

ГОУ «Забайкальский краевой лицей-интернат»

«СОГЛАСОВАНО»

Индивидуальный предприниматель

_____ И.Б.Мисюра

«03» апреля 2021 г.

«УТВЕРЖДЕНО»

Директор

_____ Н.Н. Абрамова

«06 » апреля 2021 г.

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Адрес: Забайкальский край, г. Чита, ул.Ленина, 2

Директор ГОУ «Забайкальский краевой лицей-интернат»: Абрамова Наталья Николаевна

Индивидуальный предприниматель: Мисюра Ирина Борисовна

1. В ГОУ «Забайкальский краевой лицей-интернат» имеется:

№ п\п	Наименование	Примечание
1	Пищеблок, работающий	на сырье
2.	Площадь	159,1 кв.м
3.	Договор аренды	31.08.2020

2. Инженерное обеспечение пищеблока

№ п\п	Наименование	Примечание
1.	Водоснабжение	Центральное
2.	Горячее водоснабжение	Автономное
3	Наличие резервного горячего водоснабжения	Бойлер

4.	Отопление	автономное
5.	Водоотведение	Центральное
6.	Вентиляция	Имеется

3. Для перевозки продуктов используется

№ п\п	Наименование	Примечание
1.	Специализированный транспорт организаций-поставщиков продуктов	Да
2.	Санитарный паспорт на транспорт	Имеется

4. Поставщики продуктов питания

№ п\п	Поставщик	Примечание
1.	ООО «Забайкальский продукт»	Бутилированная вода
2.	ИП Гусев М.Ю.	Бутилированная вода
3.	ООО «Забайкальская сырьевая компания Плюс»	Джемы, повидло, дрожжи
4.	ООО «ПЕКО»	Конд.изделия, соки, макарон.изделия, крупы, раст.масло
5.	ООО «КВД Групп»	Конд.изделия
6.	ИП Иванов Э.Ю.	Крупы, конд.изделия
7.	ООО Усолъе «Соло-Трейд»	Крупа, мука, сахар, соль
8.	ООО «Нерчинский продукт»	Молочные продукты
9.	ООО «ТК-Забайкалье»	Молоко, молочные продукты
10.	ООО «Оптим» ЛТД	Мясо
11.	ООО «Высший сорт»	Овощи, фрукты
12.	ИП Хазанджи С.Н.	Одноразовая посуда
13.	ООО «Забайкальская продовольственная компания»	Продукты в ассортименте
14.	ИП Остахова И.В.	Сыр, масло

15.	ООО «Черновский хлебозавод»	Хлеб
16.	ООО «Торговый дом СМОК»	Чай, кофе, томат.паста
17.	ООО «Леон»	Яйцо, кисель
18.	ООО «Живая вода»	Бутилированная вода

5. Характеристика пищеблока образовательного учреждения

№ п\п	Набор помещений	Площадь	Технологическое (ванна, плита и др.)	Холодильное (количество)	Наличие раковин для мытья рук	Примечание
1.	Горячий цех	55,5 кв.м	-котел электрический для кипячения воды, -пароконвектомат (2 шт.), -эл.плита (4 шт.), -ванна, -шкаф для хранения хлеба, -эл.мясорубка, -тестомес, -миксер, -эл.сковорода (2 шт.), -микроволновка, -весы (3 шт.), -овощерезка, -машинка для протирки картофеля, -вытяжка (9 шт.), -столы металлические (7 шт.)	-холодильник для хранения суточных проб		
2.	Цех первичной обработки мяса, рыбы и яиц	10,8 кв.м	-Ванна, -поддоны (3 шт.) для мойки: 1.мяса,рыбы, 2. Курицы, 3. Яйцо -эл.мясорубка, -холодильный шкаф средних температур	-Холодильный шкаф средних температур (2 шт.)	имеется	
3.	Цех первичной обработки	23,0 кв.м	-ванна, -поддон для слива воды, -эл.картофелечистка,		имеется	

	овощей		-весы			
4.	Моечная кухонной посуды	25,4 кв.м	-ванна (5 шт.), -бойлер, -вытяжка (3 шт.), -посудомоечная посуда, -стеллажи (2 шт.), -сушилка, -стол для приема грязной посуды, металлический (2 шт.), деревянный (5 шт.)			
5.	Раздаточный цех	8 кв.м	- мормит для первых блюд, -мормит для вторых блюд, -стеллаж для посуды, -шкаф для посуды, -стеллаж для столовых приборов, -столик передвижной (на колесиках), -столы деревянные (2 шт.)	-Холодильная витрина для хранения салатов		
6.	Обеденный зал	231,1 кв.м	-обеденные столы на 4 места (25 шт.) -скамьи на 2 места (50 шт.) -столы для разносов (2 шт.) -питьевые фонтанчики (2 шт.)			

1. Оборудование

№	Наименование оборудования	Количество (шт.)
1.	Весы 5\Л/-10-№ 710106762	1
2.	Весы 5\Л/-10-№ 710106763	1
3.	Ванна моечная- № 710106772	1
4.	Ванна моечная- № 710106773	1
5.	Ванна моечная- № 710106774	1
6.	Ванна моечная двойная- № 710106767	1
7.	Ванна моечная двойная- № 710106768	1

8.	Весы 1.0-150- № 710106760	1
9.	9.Зонт вытяжной пристенный- № 710106775	1
10.	10.Зонт вытяжной пристенный- № 710106776	1
11.	Зонт вытяжной пристенный- № 710106777	1
12.	Котёл пищеварочный электрический КПЭМ-100/9Т-№ 710106778	1
13.	Мармит первых блюд ПМЭС-70КМ- № 710106779	1
14.	Мармит вторых блюд ЭМК-70КМ- № 710106780	1
15.	Машина картофелеочистительная- № 710106781	1
16.	Машина посудомоечная С 34 ОСТ- № 710106765	1
17.	Мясорубка 5ТАКРООО НМ22- № 710106782	1
18.	Овощерезка С1_ 50- № 710106766	1
19.	Пароконвектомат ПКА 10-1/1 ПМ- № 710106783	1
20.	Плита кухонная электрическая ЭП-6ЖШ- N° 710106784	1
21.	Прилавок для столовых приборов ПСП-70 КМ- № 710106785	1
22.	Прилавок-витрина холодильный- № 710106801	1
23.	Сковорода электрическая СЭС 0,25/с- N2 710106786	1
24.	Стеллаж Ст ПБ 1500x500x1850- № 710106787	1
25.	Стеллаж Ст ПБ 1500x500x1850-№ 710106788	1
26.	Стеллаж Ст Р-215-903- № 710106789	1
27.	Стол пристенный СПБ 1500/650- № 710106790	1
28.	Стол пристенный - № 710106791	1
29.	Стол пристенный- № 710106792	1
30.	Стол пристенный- №710106793	1
31.	Стол пристенный- № 710106794	1
32.	Стол пристенный-№ 710106795	1
33.	Стол пристенный- № 710106796	1
34.	Стол пристенный- № 710106797	1
35.	Тележка сервировочная- № 710106798	1

36.	Шкаф холодильный СВ 107-5- № 710106799	1
37.	Шкаф холодильный СМ 107-5- № 710106800	1
38.	Шкаф холодильный СМ 114-5- № 710106802	1
39.	Шкаф холодильный СМ 114-5- № 710106803	1
40.	Тестомес НТО- 40В-№ 710107381	1
41.	Плита ЭП-6П Эл. б/духовки- № 710107775	1
42.	Мясорубка- № 710106355	1
43.	Плита электрическая ПЭ-4ШМ- № 710106062	1
44.	Холодильник Бирюса 8- № 710106646	1
45.	Сковорода электрическая- б/ н	1
46.	Шкаф двухстворчатый- б/н	1
47.	Весы электронные- № 710106416	1
48.	Ларь морозильный Бирюса - 355 НК - № 710106615	1
49.	Ларь морозильный МЛК 350-№ 710106063	1
50.	Ларь морозильный МЛК 350- № 710106091	1
51.	Холодильник Бирюса 144- № 710106645	1
52.	Стол двухтумбовый- б/н	1
53.	Стол однотоумбовый- б/н	1
54.	Шкаф для одежды- б/н- 2 шт.	1
55.	Стол разделочный металлический- б/н	2
56.	Парта- б/н	10
57.	Водонагреватель АК15ТОМ- б/н	1
58.	Стул мягкий - б/н	7
59.	Стул ученический- б/н	8
60.	Табурет- б/н	9
61.	Стол обеденный- б/н	2
62.	Коврик резиновый- б/н	8
63.	Термометр- б/н	3

64.	Гигрометр психрометрический ВИТ-2- б/н	1
65.	Ведро эмалированное	3
66.	Ведро пластиковое	3
67.	Бак алюминиевый 50 л.	4
68.	Бак нержавеющей 50 л	3
69.	Бак нержавеющей 20 л	1
70.	Бак нержавеющей 40 л.	1
71.	Бак алюминиевый 20 л	3
72.	Бак нержавеющей 20 л	1
73.	Бак алюминиевый 40 л	1
74.	Бак алюминиевый 10 л	2
75.	Бак нержавеющей 30 л	2
76.	Кастрюля алюминиевая	3
77.	Кастрюля эмалированная.	1
78.	Набор 2 кастрюли+ 1 ковш	1
79.	Сковорода чугунная	1
80.	Казан с крышкой чугунный	1
81.	Таз пластиковый	5
82.	Таз нержавеющей большой	10
83.	Таз нержавеющей маленький	6
84.	Миска нержавеющей 3,70 л	5
85.	Миска нержавеющей 4, 50 л	3
86.	Ковш эмалированный 2 л.	1
87.	Чайник эмалированный	1
88.	Гастроёмкости для мармита большие	3
89.	Гастроёмкости для мармита маленькие	3
90.	Гастроёмкости для пароконвектомата	8
91.	Дуршлаг	2

92.	Шинковка	1
93.	Доска разделочная пластиковая	5
94.	Доска разделочная деревянная	8
95.	Топор для разделки мяса	1
96.	Разнос большой пластиковый	115
97.	Разнос маленький пластиковый	8
98.	Венчик большой	1
99.	Ложка порционная	2
100.	Половник 500 мл.	3
101.	Половник 250 мл.	3
102.	Соусница.	3
103.	Ложка разливательная	2
104.	Лопатка маленькая деревянная	2
105.	Вилка транжирная	1
106.	Ножи кухонные	17
107.	Нож консервный	1
108.	Топорик столовый	1
109.	Шумовка маленькая	1
110.	Шумовка большая	1
111.	Половник	1
112.	Ложка столовая	187
113.	Салфетница	25
114.	Солонка	24
115.	Салатник Трианон 12 см	250
116.	Салатник Трианон 16 см	250
117.	Тарелка плоская Трианон	250
118.	Кружка белая	211
119.	Кружка прозрачная	39

120.	Чашка чайная	24
------	--------------	----

2. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

№ п\п	Названия помещений	Примечание	
1	Санузел для сотрудников пищеблока	отдельный	имеется
2	Гардеробная для сотрудников пищеблока	отдельная	имеется
3	Стирка спец одежды	централизованная	имеется
4.	Раковина для мытья рук	отдельная	имеется

3. Характеристика складских помещений пищеблока

№ п\п	наименование	площадь	оборудование
1	Склад для сухой продукции	12,1 кв.м	-весы, -гигрометр, -стеллажи (2 шт.), -поддоны-подставки, -стол
2	Овощехранилище	4,3 кв.м	-стеллажи, -поддоны-подставки
3	Склад для хранения замороженной продукции	13,9 кв.м	-холодильный ларь (3 шт.), -холодильный шкаф низких температур, -холодильный шкаф средних температур (2 шт.), -холодильник

4. Штатное расписание

№ п\п	Должность	Стаж работы по специальности	Наличие медицинской книжки
-------	-----------	------------------------------	----------------------------

1	Повар	10 лет	Имеется
2	Повар	8 лет	Имеется
3	Повар	7 лет	Имеется
4	Кондитер	8 лет	Имеется
5	Кладовщик	10 лет	Имеется

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

№ п/п		Наименование и дата утверждения	примечание
1	СанПиН 2.3\2.4.3590-20	Главный государственный санитарный врач российской Федерации Постановление от 27 октября 2020 года n 32	В наличии
2	Положения	1.Положение об организации питания в ГОУ «Забайкальский краевой лицей-интернат» (утв. 2.Положение об общественной комиссии контроля организации и качества питания обучающихся (утв. 3.Положение о бракеражной комиссии (утв.	В наличии
3	Приказы	1.Приказ о назначении ответственного по питанию (от 11 января 2021 г. № 1-од) 2.Приказы об утверждении бракеражной комиссии (от 31 августа 2020 г. № 94-од, от 4 февраля 2021 г. № 14-од) 3.Приказ об утверждении состава общественной комиссии по питанию (от 4.Приказ об утверждении локальных актов по организации питания (от	В наличии
4	Производственный контроль	Приказ об утверждении производственного контроля (от	В наличии
5	Меню	1.10-дневное меню (утв. Управлением Роспотребнадзора по Забайкальскому краю № 5287/ЭЗ-32312 от 26.12.2019 г.) 2.Ежедневное меню (утв. директором ОУ и ИП, оказывающем услугу по питанию)	В наличии В наличии

6	Технологические карты	<ol style="list-style-type: none"> 1. Каша рисовая, молочная 2. Каша пшенная, рассыпчатая 3. Каша пшенная, молочная 4. Каша ячневая, рассыпчатая 5. Каша кукурузная, молочная 6. Каша ячневая, молочная 7. Каша овсяная, геркулес 8. Каша манная, молочная 9. Каша гречневая, рассыпчатая 10. Лапшевник с творогом, запеченный 11. Запеканка картофельная, с мясом 12. Омлет с сыром 13. Сырники творожные, со сгущенным молоком 14. Запеканка из творога, со сгущенным молоком 15. Рис отварной 16. Макароны изделия отварные 17. Картофельное пюре 18. Салат из свежих овощей, с раст.маслом 19. Салат из редьки с овощами 20. Винегрет овощной 21. Салат из капусты белокочанной, с раст.маслом 22. Салат летний 23. Икра свекольная 24. Салат из редиса с овощами 25. Икра кабачковая 26. Салат из моркови, с раст.маслом 27. Салат из овощей с кукурузой консервированной и соусом салатным 28. Салат капусты белокочанной и горошка консервированного, с раст.маслом 29. Рассольник ленинградский с крупой перловой 30. Борщ с фасолью и говядиной 31. Суп картофельный с бобовыми, с говядиной 32. Суп картофельный с клецками и курицей 	Имеются
---	-----------------------	---	---------

		<ol style="list-style-type: none">33. Суп картофельный с лапшой и курицей34. Щи из свежей капусты, с курицей35. Суп картофельный с крупой и горбушей36. Суп картофельный с мясными фрикадельками37. Борщ с картофелем, капустой и говядиной38. Суп картофельный с крупой и курицей39. Котлеты или биточки рыбные, собственного приготовления40. Курица тушенная с соусом41. Печень по-строгановски42. Голубцы ленивые43. Рагу из птицы44. Оладьи из печени45. Рыба тушенная с овощами46. Капуста тушенная с курицей47. Жаркое по-домашнему48. Гуляш из мяса говядины49. Тефтели мясные с соусом50. Плов51. Курица отварная52. Котлеты из мяса говядины53. Котлеты из мяса птицы54. Сосиска отварная55. Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую56. Колбаса отварная57. Ватрушки с джемом58. Пирожки печеные с картофелем59. Блины с маслом60. Круассан61. Пирожки печенные с вишневым фаршем62. Бисквит63. Кекс64. Пирожки печенные с капустой65. Пицца школьная	
--	--	---	--

		66. Колбаска детская (сосиска) запеченная в тесте 67. Чай с сахаром 68. Чай с сахаром и лимоном 69. Чай с молоком 70. Компот из смеси сухофруктов 71. Компот из плодов свежих яблок 72. Компот из шиповника 73. Компот из чернослива 74. Компот из ягод 75. Какао-напиток быстрорастворимый на молоке 76. Кисель витаминизированный	
7	Журналы и др. документация в соотв СанПиН 2.3\2.4.3590-20	1. Гигиенический журнал (сотрудники) (приложение № 1) 2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение № 2) 3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (приложение № 3) 4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (приложение № 4) 5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (приложение № 6) 6. Перечень пищевых продуктов, которые не допускаются при организации питания детей (приложение № 6) 7. Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) (приложение № 7) 8. Меню приготавливаемых блюд (приложение № 8) 9. Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах) (приложение № 9) 10. Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществ (суточно) (приложение № 10) 11. Таблицы замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности (приложение № 11) 12. Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (приложение № 12) 13. Ведомость контроля за рационом питания к СанПиН (приложение № 13)	В наличии
8.	Инструктажи по	1. Инструкция № 18 по охране труда при работе с кухонной	В наличии

	<p>охране труда и инструкции в пищеблоке</p>	<p>электроплитой</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Инструкция № 19 по охране труда при работе с электротитаном (водонагревателем, бойлером) 3. Инструкция № 20 по охране труда при кулинарных работах 4. Инструкция № 21 по охране труда повара 5. Инструкция № 22 по охране труда кладовщика 6. Инструкция № 23 по охране труда при работе с электромясорубкой 7. Инструкция № 24 по охране труда рабочего кухни 8. Инструкция № 25 по охране труда при работе на мормитах 9. Инструкция № 26 по охране труда при работе на пароконвектоматах 10. Инструкция № 27 по охране труда при работе с картофелечисткой 11. Инструкция № 28 по охране труда при работе на тестомесе 12. Инструкция № 29 по охране труда при работе на эл. миксере 13. Инструкция № 30 по охране труда при эксплуатации эл.сковороды 14. Инструкция № 31 по охране труда при работе посудомоечной машине 15. Инструкция № 32 по охране труда при работе с варочным котлом 16. Инструкция № 33 по охране труда при мытье посуды 17. Инструкция № 34 по охране труда при работе с жарочным шкафом 18. Инструкция № 35 по охране труда при нарезке хлеба 19. Инструкция № 36 по охране труда при работе на слайсере 20. Инструкция № 37 по охране труда при работе с ножом 21. Инструкция № 38 по охране труда при эксплуатации холодильного оборудования 22. Инструкция № 1 по тепловой обработке продуктов 23. Инструкция № 2 по обработке ветоши 24. Инструкция № 3 по витаминизации блюд 25. Инструкция № 4 по обработке овощей 	
--	--	--	--

		26. Инструкция № 5 по суточным пробам и хранению скоропортящихся продуктов 27. Инструкция № 6 по мытью посуды ручным способом 28. Инструкция № 7 по мытью столов 29. Инструкция № 8 по обработке яиц 30. Инструкция № 9 по обработке холодильников 31. Инструкция № 10 по мытью пола в пищеблоке 32. Инструкция № 11 по генеральной уборке пищеблока 33. Инструкция № 12 по личной гигиене сотрудников пищеблока	
9.	Графики	1.График питания по классам 2.График питания в период ограничительных мероприятий	Имеются
10.	Наглядность	1.Стенд по популяризации здорового питания	Имеется
11.	Другое	1.Журнал родительского контроля организации питания 2.Журнал отзывов для обучающихся и педагогов	Имеется

6. Финансирование организации питания

№ п\п	Наименование	Примечание
1.	Средства, взимаемые с родителей (законных представителей)	200 руб. (общежитие 300 руб.)
2.	Средства, бюджета Забайкальского края для обучающихся из малообеспеченных семей, в которых среднедушевой доход ниже прожиточного минимума по Забайкальскому краю	45 руб. (справка о статусе малообеспеченной семьи)

7. Лабораторный контроль

№ п\п	Наименование	Всего	Из них не соответствует нормативам	примечание

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