

ПАСПОРТ

Пищеблока МОУ средняя общеобразовательная школы №_1_ МР (ГО)_Петровск-Забайкальский_
(при необходимости дополнить дополнительными разделами)

Адрес Г. Петровск-Забайкальский микрорайон Федосеевка дом 3 индекс 673009

Телефон 8(30236)2-10-85

Проектная мощность школы 500 чел. в 2 (одну, две) смену (ы), фактическое количество обучающихся 341 чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количество обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	да	
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	-	
3	Буфет-раздаточная	-	
4	Буфет	-	
5	Помещение для приема пищи	да	75 посадочных мест
6	Отсутствует все вышеперечисленное	нет	

2. Инженерное обеспечение пищеблока

2.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	Нет
собственная скважина учреждения	Да
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	ООО «Водоканал»
вода привозная	нет
2.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	нет
собственная котельная	да
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	нет
2.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	нет
собственная котельная и пр.	Да АО «ЗабТЭК»
2.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	Да автономное
выгреб	да

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

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	150 м ²	Столы обеденные	15	1980	1980	80	электрическая плита	1
		Стулья	90	1980	1980	80	мясорубка	1
		Раковины для мытья рук	3	2018	2018	0	Промышленные производства	
		Электрополотенца	-	-	-	-	Жарочный шкаф	1
Раздаточная зона	-	Мармит 1-х блюд	-	-	-	-	Стеллаж для кухонной посуды	1
		Мармит 2-х блюд	-	-	-	-		
		Мармит 3-х блюд	-	-	-	-		

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
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	-	-	-	-	-	-
		Прилавок нейтральный	--	-	--	-	-	-
		Прилавок для столовых приборов	-	-	-	-	-	-
		Другое	-	-	-	-	-	-
Горячий цех		Плита электрическая 6-х конф.	1	1968	1968	100	Плита на 6 конфорок	1
		Жарочный (духовой) шкаф	1	1968	1968	100	-	-
		Котел пищеварочный	-	-	-	-	-	-
		Электрическая сковорода	--	-	-	-	-	-
		Зонт вентиляционный	1	2018	2018	0		
		Пароконвектомат	1	2014	2014	0		
		Столы производственные	2	2013	2013	0		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	-					
		Универсальный механический привод для готовой продукции	1	1980	1980	100	Универсальный механический привод	1
		или овощерезательная	-				овощерезательная машина с	1

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					протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	
		Весы электронные для готовой продукции	1	2018	2018	0		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2016	2016	0		
		Миксер 10-20л	-					
		Тележка сервировочная	-					
		Тележка для сбора грязной посуды	-					
		Хлеборезка	-				Хлеборезка	1
		Шкаф для хранения хлеба					Шкаф для хранения хлеба	1
		Подставки под кухонный инвентарь					Подставки под кухонный инвентарь	1
		Стеллаж кухонный настенный					Стеллаж кухонный настенный	1
		Раковина для мытья рук	1	2010	2010			
		Другое						
Холодный цех		Стол производственный	-					
		Весы электронные	-					

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
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
		Универсальный механический привод	-					
		или овощерезательная машина	-					
		Бактерицидная установка	-					
		Моечная ванна	-					
		Весы электронные	-					
		Раковина для мытья рук	-					
Доготовочный цех		Стол производственный	-					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	-					
		Моечная ванна	-					
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и	-					

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		мясорубка для готовой продукции						
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	-					
		Весы электронные	-					
		Раковина для мытья рук	-					
		Стол производственный	-					
		Тестомесильная машина	-					
Мучной цех		Пекарский шкаф	-					
		Стеллаж кухонный	-					
		Моечная ванна	-					
		Весы электронные	-					
		Раковина для мытья рук	-					
		Моечная ванна 3-х секционная	-					
Помещение для обработки яйца	нет	или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	-					
		Стол производственный	-					
		Шкаф холодильный	-					
		Овоскоп	-					
		Раковина для мытья рук	-					
		Моечная ванна 3-х секционная	-					

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
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	-					

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
		Картофелеочистительная машина	-					
		Раковина для мытья рук	-					
		Моечная ванна 2-х секц.	-					
Овощной цех (вторичной обработки)		Стол производственный	-					
		Овощерезательная машина	-					
		Стеллаж кухонный настенный	-					
		Стеллаж кухонный	-					
		Весы	-					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
		Раковина для мытья рук	-					
		Моечная ванна 3-х секц.	1	2009	2009	10		
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Стеллаж кухонный	1	1968	1968	100		
		Зонт вентиляционный	-					
		Водонагреватель	1	2012	2012	100		
		Раковина для мытья рук	1	2010	2010	5		
		Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1	1980	1980	100
Стол	-							

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
		производственный						
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2009	2009	10		
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	-					
		Посудомоечная машина	-					
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	-				Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	-				Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1
		Зонт вентиляционный	-					
		Водонагреватель проточный	-				Водонагреватель проточный	1
		Раковина для мытья рук	-					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	-				Шкаф для уборочного инвентаря	1
		Душевой поддон	-				Душевой поддон	1
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	-				Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1
		Раковина для	-					

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
		мытья рук						
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	-					
		Стеллажи	-					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
		Подтоварники	-					
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	1	1968	1968	100	Стеллажи	1
		Подтоварники	-					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2014	2014	10		
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2018	2018	5		
Загрузочная продуктов		Подтоварник	-					
		Весы товарные	1	1968	1968	100	Весы товарные	1
Складские помещения отсутствуют	-	-						

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2,7 м ²	унитаз- 1 шт., раковина для мытья рук - 1 шт,
Гардеробная персонала	-	шкаф для санитарной одежды – шт, шкаф для личной одежды – шт,
Душевые для сотрудников пищеблока	-	душ
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	в домашних условиях (договор с прачечной)

6.Штатное расписание

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

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: МОУ-СОШ №1

юридический адрес организации: Г. Петровск-Забайкальский микрорайон Федосеевка дом 3 индекс 673009

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

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 75 чел.

через раздачу (кол-во детей) - 40 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	70 от 02.09.20
3	Приказ об организации питания на учебный год	66 от 23.08.20
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	105 от 01.09.20
5	Положение об организации питания	50 от 13.04.20
6	Положение о бракеражной комиссии	2 от 14.01.2016
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	111 от 01.09.20
8	Положение о школьном совете по питанию	70 от 01.09.20
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	70 от 01.09.20
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	70 от 01.09.20
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного цикличного) меню	Да
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	да
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	да
17	Наличие должностных инструкций	да
18	ДРУГОЕ	-

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

9. Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость:	
	одноразового горячего питания	
	двухразового питания	90,09 рублей (1-4 классы)

	полдника	
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)	45 рублей
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)	нет
3	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из мобилизованных семей из средств краевого бюджета (на одного человека)	86,45 рублей
4	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)	75 рублей
5	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)	нет
6	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)	нет

10. Договор на дератизацию

С какой организацией, реквизиты договора

«Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»

11. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

С какой организацией, реквизиты договора

«Олерон»

Директор

МОУ-СОШ №1

_____ /Л.П.Карманова