

## ПАСПОРТ

### Пищевый блок 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 пищевого блока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета 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 пищевого блока

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 <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата, выдана, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>

<sup>1</sup> 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»

<sup>2</sup> СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

									КОЛ-ВО ШТУК
Обеденный зал	146,3 кв.м.	Столы обеденные	24	19г.	2019г.			10 %	-
		Стулья / <b>Лавки</b>	48	19г.	2019г.			10 %	-
		Раковины для мытья рук	5	19г.	2019г.			10 %	-
		Электропологента	-	-	-			-	5
		Электропологента							
Раздаточная зона	3,75 кв.м.	Мармит 1-х блюдов	1	14г	2014г.			70 %	
		Мармит 2-х блюдов	1	14г	2014г.			70 %	
		Мармит 3-х блюдов	-	-	-				
		Холодильный прилавок ( <b>витрина</b> , секция) не исправна	1	14г.	2014г.			70 %	-
		Прилавок нейтральный							
		Прилавок для столовых приборов	1	14г.	2014г.			60 %	
		Другое							
		Плита электрическая 6-ти конф.	2	14г.	2014г.			70 %	2
		Жарочный (духовой) шкаф	2	14г.	2014г.			70 %	2
		Котел пищеварочный	1	14г.	2014г.			80 %	1
Горячий цех	28,65 кв.м.	Электрическая сковорода	1	14г.	2014г.			70 %	
		Зонт вентиляционный	1	14г.	2014г.			60 %	
		Пароконвектомат	2	14г.	2014г.			80 %	
		Столы производственные	5	14г.	2014г.			30 %	
		Моечная ванна <b>1-0</b> или 2-х секционная	1	14г.	2014г.			80 %	
		Универсальный механический привод							
		Плита электрическая 6-ти конф.							
		Жарочный (духовой) шкаф							
		Котел пищеварочный							
		Плита электрическая 6-ти конф.							

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
		для готовой продукции или овощерезательная машина с протирочной 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						
		Хлеборезка					Хлеборезка	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						

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Универсальный механический привод или овощерезательная машина						
		Бактерицидная установка						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Моечная ванна						
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		овощерезательная машина и мясорубка для						
Догоготовочный цех	Нет							

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
Муочной цех	нет	сырой продукции						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
		Стол производственный						
		Тестомесильная машина						
		Пекарский шкаф						
		Стеллаж кухонный						
		Моочная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Помещение для обработки яйца	нет	Моочная ванна 3-х секционная						
		или Моочная 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 %		
		Моочная ванна 1-х секц.	1	14г.	2014г.	80 %		
		Стеллаж кухонный						
		Электропривод для сырой						

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата, выдана, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
		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
		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						
	4,1 кв.м.	Картофелеочистительная машина	1	14г.	2014г.	80 %	Картофелеочистительная машина	1
		Раковина для мытья рук					Раковина для мытья рук	1
		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Овощерезательная						
Овощной цех (первичной обработки)								
Овощной цех (вторичной обработки)	Нет							

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, <sup>1</sup> %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>		
							наименование	кол-во штук	
		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	1
		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	
Моечная столовой посуды	7,5 кв.м.	Стеллаж (шкаф) для хранения столовой	1	14г.	2014г.	40 %	Стеллаж (шкаф) для хранения столовой	2	



Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата ввода в эксплуатацию, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
		посуды					посуды	
		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
		Шкаф для уборочного инвентаря						
		Душевой поддон						
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	Нет	Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств						
		Раковина для мытья рук						
		Контейнер для хранения и транспортировки овощей						
Склад для хранения овощей	Нет	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
		Стеллажи					Стеллажи	2
Склад для сыпучих	4,1 кв.м.	Подтоварники	2	10г.	2010г.	90%	Подтоварники	2

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата вывеса, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
продуктов		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
Загрузочная продуктов	Нет	Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Подтоварник						
Складские помещения отсутствуют	-	Весы товарные электронные						
		-						

#### 5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2,7 кв.м.	Унитаз - 1 шт., 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	<b>в домашних условиях (договор с прачечной)</b>

#### 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., мес., 5л.	8л. 4	Да
Рабочих кухни/помощники повара	3	3	-	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	
	Организации общественного питания, обслуживающего школу	
	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	Да

**6. Питание детей в общеобразовательной организации:**

- организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)  
 - сторонней организацией общественного питания (да/нет) – да;  
 наименование организации: ООО «Строй-стандарт»  
 юридический адрес организации: 672000, г. Чита, ул.Амурская 81 офис 10 а  
 - образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – нет.  
 - санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).  
 с предварительным покрытием (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 №77-р от 01.09.2021
3	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ №77-р от 01.09.2021
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ №77-р от 01.09.2021
5	Положение об организации питания	Приказ №77-р от 01.09.2021
6	Положение о бракеражной комиссии	Приказ №77-р от 01.09.2021
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	Приказ №77-р от 01.09.2021
8	Положение о школьном совете по питанию	Приказ №77-р от 01.09.2021
9	Наличие плана работы совета по питанию	Приказ №77-р от 01.09.2021
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	+
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	+
12	График питания в школьной столовой	+
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	+
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного циклического) меню	+
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	+
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	+
17	Наличие должностных инструкций	+
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.) двухразового питания полдника	82,2 р.
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)	106,5
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 «Дезнабсервис» № 93 от 12.05.21г.

**11. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов**  
ООО «Олерон +» № 2 Ш/1 от 25.01.21г.

Директор

Колосова Наталья Владимировна

