**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\_\_\_\_1233\_\_\_\_ чел.

1. **В общеобразовательной организации имеется:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Тип пищеблока | Да/нет | Проектная мощность (из расчета количество обучающихся) |
| 1 | Столовая, работающая на сырье | Да | 500 |
| 2 | Столовая-доготовочная (работающая на полуфабрикатах) | Да |
| 3 | Буфет-раздаточная | Да |
| 4 | Буфет | Да |  |
| 5 | Помещение для приема пищи | Нет  |  |
| 6 | Отсутствует все вышеперечисленное |  |  |

1. **Инженерное обеспечение пищеблока**

|  |
| --- |
| **2.1. Водоснабжение** (да/нет) |
| централизованное | Да |
| собственная скважина учреждения |  |
| в случае использования других источников указать ихведомственную 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 |  |

1. **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) |  |

1. **Характеристика пищеблока**

| Наборпомещений | Площадь,м2 | Наименованиеоборудования(дополнить при необходимости) | Кол-во шт. | Датавыпуска,год | Дата подключения(начала функционирования), год | Изношенность оборудования[[1]](#footnote-2),% | Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН[[2]](#footnote-3) |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| наименование | кол-во штук |
| Обеденный зал | 146,3 кв.м. | Столы обеденные | 24 | 19г. | 2019г. | 30 % | - | - |
| Стулья / **Лавки** | 48 | 19г. | 2019г. | 30 % | - | - |
| Раковины для мытья рук | 5 | 19г. | 2019г. | 30 % | - | - |
| Электрополотенца | - | - | - | - | Электрополотенца | 5 |
| Раздаточная зона | 3,75 кв.м. | Мармит 1-х блюд | 1 | 14г | 2014г. | 75 % |  |  |
| Мармит 2-х блюд | 1 | 14г | 2014г. | 75 % |  |  |
| Мармит 3-х блюд | - | - | - |  |  |  |
| Холодильный прилавок(**витрина**, секция) не исправна | 1 | 14г. | 2014г. | 75 % | - | - |
| Прилавок нейтральный |  |  |  |  |  |  |
| Прилавок для столовыхприборов | 1 | 14г. | 2014г. | 65 % |  |  |
| Другое |  |  |  |  |  |  |
| Горячий цех | 28,65 кв.м. | Плита электрическая 6-ти конф. | 2 | 14г. | 2014г. | 75 % | Плита электрическая 6-ти конф. | 2 |
| Жарочный (духовой) шкаф | 2 | 14г. | 2014г. | 75 % | Жарочный (духовой) шкаф | 2 |
| Котел пищеварочный | 1 | 14г. | 2014г. | 85 % | Котел пищеварочный | 1 |
| Электрическая сковорода | 1 | 14г. | 2014г. | 75 % |  |  |
| Зонт вентиляционный | 1 | 14г. | 2014г. | 65 % |  |  |
| Пароконвектомат | 2 | 14г. | 2014г. | 85 % |  |  |
| Столы производственные | 5 | 14г. | 2014г. | 40 % |  |  |
| Моечная ванна **1-о** или 2-х секционная | 1 | 14г. | 2014г. | 85 % |  |  |
| Универсальный механический привод для готовой продукции |  |  |  |  |  |  |
| или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции |  |  |  |  |  |  |
| Весы электронные для готовой продукции | 2 | 14г. | 2014г. | 50% |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб) |  |  |  |  | Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб) | 1 |
| Миксер 10-20л |  |  |  |  |  |  |
| Тележка сервировочная | 1 | 14 | 2014г. | 40% |  |  |
| 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. | 75 % |  |  |
| 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 протирочной 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 |  |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  |  |  |
| Помещениедля обработки яйца | нет | Моечная ванна 3-х секционная |  |  |  |  |  |  |
| или Моечная ванна 1-о секционнаяи 2 емкости |  |  |  |  |  |  |
| Стол производственный |  |  |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный |  |  |  |  |  |  |
| Овоскоп |  |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  |  |  |
| Мясо-рыбныйцех | 9,1 кв.м. | Стол производственный | 1 | 14г. | 2014г. | 40 % |  |  |
| Моечная ванна 1-о секц. | 1 | 14г. | 2014г. | 85 % |  |  |
| Стеллаж кухонный |  |  |  |  |  |  |
| Электропривод для сыройпродукции |  |  |  |  |  |  |
| или электромясорубка | 1 | 14г. | 2014г. | 85 % | электромясорубка | 1 |
| Весы электронные | 1 | 14г. | 2014 г. | 50 % |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 1 | 14г. | 2014г. | 85 % | Шкаф холодильный среднетемпературный | 1 |
| Шкаф холодильный низкотемпературный | 1 | 14г. | 2014г. | 75 % | Шкаф холодильный низкотемпературный | 1 |
| Морозильный ларь МЛП-600 | 1 | 21г. | 2021г. | 25% |  |  |
| Полка для разделочных досок |  |  |  |  |  |  |
| Водонагреватель (40л.) | 1 | 14г. | 2014 г. | 85 % | 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. | 85 % |  |  |
| Стол производственный | 1 | 14г. | 2014г. | 40 % |  |  |
| Стеллаж кухонный настенный |  |  |  |  |  |  |
| Весы напольные | 1 | 14г. | 2014г. | 70 % | Весы напольные | 1 |
| Стеллаж кухонный |  |  |  |  |  |  |
| Картофелеочистительная машина (не исправна) | 1 | 14г. | 2014г. | 85 % | Картофелеочистительная машина | 1 |
| Водонагреватель (40л.) | 1 | 18г. | 2018г. | 70% | Водонагреватель (100л.) | 1 |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  | Раковина для мытья рук | 1 |
| Овощной цех(вторичной обработки) | Нет  | Моечная ванна 2-х секц. |  |  |  |  |  |  |
| Стол производственный |  |  |  |  |  |  |
| Овощерезка (5 ножей) | 1 | 14г. | 2014г. | 85% | Овощерезательная машина |  1 |
| Стеллаж кухонный настенный |  |  |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный |  |  |  |  |  |  |
| Весы |  |  |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный |  |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  |  |  |
| Моечнаякухонной посуды и инвентаря | 11,6 кв.м. | Моечная ванна 1-х секц. | 2 | 14г. | 2014г. | 85 % | Моечная ванна 2-х секц. | 2 |
| Стеллаж кухонный | 2 | 14г. | 2014г. | 80% |  |  |
| Зонт вентиляционный |  |  |  |  |  |  |
| Водонагреватель (100л.) | 2 | 8г. | 2008г. | 95% | Водонагреватель (100л.) | 4 |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  | Раковина для мытья рук | 1 |
| Моечнаястоловой посуды | 7,5 кв.м. | Стол для сбора отходов | 1 | 10г. | 2010г. | 100% | Стол для сбора отходов | 1 |
| Стол производственный |  |  |  |  |  |  |
| Моечная ванна 2-х секц. для столовой посуды | 2 | 14г. | 2014г. | 85 % | Моечная ванна 1-х секц. для столовой посуды | 2 |
| Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов | 2 | 14г. | 2014г. | 85 % | Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов | 2 |
| Посудомоечная машинаНе исправна | 1 | 14г. | 2014г. | 100 % | Посудомоечная машина | 1 |
| Стеллаж для хранения столовой посуды | 1 | 14г. | 2014г. | 45 % | Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды | 2 |
| Стеллаж для хранения стаканов |  |  |  |  | Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов | 2 |
| Зонт вентиляционный | 1 | 22г. | 2022г. | 15% |  |  |
| Водонагреватель проточный (100л.) | 1 | 10 | 2010г. | 85% | Водонагреватель проточный (100л.) |  1 |
| 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 дляхранения овощей | Нет  | Контейнер для хранения и транспортировки овощей |  |  |  |  |  |  |
| Стеллажи | 1 | 14г. | 2014г. | 50 % | Стеллажи | 2 |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 1 | 14г. | 2014г. | 75 % | Шкаф холодильный среднетемпературный | 1 |
| Подтоварники | 1 | 10г. | 2010г. | 90% | Подтоварники | 2 |
| Склад длясыпучихпродуктов |  4,1 кв.м. | Стеллажи |  |  |  |  | Стеллажи | 2 |
| Подтоварники | 2 | 10г. | 2010г. | 95% | Подтоварники | 2 |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 1 | 14г. | 2014г. | 75 % | Шкаф холодильный среднетемпературный | 1 |
| Склад для хранения скоропортящихся продуктов | 2,2 кв.м. | Шкаф холодильный среднетемпературный | 1 | 14г. | 2014г. | 75 % | Шкаф холодильный среднетемпературный | 1 |
|  | Шкаф холодильный низкотемпературный |  |  |  |  |  |  |
| Загрузочнаяпродуктов | Нет  | Подтоварник |  |  |  |  |  |  |
| Весы товарные электронные |  |  |  |  |  |  |
| Складскиепомещенияотсутствуют | - | - |  |  |  |  |  |  |

1. **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 | **5** | **5** | **4** | **13л., 15л., 10л., 3г.** | **Да** |
| Рабочихкухни/помощники повара | **3** | **3** | **-** | **2г.** | **Да** |
| Официантов |  |  |  |  |  |
| Других работников пищеблока/ буфет, посудомойщицы | **1** | **1** | **-** | **1г.** | **Да** |
| Технических работников/ уборщицы | **1** | **1** | **-** | **1г.** | **Да** |

1. **Персонал пищеблока входит в штатное расписание:**

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

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

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

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

 наименование организации: ООО «Строй-Стандарт»

 юридический адрес организации: г.Чита, ул.Амурская, 81, офис 10/а

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

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - \_\_684\_\_ чел. (в 2 смены)

через раздачу (кол-во детей) - \_\_220\_\_ чел.

1. **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 №138-р от 30.08.2024г. |
| 4 | Положение об организации питания | Приказ №138-р от 30.08.2024г. |
| 5 | Приказ о создании бракеражной комиссии» | Приказ №161-р от 02.09.2024г. |
| 6 | Положение о бракеражной комиссии | Приказ №161-р от 02.09.2024г. |
| 7 | Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания | В наличии |
| 8 | График питания в школьной столовой | В наличии |
| 9 | График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников | В наличии |
| 10 | Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного цикличного) меню | В наличии |
| 11 | Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню | В наличии |
| 12 | Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований | В наличии |
| 13 | ДРУГОЕ |  |

1. **В общеобразовательной организации «С» - витаминизация готовых блюд: проводится/не проводится (нужное подчеркнуть)**
2. **Финансирование организации питания**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Стоимость:  | одноразового горячего питания для детей, обучающихся в начальных классах (с 1-го по 4-й кл.) из средств Федерального бюджета (на одного человека) | 124руб.46 коп. |
| двухразового питания |  |
| полдника |  |
| 1 | Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семейиз средств краевого бюджета (на одного человека) | 45руб. |
| 2 | Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семейиз средств муниципального бюджета (на одного человека) | - |
| 3 | Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченнымивозможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека) | 106 руб. 50 коп. |
| 4 | Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся из семей мобилизованных граждан (социальная поддержка) из средств краевого бюджета (на одного человека) | 86 руб. 45 коп. |
| 5 | Родительские средства, без учеты льготы на оплату за питание (на одного человека) | - |
| 6 | Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека) | - |

1. **Договор на дератизацию**

ООО «Дезснабсервис» № 71 от 04.04.2024г.

1. **Договор на вывоз мусора и пищевых отходов**

ООО «Олерон +» № 2 Ш/1 от 22.01.2024г.

Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Колосова Наталья Владимировна

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» [↑](#footnote-ref-2)
2. [СанПиН 2.4.5.2409-08](file:///C%3A%5CUsers%5CUser%5CDownloads%5C%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D0%B7%20%20%D0%BF%D0%BE%20%D0%9C%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%B4%20%D1%80%D0%B5%D0%BA1.doc#P41) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» [↑](#footnote-ref-3)