

ПАСПОРТ

Пищеблока М(Б/К)ОУ средняя общеобразовательная школы №__ МР (ГО)_____

(при необходимости дополнить дополнительными разделами)

Адрес: 674676 Забайкальский край, город Краснокаменск, дом 413, МАОУ «СОШ № 5»

Телефон 8-30-245-4-50-33

Проектная мощность школы _____725_____чел. в _одну_ (одну, две) смену (ы), фактическое количество обучающихся__883__ чел (1 смена 482 чел, 2 смена - 401).

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количество обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	Нет	
2	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	Да	240 в одно кормление (перемену) из расчета не менее 0,7 кв.м на одно посадочное место (площадь обеденного зала 170 кв.м/0,7=242 посадочных места) В период пандемии 100 человек в одну перемену
3	Буфет-раздаточная	Нет	
4	Буфет	Нет	
5	Помещение для приема пищи	Да	240
6	Отсутствует все вышеперечисленное	Нет	

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	Нет
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	Да

3. Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Транспорт	(да/нет)
1	Специализированный транспорт школы	Нет
2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	Да
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	170,9	Столы обеденные	23 (совмещенны	2000	2000	50		

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
			е парты - 46)					
		Стулья	Скамейки 69	2000	2000	50		
		Раковины для мытья рук	10	2000	2000	50		
		Электрополотенца					Электрополотенца	2
Раздаточная зона	5,4	Мармит 1-х блюд	2	2012	2012	10		
		Мармит 2-х блюд	4	2012	2012	10		
		Мармит 3-х блюд						
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	1	2012	2012	10		
		Прилавок нейтральный						
		Прилавок для столовых приборов	1	2012	2012	10		
		Другое Кассовая кабина	1	2012	2012	10		
Горячий цех	20	Плита электрическая 4-х конф.	4	1978	1978	100		
		Жарочный (духовой) шкаф	1	1978	1978	100		
		Котел пищеварочный	1	2009	2009			
		Электрическая сковорода	1	1978	1978	80		
		Зонт вентиляционный	1			100		
		Пароконвектомат	1	2014	2014			
		Столы производственные	2			40		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная						
		Универсальный механический привод для готовой продукции	1	2016	2016	35		

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 с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции					мясорубка	1
		Весы электронные для готовой продукции	1	2015	2015	20		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)						
		Миксер 10-20л						
		Тележка сервировочная						
		Тележка для сбора грязной посуды						
		Хлеборезка						
		Шкаф для хранения хлеба	1	2000	2000	50		
		Подставки под кухонный инвентарь	2			40		
		Стеллаж кухонный настенный	1			100		
		Раковина для мытья рук					Раковина	1
		Другое						
Холодный цех	15	Стол производственный	1			40		
		Весы электронные	1			20		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1			60		
		Универсальный механический привод					Универсальный механический привод	1
		или овощерезательная машина						
		Бактерицидная установка	1	2015	2015	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
		Моечная ванна	1					
		Весы электронные контрольные					Весы электронные контрольные	1
		Раковина для мытья рук	1			20		
		Стол производственный	3			40		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2019	2019			
Догоотовочный цех	20	Шкаф холодильный низкотемпературный					Шкаф холодильный низкотемпературный	1
		Моечная ванна	2			40		
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2015	2015	10		
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции						
		Весы электронные	2			10		
		Раковина для мытья рук	1			20		
		Стол производственный	1					
		Тестомесильная машина	1	2012	2012	10		
Мучной цех	10	Пекарский шкаф						
		Стеллаж кухонный						
		Моечная ванна						
		Весы электронные	1			20		
		Раковина для мытья рук					Раковина для мытья рук	1
		Стол производственный	1					
		Тестомесильная машина	1	2012	2012	10		
Помещение для обработки	нет	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
яйца		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.						
		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						
		Раковина для мытья рук						
Овощной цех (вторичной)	нет	Моечная ванна 2-х секц.						
		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
обработки)		Овощерезательная машина						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Стеллаж кухонный						
		Весы						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Раковина для мытья рук						
Моечная кухонной посуды и инвентаря	8,9	Моечная ванна 2-х секц.	1			80		
		Стеллаж кухонный	2			100		
		Зонт вентиляционный	1			100		
		Водонагреватель						
		Раковина для мытья рук						
Моечная столовой посуды	19,2	Стол для сбора отходов	1			40		
		Стол производственный	1			40		
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1			80		
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1			80		
		Посудомоечная машина	2			20/80		
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1			100		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов						
		Зонт вентиляционный	1			70		
		Водонагреватель проточный						
		Раковина для мытья рук						
Помещение для	2,2	Шкаф для уборочного	1			10		

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
обработки и хранения уборочного инвентаря		инвентаря						
		Душевой поддон	1			10		
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1			10		
		Раковина для мытья рук						
Склад для хранения овощей	8,5	Контейнер для хранения и транспортировки овощей						
		Стеллажи	2			40		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (Камера холодильная)	1			30		
		Подтоварники	3			80		
Склад для сыпучих продуктов	7,5	Стеллажи	2			80		
		Подтоварники	2			80		
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	1			40		
		Шкаф холодильный низкотемпературный						1
Загрузочная продуктов		Подтоварник						
		Весы товарные напольные	1			80		
Складские помещения отсутствуют	-	-						

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2,3	унитаз- 1 шт., раковина для мытья рук - 1 шт,

Гардеробная персонала	7,5	шкаф для санитарной одежды – 1 шт, шкаф для личной одежды – 2 шт,
Душевые для сотрудников пищеблока	2,20	Душ 1
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		в домашних условиях (договор с прачечной КБ № 4 от 9.01.2020 6/12-2019)

6.Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	3	3	5	25 лет	Да
Зав.производством	1	1	5	35 лет	Да
Кассир	1	1		10 лет	Да
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	2	2		26 лет	Да
Технических работников/ уборщицы	1	1		27 лет	Да

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

8. Питание детей в общеобразовательной организации:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

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

наименование организации: УМП ЮНРОС

юридический адрес организации: 674673 Забайкальский край, г.Краснокаменск, пр Строителей, 3

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

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - _695___ чел.
 через раздачу (кол-во детей) - _____ чел.

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

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	03.06.2020 утверждено приказом директора № 38 от 03.06.2020
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	03.06.2020 утверждено приказом директора № 38 от 03.06.2020
3	Приказ об организации питания на учебный год	№ 97 от 31.08.2020
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	№83 от 27.08.2020
5	Положение об организации питания	03.06.2020 утверждено приказом директора № 38 от 03.06.2020
6	Положение о бракеражной комиссии	03.06.2020 утверждено приказом директора № 38 от 03.06.2020
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	№ 97 от 31.08.2020
8	Положение о школьном совете по питанию	от 31.08.2020
9	Наличие плана работы совета по питанию	от 31.08.2020
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	имеется
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	имеется
17	Наличие должностных инструкций	имеется
18	ДРУГОЕ	

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

11. Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость: одноразового горячего питания	1-4 кл. – 75 руб. 5-11 кл. - 65 рублей
	двухразового питания	181рубль 61 копейка
	полдника	-
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)	65 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)	
4	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств краевого бюджета (на одного человека)	181рубль 61 копейка
5	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)	65рублей
6	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)	-

12. Договор на дератизацию

С какой организацией, реквизиты договора: организация ФГБУЗ ФМБА договор № 26/20 от 09.01.2020г.

13. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

С какой организацией, реквизиты договора: договор с ООО «Олерон +» от 13.03.2020 № 24Ю

Директор
образовательной организации

_____/Рудникова Н.Д.