

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Копкинская средняя общеобразовательная школа»
Селтинского района Удмуртской Республики

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

_____ Е.В.Наговицына

«02»09.2020 г

**Паспорт
школьной столовой**

Расчетная вместимость школы: 183 человека

Фактически детей: 38 человек

Посадочных мест в столовой: 40

В общеобразовательном учреждении имеется: (да / нет):

1. Столовая работающая на сырье с цеховым делением нет
2. Столовая работающая на сырье с приспособленным цеховым делением да
3. Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах) нет
4. Буфет-раздаточная нет
5. Буфет нет
6. Помещение для приема пищи да
7. Отсутствует все вышеперечисленное _____
8. Санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/ отсутствует (нужное подчеркнуть)
9. Дата получения санитарно-эпидемиологического заключения:
- №18.25.03.000.М.000084.07.19 от 02.07.2019г
- № 18.25.03.000.М.000067.05.19 от 14.05.2019 г

10. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

Организовано/ не организовано (нужное подчеркнуть)

- с предварительным накрытием работниками столовой

11. Рацион питания согласован с органами Роспотребнадзора. – да

14. Наличие нормативно-технической документации и технологических карт. – да

15. Питание организовано на базе сторонних учреждений - нет

16. Инженерное обеспечение пищеблока (нужное подчеркнуть):

- Водоснабжение:

- централизованное от сетей населенного пункта

- Горячее водоснабжение :

Водонагреватели

- Наличие резервного горячего водоснабжения (да/нет) - нет

- Отопление

- центральное

- Водоотведение

- выгребные ямы

- Вентиляция

- имеется (естественная, приточная)

17. Для перевозки продуктов питания используется

	(да/нет)	Санитарный паспорт транспорта (имеется/отсутствует) Дата выдачи	Срок действия санитарного паспорта
1. Спец. транспорт школы	нет		
2. Спец. транспорт организаций - поставщиков (определенных муниципальным контрактом)	да		
3. Спец. транспорт ИП, обслуживающих школу.	нет		
4. Спец. транспорт отсутствует	-		

18. Характеристика пищеблока образовательного учреждения:

№	Набор помещений	Площадь	Оборудование
1	Обеденный зал	46,1 кв.м	Столы – 10 шт Стулья – 40 шт Рециркулятор -1 шт Электрополотенце – 2 шт Раковины для мытья рук – 3 шт
2	Горячий цех с разделением зон с соблюдением поточности приготовления блюд	40 кв.м	-Плита электрическая с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ -1шт -Плита Lysva -1 шт -Мармит – 2 шт -Мясорубка-1шт -Овощерезка-1шт -Моечные ванны – 3 шт -Водонагреватель – 1 шт -Производственные столы – 8шт -Весы настольные электронные – 1 шт -Приточно-вытяжная вентиляция - холодильник для хранения проб – 1 шт
3	Моечная	14,2 кв.м	Моечные ванны -5 Водонагреватель – 1 шт. Производственный стол – 1шт
4	Помещение для хранения сыпучих продуктов	15,9 кв.м	Шкаф – 1шт Стеллажи – 3 шт

			Контейнеры – 8 шт Весы электронные – 1 шт
5	Помещение для хранения овощей	5,4 кв.м	Стеллажи – 3 шт Моечная ванна – 1 шт Весы – 1 шт
6	Помещение для обработки и хранения <u>уборочного инвентаря</u>	3,6 кв.м	
7	Зона с холодильным оборудованием	5,8 кв.м	5 шт.
8	Складское помещение для неиспользуемой посуды и оборудования	5,4 кв.м	Шкаф – 2 шт Полки – 4 шт

19.

Акт

технического контроля холодильного и технологического оборудования

№	Название	Модель	Год выпуска	Где установлено	Рабочее состояние	Перечень продуктов/ кол-во
1	Indesit (2-х камерный)	SB-1670	2008	столовая	В рабочем состоянии	Сырая продукция (куры до 10 кг)
2	Vestel (2-х камерный)	VDD260	2012	столовая	В рабочем состоянии	Сырая продукция (рыба св/м) до 10 кг
3	Vestel (2-х камерный)	VDD260	2014	столовая	В рабочем состоянии	Молочная продукция
4	Морозильник	POZIS-Свияга 109-2	2009	столовая	В рабочем состоянии	Фарш (до 10 кг) Птица (кура)
5	Шкаф холодильный	CM105-S	2011	столовая	В рабочем состоянии	Пробы суточные
6	Плита электрическая с жарочным шкафом	ЭП-4ЖШ	2020	столовая	В рабочем состоянии	
7	Мармит эл.	МЭ-К	2013	столовая	В рабочем состоянии	
8	Мармит	ПМЭС70К М60	2014	столовая	В рабочем состоянии	
9	Овощерезка	МПО-1-00 (с протир.)	2013	столовая	В рабочем состоянии	
10	Электромясорубка	LJ12FVEA T	2013	столовая	В рабочем состоянии	
11	Водонагреватель 30л	Термекс	2009	столовая	В рабочем состоянии	
12	Водонагреватель	Electronic deluxe	2012	столовая	В рабочем состоянии	
13	Весы электронные	SV-10	2012	столовая	В рабочем состоянии	

20. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалиф. разряд	Стаж работы по специальности	Наличие мед.осмотра
повар	1		5	11 лет	Да
Повар дошкольной группы	1		5	4 года	Да
Повар подсобный рабочий	0,5 0,5		4	4 года	Да
Кладовщик	1			10 лет	да

21. Сведения о квалификации работников школьной столовой

Ф. И.О	должность	Год обучения	Учебное заведение	Год повышения квалификации
	повар	1995	Торгово-экономический техникум г.Ижевск	2021
	повар	2020	.	-
	Повар дошкольной группы	1990		2021
	Кладовщик	1992	Горьковский механический техникум	

24. Лабораторный контроль проводится ежегодно

Вода водопроводная, холодная (централизованное водоснабжение) - по сан-хим показателям - по микробиологическим показателям	Норма Норма	16.04.2021 г
Готовые блюда (2 шт) -Патогенные, в т.ч. сальмонеллы -КМАФАнМ -БГКП(колиформы) -Proteus -S.aureus	Не допускается	07.04.2021
Смывы с объектов внешней среды (5 смывов) на БГЛП	Не обнаружено	07.04.2021

25. Заключение договора на дератизации (№, дата) ежегодно

26. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов ежегодно
- наличие мусорной площадки и контейнера, соответствующего санитарным нормам имеется

Дата оформления паспорта: «__29__»__05__ 2021г.

Директор МКОУ «Копкинская СОШ» _____ Е.В.Наговицына