

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

№ п/п	Наименование	Да/ Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	да
2.	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	
3.	Буфет-раздаточная	
4.	Буфет	
5.	Помещение для приема пищи обучающимися	да

2. Питание организовано на базе или с помощью (нужное подчеркнуть) сторонних организаций общественного питания
наименование организации СТПО (Сургутское территориальное потребительское общество)

3 .Инженерное обеспечение пищеблока:

№ п/п	Наименование	Инженерное обеспечение
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)	централизованное
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	электроводонагреватели
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 (мехническая)	имеется

4.Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Наименование	Да/Нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
1.	Специализированный транспорт школы		отсутствует
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	да	имеется
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да	имеется
4.	Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего школу		отсутствует

5.Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал	Столы обеденные	30	2008	2009	50	
	Стулья	170	2008	2008	50	
	Раковины для мытья рук	8	2005	2005	50	
	Рукоосушители	4	2005	2005	50	
Раздаточный цех (линия раздачи)	Мармит 1-х блюд	1	2007	2007	50	
	Мармит 2-х блюд	1	2007	2007	50	
	Прилавок для столовых приборов и подносов	1	2005	2007	50	
	Холодильная витрина	1	2009	2009	50	
Горячий цех	Плита 4-х конфорочная	2	2009	2009	50	
	Жарочный шкаф	1	2009	2009	50	
	Котел пищеварочный	1	2007	2007	50	

	Сковорода	1	2009	2009	50	
	Зонт вентиляционный	1	2005	2005	50	
	Пароконвектомат	1	2009	2009	50	
	УКМ	1	2011	2011	50	
	Столы производственные	12	2009	2009	50	
	Тестомес	1	2009	2009	50	
	Весы электронные	4	2005	2005	0	
	Холодильник для проб	1	2005	2005	0	
	Тележка сервировочная	2	2005	2005	0	
	Тележка для сбора грязной посуды	2	2005	2005	0	
	Стол для хлеба	1	2012	2012	0	
	Хлеборезка	1	2007	2007	0	
	Шкаф для хранения хлеба	1	2012	2012	0	
	Слайсер	1	2009	2009	0	
	Подставки под кухонный инвентарь	4	2009	2009	0	
	Полки настенные (размеры соответствующие длине стола)	4	2009	2009	0	
Помещение для обработки яйца	Мойка 2-хсекционная	1	2009	2009	0	
	Стол	2	2009	2009	0	
	Шкаф холодильный	1	2009	2009	0	
Мясорыбный цех	Стол	3	2007	2007	0	
	Мойка 1- секционная	1	2009	2009	0	
	Мойка 2-х секционная	1	2009	2009		
	Стеллаж	1	2007	2007	0	
	Мясорубки	2	2007	2007	0	
	Весы электронные	1	2002	2002	0	
	Шкаф холодильный	2	2009	2009	0	
	Ларь морозильный	1				
	Полка для разделочных досок	1	2009	2009	0	
Подставка для ножей (магнитная)	1					
Овощной цех	Мойка 2-х секционная		2009	2009	0	
	Стол	2	2007	2007	0	
	Полка	1	2007	2007	0	

	Весы	1	2003	2003	0	
	Стеллаж	1	2007	2007	0	
	Картофелечистка	1	2007	2007	0	
Цех для мытья посуды	Стол для сбора отходов	1	2007	2007	0	
	Стол предмоечный	1	2005	2005	0	
	Посудомоечная машина	1	2016	2016	0	
	Стол раздаточный	1	2005	2005	0	
	Зонт вентиляционный	1	2005	2005	0	
	Стеллажи или полки для сушки посуды	2	2007	2007	0	
	Стеллажи или полки для хранения посуды	1	2007	2007	0	
	Ванна моечная 2-х секционная	1	2009	2009	0	
	Ванна моечная 3-х секционная	1	2009	2009	0	
	Моечная кухонной посуды и инвентаря	Мойка для кухонного инвентаря 2-х секционная	1	2009	2009	0
Полка для крышек		2	2009	2009	0	
Стеллаж для хранения кухонной посуды и инвентаря		3	2007	2007	0	
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	Шкаф для уборочного инвентаря	1	2009	2009	0	
Водонагреватель проточный	Устанавливается на месте входа воды в пищеблок, если входов несколько соответственное их количество	2	2009	2009	0	
Склад для хранения овощей	Холодильная камера	1	2009	2009	50	
	Стеллажи	1	2007	2007	0	
	Подтоварники	1	2009	2009	0	
Склад для сыпучих продуктов	Стеллажи	2	2007	2007	0	
	Подтоварники	2	2009	2009	0	
	Шкаф холодильный для хранения молочных продуктов	1	2009	2009	0	
Загрузочная продуктов	Подтоварник	1	2009	2009	50	
	Весы товарные (механические)	1	2009	2009	0	

6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

№ п/п	Наименование	Площадь	Оборудование
1	Сан.узел для сотрудников пищеблока	3,4	Унитаз, раковина
2	Гардеробная персонала	13,6	Шкаф, 2шт
3	Душевые для сотрудников пищеблока	3,5	Душ
4	Стирка спец. одежды /где, кем, что для этого имеется		СТПО

7. Штатное расписание:

№ п/п	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	4	4	5, 4, 4, 4	34 года, 13 лет, 4 года, 3 года	да
Рабочий кухни	1	1		8 лет	да
Официантов	2	2		6 лет, 6 лет	да
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	1	1		6 лет	да
Технических работников/ уборщицы	1	1		1,5 года	да

8. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

Организовано/не организовано (нужное подчеркнуть) кем СТПО (Сургутским территориальным потребительским обществом)
с предварительным накрытием (кол-во детей) кем (154) _____ работниками пищеблока _____

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

№ п/п	Наименование	Полное наименование, когда утвержден (дата и № приказа)
1	Школьная программа «Правильное питание – путь к здоровью и успешному обучению»	Приказ от 30.12.2016г. №944 «Об утверждении»
2	Положение об организации и порядке питания учащихся в образовательном учреждении	Приказ от 01.09.2021г. №471 «Об организации горячего питания обучающихся в 2021-2022 учебном году»
3	Приказы по организации питания: «Об организации горячего питания»	Приказ от 01.09.2021г. №471 «Об организации горячего питания обучающихся в 2021-2022 учебном году»
4	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Уголок питания Уголок потребителя
5	Положение о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении	Приказ по школе от 31.08.2021г. №403 «О работе бракеражной комиссии» Приказ по школе от 31.08.2021г. №402 «О работе мобильной группы общественного контроля за организацией и качеством горячего питания» Приказ по школе от 31.08.2021г. №405 «О создании комиссии по проверке организации и качества горячего питания обучающихся»
6	График питания в школьной столовой	Приложение 5 к приказу от 01.09.2021г. №471
7	График дежурства в школьной столовой администрации и педагогических работников	Имеется
8	Наличие согласованного с территориальными органами управления Роспотребнадзора цикличного меню	Имеется
9	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	Имеется
10	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Имеется

10. Финансирование организации питания

№ п/п	Наименование	Стоимость
1.	Вид услуги	
	завтрак для обучающихся 1-4 классов	134 рубля
	для обучающихся 5-11 классов	44 рубля
	завтрак с доплатой (5-11 классы)	44 +71=115 рублей
	платный обед (1-11 классы)	134 рубля
	завтрак + обед (обучающиеся льготной категории, 1 смена)	336 рублей
	обед +полдник (обучающиеся льготной категории, 2 смена)	336 рублей
2.	Сумма, выделяемая на питание школьников, не относящимся к льготной категории из бюджета Сургутского района (на одного человека), в т.ч.:	
	5-11 класс	44 рубля
3.	Сумма, выделяемая на питание школьников, относящимся к льготной категории из муниципального бюджета округа ХМАО-Югры (на одного человека), в т.ч.:	
	1-11 класс	336 рублей
4.	Родительские средства (на одного человека), в т.ч.:	
	Доплата к завтраку (5-11 класс)	71 рубль
	Оплата за обед (1-11 класс)	134 рубля
	Доплата к обеду (6-7 классы)	90 рублей

11. В общеобразовательном учреждении проводится./не проводится (нужное подчеркнуть): «С»-витаминация готовых блюд

12. Договор на дератизацию №16 от 13.01.2021г., ООО «СПЕЦБИОТЕХ»

13. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов №ЮЭ01КОСР00000641, от 12.10.2020г. , ООО «Молодежный жилищный комплекс»