

ПАСПОРТ

Пищеблока МОУ средняя общеобразовательная школы с. Алеур МР Чернышевский район
(при необходимости дополнить дополнительными разделами)Адрес с. Алеур, ул. 40 лет Победы, дом 4,
Телефон 89243775142

Проектная мощность школы 360 чел. в одну смену, фактическое количество обучающихся 217 чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ - п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количество обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	Да	100
2	Столовая - дотоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	Нет	-
3	Буфет - раздаточная	Нет	-
4	Буфет	Нет	-
5	Помещение для приема пищи	Да	100
6	Отсутствует все вышперечисленное	Нет	-

2. Инженерное обеспечение пищеблока

2.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	Нет
собственная скважина учреждения	Нет
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	Нет
вода привозная	Да
2.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	Нет
собственная котельная	Нет
водонагреватель	Да
наличие резервного горячего водоснабжения	Нет
2.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	
собственная котельная и пр.	Да
2.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	Нет
выгреб	Нет
локальные очистные сооружения	Да
прочие	Нет
2.5. Вентиляция (да/нет)	
естественная	Да

механическая	Нет
--------------	-----

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	Да
6	Иной вид подвоза (указать)	Транспорт поставщика

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		Столы обеденные	12	1990	1992	75	Столы обеденные	20
		Стулья	80	1990	1992	75	Стулья	100
		Раковины для мытья рук	5	2018	-	50	Умывальники	5
		Электрополотенца	1	1990	1992	100	Электрополотенце	2
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	-	-	-	-	Мармит	1
		Мармит 2-х блюд	-	-	-	-	Мармит	1
		Мармит 3-х блюд	-	-	-	-	Мармит	1
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	-	-	-	-	Холодильный прилавок	1
		Прилавок нейтральный	-	-	-	-	Прилавок	1
		Прилавок для столовых приборов	-	-	-	-	Прилавок	2
Горячий цех		Другое	-	-	-	-	-	-
		Плита электрическая 4-х конф.	-	-	-	-	Плита электрическая	2
		Жарочный (духовой) шкаф	-	-	-	-	Жарочный (духовой) шкаф	1
		Котел пищеварочный	-	-	-	-	Котел пищеварочный	2
		Электрическая сковорода	-	-	-	Электрическая сковорода	1	

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
		или овощерезательная машина	-	-	-	-	-	-
		Бактерицидная установка	-	-	-	-	Бактерицидная установка	1
		Моечная ванна	-	-	-	-	-	-
		Весы электронные	-	-	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-	-
		Стол производственный	-	-	-	-	-	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-	-	-
Догоготовочный цех		Шкаф холодильный низкотемпературный	-	-	-	-	-	-
		Моечная ванна	-	-	-	-	-	-
		овощерезательная машина с протирачной –насадкой и мясорубка для готовой продукции	-	-	-	-	-	-
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	-	-	-	-	-	-
		Весы электронные	-	-	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-	-
		Стол производственный	-	-	-	-	-	-
Мучной цех		Тестомесильная машина	-	-	-	-	-	-
		Пекарский шкаф	-	-	-	-	-	-
		Стеллаж кухонный	-	-	-	-	-	-
		Моечная ванна	-	-	-	-	-	-
		Весы электронные	-	-	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-	-
		Стол производственный	-	-	-	-	-	-
Помещение для обработки яйца	нет	Моечная ванна 3-х секционная	-	-	-	-	-	-
		или Моечная ванна 1-о секционная	-	-	-	-	-	-

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
		и 2 емкости						
		Стол производственный	-	-	-	-	-	-
		Шкаф холодильный	-	-	-	-	-	-
		Овоскоп	-	-	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-	-
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	-	-	-	-	-	-
		Моечная ванна 3-х секц.	-	-	-	-	-	-
		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)		Моечная ванна 2-х секц.	-	-	-	-	-	-
		Стол производственный	-	-	-	-	-	-
		Стеллаж кухонный настенный	-	-	-	-	-	-
		Весы	-	-	-	-	-	-
		Стеллаж кухонный	-	-	-	-	-	-
		Картофелеочистительная машина	-	-	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-	-
Овощной цех (вторичной)		Моечная ванна 2-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
Набор помещений обработки)		Стол производственный	-	-	-	-	-	-
		Овощерезательная машина	-	-	-	-	-	-
		Стеллаж кухонный настенный	-	-	-	-	-	-
		Стеллаж кухонный	-	-	-	-	-	-
		Весы	-	-	-	-	-	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-	-
		Моечная ванна 2-х секц.	-	-	-	-	-	-
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Стеллаж кухонный	-	-	-	-	-	-
		Зонт вентиляционный	-	-	-	-	-	-
		Водонагреватель	-	-	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-	-
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	-	-	-	-	-	-
		Стол производственный	-	-	-	-	-	-
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	-	-	-	-	-	-
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	-	-	-	-	-	-
		Посудомоечная машина	-	-	-	-	-	-
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	-	-	-	-	-	-
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	-	-	-	-	-	-
		Зонт вентиляционный	-	-	-	-	-	-
		Водонагреватель проточный	-	-	-	-	-	-
		Раковина для мытья	-	-	-	-	-	-

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
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		рук						
		Шкаф для уборочного инвентаря	1	1990	1992	50	Шкаф для уборочного инвентаря	1
		Душевой поддон	-	-	-	-	-	-
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	1990	1992	50	Шкаф	1
Склад для хранения овощей		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-	-
		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	1	1990	1992	30	Контейнер для хранения и транспортировки	1
		Стеллажи	-	-	-	-	Стеллажи	2
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-	-	-
Склад для сыпучих продуктов		Подтоварники	-	-	-	-	-	-
		Стеллажи	-	-	-	-	Стеллажи	2
		Подтоварники	-	-	-	-	-	-
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-	Шкаф холодильный среднетемпературный	1
		Шкаф холодильный низкотемпературный	-	-	-	-	-	-
Загрузочная продуктов		Подтоварник	-	-	-	-	-	-
		Весы товарные электронные	-	-	-	-	-	-
Складские помещения отсутствуют	-	-	-	-	-	-	-	

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	-	унитаз- 0 шт., раковина для мытья рук - 2 шт,
Гардеробная персонала	1	шкаф для санитарной одежды – 1 шт, шкаф для личной одежды – 1 шт,
Душевые для сотрудников пищеблока	0	душ

Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	0	в домашних условиях
---	---	---------------------

6. Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	1	1	4	9	Да
Рабочих кухни/помощники повара	0,5	1	4	3	Да
Официантов	-	-	-	-	-
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	-	-	-	-	-
Технических работников/уборщицы	-	-	-	-	-

5. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1	Образовательного учреждения	Да
-	Организаций 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 – нет;

наименование организации: _____

юридический адрес организации: _____

- образовательным учреждением самостоятельно – да

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 0 чел.

через раздачу (кол-во детей) - 0 чел.

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

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	Да
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	Да
3	Приказ об организации питания на учебный год	Да
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Да
5	Положение об организации питания	Да
6	Положение о бракеражной комиссии	Да
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	Да

8	Положение о школьном совете по питанию	Да
9	Наличие плана работы совета по питанию	Да
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	Да
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Да
12	График питания в школьной столовой	Да
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	Да
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню	Да
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	Да
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Да
17	Наличие должностных инструкций	-
18	ДРУГОЕ	-

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

9. Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость:		45
	одноразового горячего питания		90
	двухразового питания		-
	полдника		45
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)		90
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)		45
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)		0
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)		

10. Договор на дератизацию: 33а ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»
С какой организацией, реквизиты договора:

11. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов: 1698БР ООО «Олерон+»
С какой организацией, реквизиты договора:

Директор
образовательной организации



И. С. Зверева