

ПАСПОРТ

Пищеблока МОУ (МБОУ) МОУ Дровянинская СОШ _ МР «Улётовский район»

(при необходимости дополнить дополнительными разделами)

Адрес Забайкальский край Улётовский район пгт Дровяная ул. Кооперативная 16 б

Телефон 8(30238) 55259

Проектная мощность школы 100 чел. в 2 (одну, две) смену (ы), фактическое количество обучающихся 457 чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количества обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	нет	
2	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	да	100
3	Буфет-раздаточная	нет	
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	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	нет

выгреб	да
локальные очистные сооружения	нет
прочие	
2.5.Вентиляция (да/нет)	
естественная	нет
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	нет
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	нет
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		Столы обеденные		2010		50%		
		Стулья						
		Раковины для мытья рук		-				
		Электрополотенца		-			Электрополотенца	3
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд		-				1

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 2-х блюд		-				1
		Мармит 3-х блюд	-	-				1
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	-					
		Прилавок нейтральный						
		Прилавок для столовых приборов						
		Другое						
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	1		2009г.	90%	плита (6 комфор) с духовым шкафом	1
		Жарочный (духовой) шкаф					Жарочный духовой шкаф	1
		Котел пищеварочный	-					
		Электрическая сковорода	-				Электрическая сковорода	1
		Зонт вентиляционный	1		1984г.	100%	Зонт вентиляционный	1
		Пароконвектомат	1		2012г.	40%	-	1
		Столы производственные					Столы производственные	7
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1		2010	70%	Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1
		Универсальный механический привод для готовой						

Набор помещений	Площадь, м²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования¹, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН²	
							наименование	кол-во штук
Кухня	38,6	продукции						
		или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	-	-	-	-	-	1
		Весы электронные для готовой продукции	-	-	-	-	Весы электронные для готовой продукции	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)			2010	80%		-
		Миксер 10-20л					Миксер	1
		Тележка сервировочная					-	
		Тележка для сбора грязной посуды						
		Хлеборезка					Хлеборезка	1
		Шкаф для хранения хлеба					Шкаф для хранения хлеба	1
		Подставки под кухонный инвентарь					Подставки под кухонный инвентарь	4
		Стеллаж кухонный настенный	-	-	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук						

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
Холодный цех подсобная (Подсобная)	7,7	Другое						
		Стол производственный						
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный					ларь морозильный 250-300 л.	1
		Универсальный механический привод	-	-	-	-	-	-
		или овощерезательная машина						
		Бактерицидная установка						
		Моечная ванна	1	2010			Моечная ванна	1
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук					Раковина для мытья рук	2
Доготовочный цех	нет	Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный					ларь морозильный 250-300л.	1
		Шкаф холодильный низкотемпературный						

Набор помещений	Площадь, м²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования¹, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН²	
							наименование	кол-во штук
		Моечная ванна						
		овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	-	-			мясорубка для сырой продукции	1
		Весы электронные					1	
		Раковина для мытья рук	1				-	-
Мучной цех	нет	Стол производственный						
		Тестомесильная машина	-	-	-	-	-	
		Пекарский шкаф	-	-	-	-	-	
		Стеллаж кухонный	-	-	-	-	-	
		Моечная ванна	-	-	-	-	-	
		Весы электронные						
Помещение для обработки яйца	нет	Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 3-х секционная						
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости						
		Стол						

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
Мясо-рыбный цех	нет	производственный						
		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						
		Раковина для мытья рук						
		Стол производственный	-	-	-	-	-	-
		Моечная ванна 3-х секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Электропривод для сырой продукции						
		или электромясорубка						
		Весы электронные						
Овощной цех	нет	Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Полка для разделочных досок	-	-	-	-	стеллаж для разделочной доски	1
		Раковина для мытья рук						
		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
(первичной обработки)		секц.						
		Стол производственный						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Весы						
		Стеллаж кухонный						
		Картофелеочистительная машина						
		Раковина для мытья рук						
Овощной цех (вторичной обработки)		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	общая 19,9	Моечная ванна 2-х секц.	1	1984	1984	100%	Моечная ванна 3-х секц.	1
		Стеллаж кухонный	-	-	-	-	Стеллаж кухонный	3

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
		Зонт вентиляционный	1	1984	1984	100%	Зонт	1
		Водонагреватель	-	-	-	-	водонагреватель	1
		Раковина для мытья рук						
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов						
		Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды						
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов						
		Посудомоечная машина	-	-	-	-	Посудомоечная машина	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды					Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов					Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1
		Зонт вентиляционный					Зонт вентиляционный	1
		Водонагреватель проточный					Водонагреватель проточный	1
		Раковина для мытья рук						

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
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	15,4	Шкаф для уборочного инвентаря						1
		Душевой поддон						
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств						1
		Раковина для мытья рук						
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей						1
		Стеллажи						1
		Шкаф холодильный среднетемпературный						1
		Подтоварники						
Склад для сыпучих продуктов	6,4м ²	Стеллажи					стеллажи	3
		Подтоварники					Подтоварники	2
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	-	Шкаф холодильный среднетемпературный						

Набор помещений	Площадь, м²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования¹, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН²	
							наименование	кол-во штук
	-	Шкаф холодильный низкотемпературный						
Загрузочная продуктов	-	Подтоварник						
		Весы товарные электронные					весы товарные электронные	1
Складские помещения отсутствуют	-	-						

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока		унитаз- 1 шт., раковина для мытья рук - 3 шт,
Гардеробная персонала	5,9 м²	шкаф для санитарной одежды – 1 шт, шкаф для личной одежды – шт,
Душевые для сотрудников пищеблока	-	душ
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	2	2		33 года 5 лет 3 мес.	да
Рабочих кухни/помощники					

повара					
Официантов					
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	1	1		3 года	да
Технических работников/ уборщицы	1	1		2 года	да

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) - ____ чел.

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

7. 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	1. Развитие и совершенствования организации школьного питания «Здоровье питание» на 2020-024 г. от 30.09.2020г.

		2. Программа «Формирование культуры здорового питания младших школьников» от 30.09.2020г.
3	Приказ об организации питания на учебный год	
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	
5	Положение об организации питания	1. Развитие и совершенствования организации школьного питания «Здоровье питание» на 2020-024 г. от 30.09.2020г. 2. Программа «Формирование культуры здорового питания младших школьников» от 30.09.2020г.
6	Положение о бракеражной комиссии	1. Развитие и совершенствования организации школьного питания «Здоровье питание» на 2020-024 г. от 30.09.2020г. 2. Программа «Формирование культуры здорового питания младших школьников» от 30.09.2020г.
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	1. Развитие и совершенствования организации школьного питания «Здоровье питание» на 2020-024 г. от 30.09.2020г. 2. Программа «Формирование культуры здорового питания младших школьников»

		от 30.09.2020г.
8	Положение о школьном совете по питанию	1. Развитие и совершенствования организации школьного питания «Здоровье питания» на 2020-024 г. от 30.09.2020г. 2. Программа «Формирование культуры здорового питания младших школьников» от 30.09.2020г.
9	Наличие плана работы совета по питанию	
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

№	Стоимость: одноразового горячего питания	
---	--	--

п/п		двухразового питания	
		полдника	
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)		45
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)		45
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)		45
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)		

10. Договор на дератизацию

С какой организацией, реквизиты договора

11. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

С какой организацией, реквизиты договора

Директор

образовательной организации

_____/расшифровка подписи