

ПАСПОРТ

Пищеблока МОУ средняя общеобразовательная школы пгт. Атамановка МР «Читинский район (при необходимости дополнить дополнительными разделами)

Адрес: 672530, Забайкальский район, Читинский район, пгт. Атамановка, ул. Матюгина, 156.

Телефон: 8(3022) 99-21-66.

Проектная мощность школы ___500___ чел. в _2_ (две) смены, фактическое количество обучающихся ___1176___ чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количества обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	Да	500
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	Да	
3	Буфет-раздаточная	Да	
4	Буфет	Нет	
5	Помещение для приема пищи	Нет	
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	Нет
собственная котельная	Нет
водонагреватель	Да
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	
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	Да
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	
5	Специализированный транспорт отсутствует	
6	Иной вид подвоза (указать)	

4. Характеристика пищеблока

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт. пуска,	Дат вы год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	КОЛ-ВО

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»

								шту к	
Обеденный зал	146,3 кв.м.	Столы обеденные	24	19г .	2019г.	10 %	-	-	
		Стулья / <u>Лавки</u>	48	19г .	2019г.	10 %	-	-	
		Раковины для мытья рук	5	19г .	2019г.	10 %	-	-	
		Электрополотенца	-	-	-	-	Электрополотенца	5	
Раздаточная зона	3,75 кв.м.	Мармит 1-х блюд	1	14г	2014г.	70 %			
		Мармит 2-х блюд	1	14г	2014г.	70 %			
		Мармит 3-х блюд	-	-	-				
		Холодильный прилавок (витрина , секция) не исправна	1	14г .	2014г.	70 %	-	-	
		Прилавок нейтральный							
		Прилавок для столовых приборов	1	14г .	2014г.	60 %			
		Другое							
Горячий цех	28,65 кв.м.	Плита электрическая 6-ти конф.	2	14г .	2014г.	70 %	Плита электрическая 6-ти конф.	2	
		Жарочный (духовой) шкаф	2	14г .	2014г.	70 %	Жарочный (духовой) шкаф	2	
		Котел пищеварочный	1	14г .	2014г.	80 %	Котел пищеварочный	1	
		Электрическая сковорода	1	14г .	2014г.	70 %			
		Зонт вентиляционный	1	14г .	2014г.	60 %			
		Пароконвектомат	2	14г .	2014г.	80 %			
		Столы	5	14г	2014г.	30 %			

		производственные		.				
		Моечная ванна 1-0 или 2-х секционная	1	14г	2014г.	80 %		
		Универсальный механический привод для готовой продукции						
		или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции	2	14г	2014г.	40%		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)					Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1
		Миксер 10-20л						
		Тележка сервировочная	1	14	2014г.	30%		
		Тележка для сбора грязной посуды						
		Хлебозрезка					Хлебозрезка	1
		Шкаф для хранения хлеба	1	10г	2010г.	100%	Шкаф для хранения хлеба	1
		Подставки под кухонный инвентарь						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Раковина для мытья рук					Раковина для мытья рук	1
		Тестомес	1	14г	2014г.	70 %		
Холодный цех	Нет	Стол производственный						
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						

		Универсальный механический привод или овощерезательная машина						
		Бактерицидная установка						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Доготовочный цех	Нет	Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		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						
Мучной цех	нет	Стол производственный						
		Тестомесильная машина						
		Пекарский шкаф						
		Стеллаж кухонный						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
Помещение для обработки	нет	Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 3-х секционная						

яйца		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						
		Раковина для мытья рук						
Мясо-рыбный цех	9,1 кв.м.	Стол производственный	2	14г .	2014г.	30 %		
		Моечная ванна 1-х секц.	1	14г .	2014г.	80 %		
		Стеллаж кухонный						
		Электропривод для сырой продукции						
		или электромясорубка	1	14г .	2014г.	80 %	электромясорубка	1
		Весы электронные	1	14г .	2014 г.	40 %		
		Шкаф холодильный среднетемпературный Не исправен	1	14г .	2014г.	80 %	Шкаф холодильный среднетемпературный	1
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	14г .	2014г.	70 %	Шкаф холодильный низкотемпературный	1
		Полка для разделочных досок						
		Водонагреватель (40л.)	1	14г .	2014 г.	80 %	Водонагреватель (100л.)	1
Раковина для мытья рук					Раковина для мытья рук	1		
Овощной цех (первичной обработки)	4,1 кв.м.	Моечная ванна 1-х секц.	1	14г .	2014г.	80 %		
		Стол производственный	1	14г .	2014г.	30 %		

		Стеллаж кухонный настенный						
		Весы напольные	1	14г.	2014г.	60 %	Весы напольные	1
		Стеллаж кухонный						
		Картофелеочистительная машина	1	14г.	2014г.	80 %	Картофелеочистительная машина	1
		Раковина для мытья рук					Раковина для мытья рук	1
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	11,6 кв.м.	Моечная ванна 1-х секц.	2	14г.	2014г.	80 %	Моечная ванна 2-х секц.	2
		Стеллаж кухонный						
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель (100л.)	2	8г.	2008г.	90%	Водонагреватель (100л.)	4
		Раковина для мытья рук						Раковина для мытья рук
Моечная столовой посуды	7,5 кв.м.	Стол для сбора отходов	1	10г.	2010г.	100%	Стол для сбора отходов	1
		Стол производственный						
		Моечная ванна 1-х секц. для столовой посуды	2	14г.	2014г.	80 %	Моечная ванна 1-х секц. для столовой посуды	2
		Моечная ванна 1-х секц. для стаканов и столовых приборов	2	14г.	2014г.	80 %	Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	2

		Посудомоечная машина Не исправна	1	14г .	2014г.	100 %	Посудомоечная машина	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	14г .	2014г.	40 %	Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	2
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	14г .	2014г.	40 %	Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	2
		Зонт вентиляционный					Зонт вентиляционный	1
		Водонагреватель проточный						
		Раковина для мытья рук					Раковина для мытья рук	1
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	Нет	Шкаф для уборочного инвентаря						
		Душевой поддон						
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств						
		Раковина для мытья рук						
Склад для хранения овощей	Нет	Контейнер для хранения и транспортировки овощей						
		Стеллажи	1	14г .	2014г.	40 %	Стеллажи	2
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	14г .	2014г.	70 %	Шкаф холодильный среднетемпературный	1
		Подтоварники	1	10г .	2010г.	90%	Подтоварники	2
Склад для сыпучих продуктов	4,1 кв.м.	Стеллажи					Стеллажи	2
		Подтоварники	2	10г .	2010г.	90%	Подтоварники	2
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	14г .	2014г.	70 %	Шкаф холодильный среднетемпературный	1

Склад для хранения скоропортящихся продуктов	2,2 кв.м.	Шкаф холодильный среднетемпературный	1	14г.	2014г.	70 %	Шкаф холодильный среднетемпературный	1
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
Загрузочная продуктов	Нет	Подтоварник						
		Весы товарные электронные						
Складские помещения отсутствуют	-	-						

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2,7 кв.м.	Унитаз - 1шт., раковина для мытья рук – 1 шт,
Гардеробная персонала	Нет	шкаф для санитарной одежды – шт, шкаф для личной одежды – шт,
Душевые для сотрудников пищеблока	Нет	душ
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	Нет	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	3	3	3	1г. 10мес., 8л. 4 мес., 5л.	Да
Рабочих кухни/помощники повара	2	2	-	4г., 7л.	Да
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	
	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) - 633 чел. (в 2 смены)

через раздачу (кол-во детей) - 200 чел.

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

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	Приказ №82-р от 29.09.2020
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	Приказ №82-р от 29.09.2020
3	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ №82-р от

		29.09.2020
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ №82-р от 29.09.2020
5	Положение об организации питания	Приказ №82-р от 29.09.2020
6	Положение о бракеражной комиссии	Приказ №82-р от 29.09.2020
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	Приказ №82-р от 29.09.2020
8	Положение о школьном совете по питанию	Приказ №82-р от 29.09.2020
9	Наличие плана работы совета по питанию	Приказ №82-р от 29.09.2020
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	Приказ №82-р от 29.09.2020
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Приказ №82-р от 29.09.2020
12	График питания в школьной столовой	Приказ №82-р от 29.09.2020
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	Приказ №82-р от 29.09.2020
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного цикличного) меню	Приказ №82-р от 29.09.2020
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	Приказ №82-р от 29.09.2020
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Приказ №82-р от 29.09.2020
17	Наличие должностных инструкций	Приказ №82-р от 29.09.2020
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 для детей, обучающихся в начальных классах (с 1-го по 4-й кл.)	75 р.
		двухразового питания	
		полдника	
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)		45р.
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	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)		-

10. Договор на дератизацию

ООО «Дезснабсервис» № 113 от 30.07.2020г.

11. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

ООО «Олерон +» № 2 Ш/1 от 25.02.2020г.

Директор _____ Колосова Наталья Владимировна