

ПАСПОРТ

Пищеблока МОУ средняя общеобразовательная школы № 2__ МР (Чернышевский район)

(при необходимости дополнить дополнительными разделами)

Адрес п.Чернышевск,ул.Стадионная,34 Телефон 8 30 (265) 2-12-56

Проектная мощность школы _____ 900 _____ чел. в _____ две _____ (одну, две) смену (ы), фактическое количество обучающихся _____ 784 _____ чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количества обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	да	784
2	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет	-
3	Буфет-раздаточная	да	200
4	Буфет	нет	-
5	Помещение для приема пищи	да	150 обуч. за одну перемену
6	Отсутствует все вышеперечисленное		

2. Инженерное обеспечение пищеблока

2.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	да
собственная скважина учреждения	
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	
2.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	да
собственная котельная	
водонагреватель	
наличие резервного горячего водоснабжения	
2.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	да
собственная котельная и пр.	
2.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	

выгреб	да
локальные очистные сооружения	
прочие	
2.5.Вентиляция (да/нет)	
естественная	да
механическая	

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	да
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	да
5	Специализированный транспорт отсутствует	да
6	Иной вид подвоза (указать)	

4. Характеристика пищеблока

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
Обеденный зал	198,95	Столы обеденные	23	2007г.	2007г.	50	Столы обеденные	11
		Стулья	55	2003г.	2003г.	80	стулья	120
		лавочка	34	2003г.	2003г.	80	лавочка	10
		Раковины для мытья рук	6	2014г.	2014	20	Раковины для мытья рук	2
		Электрополотенца	0	0	0	0	0	0
Раздаточная зона	18,70	Мармит 1-х блюд	1	2012г.	2012г.	10	0	0
		Мармит 2-х блюд	1	2012г.	2012г.	10	0	0

¹ В соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 1 января 2002 г. № 1 (ред. от 27.12.2019) «О Классификации основных средств, включаемых в амортизационные группы»

² СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
		Мармит 3-х блюд	0	0	0	0	Мармит 3-х блюд	1
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	1	2012	2012	5	0	0
		Прилавок нейтральный	0	0	0	0	0	0
		Прилавок для столовых приборов	1	2012	2012	0	0	0
		Другое	-	-	-	-	-	-
Горячий цех	8,7	Плита электрическая 4-х конф.	2	2012	2012	50	Плита электрическая 4-х конф.	1
		Жарочный (духовой) шкаф	0	0	0	0	Жарочный (духовой) шкаф	1
		Котел пищеварочный	1	2012	2012	0	0	0
		Электрическая сковорода	1	2012	2012	20	0	0
		Зонт вентиляционный	3	2012	2012	0	0	0
		Пароконвектомат	1	2012	2012	0	0	0
		Столы производственные	5	2012	2012	0	0	0
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	0	0	0	0	0	0
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0	0	0	0	0	0
		или овощерезательная						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
		машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции	3	2012	2012	0	0	0
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2012	2012	20	0	0
		Миксер 10-20л	0	0	0	0	Миксер 10-20л	1
		Тележка сервировочная	1	2012	2012	0	0	0
		Тележка для сбора грязной посуды	0	0	0	0	Тележка для сбора грязной посуды	0
		Хлеборезка	0	0	0	0	Хлеборезка	1
		Шкаф для хранения хлеба	0	0	0	0	Шкаф для хранения хлеба	1
		Подставки под кухонный инвентарь	1	2012	2012	0	0	0
		Стеллаж кухонный настенный	0	0	0	0	Стеллаж кухонный настенный	1
		Раковина для мытья рук	1	2002	2002	40	0	0
		Другое	-	-	-	-	-	-
Холодный цех	8,8	Стол производственный						
		Весы электронные	1	2012	2012	0	0	0
		Шкаф	2	2012	2012	30	0	0

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
		холодильный среднетемпературный						
		Универсальный механический привод	0	0	0	0	0	0
		или овощерезательная машина	1	2012	2012	100	овощерезательная машина	1
		Бактерицидная установка	0	0	0	0	Бактерицидная установка	1
		Моечная ванна	1	2006	2006	0	0	0
		Раковина для мытья рук	0	0	0	0	Раковина для мытья рук	1
Доготовочный цех	нет	Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Моечная ванна						
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		овощерезательная						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
		машина и мясорубка для сырой продукции						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Мучной цех	нет	Стол производственный						
		Тестомесильная машина						
		Пекарский шкаф						
		Стеллаж кухонный						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Помещение для обработки яйца	нет	Моечная ванна 3-х секционная						
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						
		Раковина для мытья рук						
Мясо-рыбный цех	нет	Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секц.						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
		Стеллаж кухонный						
		Электропривод для сырой продукции						
		или электромясорубка						
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Полка для разделочных досок						
		Раковина для мытья рук						
Овощной цех (первичной обработки)	8	Моечная ванна 1-секц.	3	2012	2012	0	0	0
		Стол производственный	2	2012	2012	0	0	0
		Стеллаж кухонный настенный	0	0	0	0	Стеллаж кухонный настенный	0
		Весы	1	2012	2012	0	0	0
		Стеллаж кухонный	1	2012	2012	0	0	0
		Картофелеочистительная машина	1	2012	2012	10	0	0
		Раковина для мытья рук	0	0	0	0	Раковина для мытья рук	1
Овощной цех	нет	Моечная ванна 2-х						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
(вторичной обработки)		секц.						
		Стол производственный						
		Овощерезательная машина						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Стеллаж кухонный						
		Весы						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Раковина для мытья рук						
Моечная кухонной посуды и инвентаря	нет	Моечная ванна 2-х секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель						
		Раковина для мытья рук						
Моечная столовой посуды	17,1	Стол для сбора отходов	2	2012	2012	0	0	0
		Стол производственный	1	2012	2012	0	0	
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	0	0	0	0	0	0
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов	3	2012	2012	0	0	0

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
		и столовых приборов						
		Посудомоечная машина	1	2012	2012	45	0	0
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2012	2012	0	0	0
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	2012	2012	0	0	0
		Зонт вентиляционный	0	0	0	0	Зонт вентиляционный	0
		Водонагреватель проточный	1	2007	2007	50	Водонагреватель проточный	1
		Раковина для мытья рук	0	0	0	0	Раковина для мытья рук	1
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	21	Шкаф для уборочного инвентаря	1	2005	2005	30	0	0
		Душевой поддон	0	0	0	0	Душевой поддон	1
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	2008	2008	10	0	0
		Раковина для мытья рук	1	2014	2014	0	0	0
Склад для хранения овощей	7	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	0	0	0	0	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	3
		Стеллажи	2	2012	2012	0	0	0
		Шкаф	0	0	0	0	0	0

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
		холодильный среднетемпературный						
		Подтоварники	1	2012	2012	0	0	0
Склад для сыпучих продуктов	нет	Стеллажи						
		Подтоварники						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	8	Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2012	2012	10	0	0
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2019	2019	0	0	0
Загрузочная продуктов	нет	Подтоварник						
		Весы товарные электронные						
Складские помещения отсутствуют	нет							

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2кв.м	унитаз- 1 шт., раковина для мытья рук - 1 шт,
Гардеробная персонала	2кв.м	шкаф для санитарной одежды – 1 шт, шкаф для личной одежды – 1 шт,
Душевые для сотрудников пищеблока	нет	Душ-0
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	в домашних условиях

6.Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	2		4 разряд	8/7	да
Рабочих кухни/помощники повара	2		3 разряд	8/2	да
Официантов	0	0	0	0	нет
Других работников пищеблока/посудомойщицы	1		-	5	да
Технических работников/ уборщицы	1		-	1	да

5. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
	Образовательного учреждения	да
	Организации общественного питания, обслуживающего школу	нет
	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	нет

6. Питание детей в общеобразовательной организации:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

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

наименование организации: ____нет____

юридический адрес организации: ____нет____

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – да.

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - _351__ чел.

через раздачу (кол-во детей) - 413 чел.

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

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	имеется
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	имеется
3	Приказ об организации питания на учебный год	№147 от 31.08.2020
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	№156/1 от 02.09.2020
5	Положение об организации питания	имеется
6	Положение о бракеражной комиссии	№109 от 03.09.2016
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	№151/1 от 01.09.2020
8	Положение о школьном совете по питанию	имеется
9	Наличие плана работы совета по питанию	имеется
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	№152/1 от 01.09.2020
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного цикличного) меню	имеется
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	имеются
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	имеется
17	Наличие должностных инструкций	имеются
18	Приказ о назначении ответственного за бесплатное питание	№156/1 от 02.09.2020
19	Приказ о родительском контроле	№142/2 от 28.08.2020
20	Положение о порядке проведения по родительскому контролю за организацией горячего питания в ОО	№142/2 от 28.08.2020
21	Положение о родительском контроле за организацией горячего питания в школе.	№142/2 от 28.08.2020

8. В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд: проводится/не проводится (нужное подчеркнуть)**9. Финансирование организации питания**

№ п/п	Стоимость:	одноразового горячего питания	45
		двухразового питания	-
		полдника	-
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)		45

2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)	0
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)	90
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)	45
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)	0

10. Договор на дератизацию

Филиал Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения « Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае в Нерчинском районе» ул.Первомайская,д.1 телефон 4-33-33 УФК по Забайкальскому краю (ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае» л\сч20916U60440) Банк отделение Чита, БИК:0476601001 р\с 40501810600002000002 л\сч20916U60440 ИНН/КПП7536058990/753601001

11. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

ООО «Олерон+» 672000,Забайкальский край, Чита ул.Анохина»120А офис 14, ОГРН 5137746125798, ИНН 7714922050,КПП 753601001 тел.(3022)21-78-71

Директор
образовательной организации

_____/Домошонкина В.А.