

ПАСПОРТ

Пищеблока МОУ Первомайской СОШ № 5 МР «Шилкинский район»

(при необходимости дополнить дополнительными разделами)

Адрес 673390, Забайкальский край, Шилкинский район, п. Первомайский, ул. Ленина, 40

Телефон 8(30262) 4-21-77

Проектная мощность школы 930 чел. в одну смену, фактическое количество обучающихся 408 чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

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

2. Инженерное обеспечение пищеблока

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

2.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	да
выгреб	нет
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	208,0	Столы обеденные	21	1966		100%		
		Стулья (скамейки)	42	2006		50%		
		Раковины для мытья рук	4	1966		50%		
		Электрополотенца	1	2010		50%		
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	-					
		Мармит 2-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
		Мармит 3-х блюд	-					
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	-					
		Прилавок нейтральный	-					
		Прилавок для столовых приборов	-					
		Другое	-					
Горячий цех	34,6	Плита электрическая 4-х конф.	2		1966	100%		
			1		2012	60%		
		Жарочный (духовой) шкаф	1		1966	100%		
		Котел пищеварочный	-					
		Электрическая сковорода	1		1966	100%		
		Зонт вентиляционный	1		1966	100%		
		Пароконвектомат	1	2013	2013	40%		
		Столы производственные	-					
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	-					
		Универсальный механический привод для готовой продукции или овощерезательная машина с	-					
		1	1990	1990	100%			

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		
		протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции								
		Весы электронные для готовой продукции	-							
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	-							
		Миксер 10-20л	-							
		Тележка сервировочная	-							
		Тележка для сбора грязной посуды	-							
		Хлеборезка	-							
		Шкаф для хранения хлеба	1		1966	100%				
		Подставки под кухонный инвентарь	-							
		Стеллаж кухонный настенный	-							
		Раковина для мытья рук	1							
		Другое								
		Холодный цех		Стол производственный	2		1966	100%		
				Весы электронные	-					
Шкаф холодильный	-									

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
		среднетемпературный						
		Универсальный механический привод	-					
		или овощерезательная машина	-					
		Бактерицидная установка	-					
		Моечная ванна	3		1966	100%		
		Весы электронные	-					
		Раковина для мытья рук	1					
Доготовочный цех		Стол производственный	-					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1					
		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
Набор помещений		машина и мясорубка для сырой продукции						
		Весы электронные	-					
		Раковина для мытья рук	-					
Мучной цех		Стол производственный	-					
		Тестомесильная машина	-					
		Пекарский шкаф	1		1966	100%		
		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		Стол производственный	1		1966	100%		
		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)		Моечная ванна 2-х секц.	-			
Стол производственный	-							
Стеллаж кухонный настенный	-							
Весы	-							
Стеллаж кухонный	-							
Картофелеочистительная машина	-							
Раковина для мытья рук	-							
Овощной цех		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		Моечная ванна 2-х секц.	-					
		Стеллаж кухонный	-					
		Зонт вентиляционный	-					
		Водонагреватель	-					
		Раковина для мытья рук	-					
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1		1966	100%		
		Стол производственный	1		1966	100%		
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1		1966	100%		
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов	-					

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	-					
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	-					
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов						
		Зонт вентиляционный	-					
		Водонагреватель проточный	1		1966	100%		
		Раковина для мытья рук	1		1966	100%		
		Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	-			
Душевой поддон	-							
Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	-							
Раковина для мытья рук	-							
Склад для хранения овощей	12,8	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	1		1966	100%		
		Стеллажи	-					
		Шкаф	-					

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	-					
Склад для сыпучих продуктов	8,6	Стеллажи	1		1966	100%		
		Подтоварники	1		1966	100%		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	1990	1990	90%		
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
		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	1,9	унитаз- 1 шт., раковина для мытья рук - 1 шт,
Гардеробная персонала	5,4	шкаф для санитарной одежды – 0 шт, шкаф для личной одежды – 1 шт,
Душевые для сотрудников пищеблока	1,5	душ-1
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	-	-	-	-	-
Рабочих кухни/помощники повара	-	-	-	-	-
Официантов	-	-	-	-	-
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	-	-	-	-	-
Технических работников/ уборщицы	-	-	-	-	-

Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

Питание детей в общеобразовательной организации:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

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

наименование организации: ИП Овчаренко Т.Ю.

юридический адрес организации: Строительная 10

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

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 408 чел.

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

Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	
3	Приказ об организации питания на учебный год	Имеется, 28.08.2020 г.
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Имеется, 09.01.2017 г.
5	Положение об организации питания	Имеется, 01.09.2017 г.
6	Положение о бракеражной комиссии	Имеется, 09.01.2017 г.
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	Имеется, 28.08.2020 г.
8	Положение о школьном совете по питанию	Имеется, 01.09.2020 г.
9	Наличие плана работы совета по питанию	Имеется, 01.09.2020 г.
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	-
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Имеется, 01.09.2020 г.
12	График питания в школьной столовой	Имеется, 01.09.2020 г.
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	Имеется, 01.09.2020 г.
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного цикличного) меню	Имеется
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	Имеется
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	
17	Наличие должностных инструкций	
18	ДРУГОЕ	

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

Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость:		
	одноразового горячего питания		
	двухразового питания	-	
	полдника	-	
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)		45,00 руб.
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)		30,00 руб.
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)		
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)		

Договор на дератизацию

С какой организацией, реквизиты договора

Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

С какой организацией, реквизиты договора

Директор
образовательной организации

_____ /Н.В. Мальцева