

ПАСПОРТ

пищеблока МОУ Широкинская средняя общеобразовательная школы МР «Газимуро-Заводский район»

Адрес 673634 Забайкальский край, Газимуро-Заводский район, п.Новоширокинский, д.35

Телефон 83024723162

Проектная мощность школы 400 чел. в одну смену, фактическое количество обучающихся 213 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-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)		
3	Буфет-раздаточная		
4	Буфет	да	20
5	Помещение для приема пищи		
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	
собственная котельная	
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	
2.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	
собственная котельная и пр.	да
2.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	да
выгреб	

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	
2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	
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	99,2	Столы обеденные	15	2014	2014	10	0	
		Стулья	110	2014, 2018	2014,2018	10	0	
		Раковины для мытья рук	0					
		Электрополотенца	0					
Раздаточная зона	Совместно с горячим цехом	Мармит 1-х блюд	1	2018	2018	0		
		Мармит 2-х блюд	0					
		Мармит 3-х блюд	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
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0				Холодильный прилавок (витрина, секция)	1
		Прилавок нейтральный	0					
		Прилавок для столовых приборов	0					
		Другое	0					
Горячий цех	48,6	Плита электрическая 4-х конф.	1	2010	2010	80		
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2010	2010	80		
		Котел пищеварочный	0					
		Электрическая сковорода	0				Электрическая сковорода	1
		Зонт вентиляционный	1	1989	1989	100	Зонт вентиляционный	1
		Пароконвектомат	1	2012	2012	20		
		Столы производственные	0				Столы производственные	8
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	0					
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0				Универсальный механический привод для готовой продукции	1
		или овощерезательная	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
		машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции	0				Весы электронные для готовой продукции	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	0				Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1
		Миксер 10-20л	1	2017	2017	10		
		Тележка сервировочная	0				Тележка сервировочная	1
		Тележка для сбора грязной посуды	0					
		Хлеборезка	0				Хлеборезка	1
		Шкаф для хранения хлеба	0				Шкаф для хранения хлеба	1
		Подставки под кухонный инвентарь	0				Подставки под кухонный инвентарь	2
		Стеллаж кухонный настенный	0				Стеллаж кухонный настенный	1
		Раковина для мытья рук	0					
		Другое	0					
Холодный цех	11,3	Стол производственный	0				Стол производственный	2
		Весы электронные	1	2015	2015	50	Весы электронные	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
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				Шкаф холодильный среднетемпературный	1
		Универсальный механический привод	0					
		или овощерезательная машина	0					
		Бактерицидная установка	0				Бактерицидная установка	1
		Моечная ванна	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Доготовочный цех	нет	Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Моечная ванна						
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						

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		овощерезательная 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						

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
		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)	нет	Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Весы						
		Стеллаж кухонный						
		Картофелеочистительная машина						

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
		Раковина для мытья рук						
Овощной цех (вторичной обработки)	нет	Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Овощерезательная машина						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Стеллаж кухонный						
		Весы						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Раковина для мытья рук						
Моечная кухонной посуды и инвентаря	23,9	Моечная ванна 1-х секц.	1	2017	2018	0	Моечная ванна 2-х секц.	1
		Стеллаж кухонный	1	2019	2019	0	Стеллаж кухонный	1
		Зонт вентиляционный	0				Зонт вентиляционный	1
		Водонагреватель	1	2016	2016		Водонагреватель	1
		Раковина для мытья рук	1	2019	2019			
Моечная столовой посуды	Совместно с моечной	Стол для сбора отходов	1	1989	1989		Стол для сбора отходов	2
		Стол производственный	0				Стол производственный	2

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
кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2017	2018	0		
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	0				Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1
		Посудомоечная машина	1	2019	2020	0		
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2018	2019		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	0				Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1
		Зонт вентиляционный	0					
		Водонагреватель проточный	0					
		Раковина для мытья рук	0					
		Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	2,7	Шкаф для уборочного инвентаря	1	2000	2000	50
Душевой поддон	0						Душевой поддон	1
Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1			2000	2000	50		
Раковина для мытья рук	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
Склад для хранения овощей	нет	Контейнер для хранения и транспортировки овощей						
		Стеллажи						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Подтоварники						
Склад для сыпучих продуктов	16,1	Стеллажи	2	1989	1989	100	Стеллажи	2
		Подтоварники	0				Подтоварники	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	нет	Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
Загрузочная продуктов	нет	Подтоварник						
		Весы товарные электронные						
Складские помещения отсутствуют	да	-						

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2	унитаз- 1 шт., раковина для мытья рук - 1 шт,
Гардеробная персонала	9,9	шкаф для санитарной одежды – 1 шт, шкаф для личной одежды – 1 шт,
Душевые для сотрудников пищеблока	0	Душ - 0
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		в домашних условиях (договор с прачечной ГУСО НСРЦ «Семья»)

6.Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	3	3	4,5	33-43	да
Рабочих кухни/помощники повара	0				
Официантов	0				
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	0				
Технических работников/ уборщицы	0				

5. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

6. Питание детей в общеобразовательной организации: организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественного питания (да/нет) – да/нет;
наименование организации: _____
юридический адрес организации: _____
- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – да/нет.
- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).
с предварительным накрытием (кол-во детей) - 25 чел.
через раздачу (кол-во детей) - 198 чел.

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

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	Протокол №1 от 30.08.2020
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	Протокол №1 от 30.08.2020
3	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ №40 от 28.08.2020
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	№38а от 28.08.2020
5	Положение об организации питания	Протокол №1 от 30.08.2020
6	Положение о бракеражной комиссии	28.08.2020
7	Приказ о создании школьного совета по питанию (группа родительского контроля)	Приказ №41 от 28.08.2020
8	Положение о школьном совете по питанию (группа родительского контроля)	Приказ №41 от 28.08.2020
9	Наличие плана работы совета по питанию (группа родительского контроля)	Приказ №41 от 28.08.2020
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию (группа родительского контроля)	имеются
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеются
12	График питания в школьной столовой	имеется
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	имеется
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного цикличного) меню	нет
15	Наличие технологических карт приготовления блюд, согласно цикличного меню	имеются
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Протокол №1 от 30.08.2020
17	Наличие должностных инструкций	имеются
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	80,20 рублей/45 рублей
	двухразового питания	-
	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)	-
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)	45 рублей
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)	45 рублей
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)	0

10. Договор на дератизацию

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае в Балеysком районе», июнь 2020

11. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

ООО «Олерон+» № 65БМ-8Г от 01.01.2021г

Будникова

Директор
образовательной организации

_____/А.С.Будникова/