

ПАСПОРТ

Пищеблока МОУ – средней общеобразовательной школы №6 г. Петровска-Забайкальского

Адрес 6730005 Забайкальский край г. Петровск-Забайкальского ул. Ленина 16

Телефон 8 (30236)3-22-30

Проектная мощность школы 550 чел. в _____ (одну, две) смену (ы), фактическое количество обучающихся 530 чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количество обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	да	
2	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет	
3	Буфет-раздаточная	да	
4	Буфет	нет	
5	Помещение для приема пищи	да	
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	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	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	нет
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	да
5	Специализированный транспорт отсутствует	Да. отсутствует
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	54	Столы обеденные	12			100		
		Стулья.лавки	23			100		
		Раковины для	2	2018	2018			

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, 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
		мытья рук						
		Электрополотенца	1	2019	2019			
		Мармит 1-х блюд	1			80		
		Мармит 2-х блюд	1	2012		80		
Раздаточная зона		Мармит 3-х блюд	-			80		
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	1	2012		80		
		Прилавок нейтральный				80		
		Прилавок для столовых приборов	1	2012		80		
		Другое						
		Плита электрическая 6-ти конф.		2012		90		
		Жарочный (духовой) шкаф						
Горячий цех		Котел пищеварочный	1	2012		90		
		Электрическая сковорода	1	2012		90		
		Зонт вентиляционный	1	2012		80		
		Пароконвектомат	1	2012		90		
		Столы производственные	5	2012		80		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	2	2012		80		
		Универсальный						

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
		механический привод для готовой продукции						
		или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции	2	2010 2011		100		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2012		80		
		Миксер 10-20л						
		Тележка сервировочная						
		Тележка для сбора грязной посуды	1	2012		80		
		Хлебоборезка						
		Шкаф для хранения хлеба						
		Подставки под кухонный инвентарь						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Раковина для	1	2012		80		

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
		мытья рук						
		Другое						
Холодный цех – отсутствует		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 – отсутствует		Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						

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						
		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 – отсутствует		Стол производственный						
		Тестомесильная машина						
		Пекарский шкаф						
		Стеллаж кухонный						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Помещение для обработки яйца – отсутствует	нет	Моечная ванна 3-х секционная						
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости						
		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
Мясо-рыбный цех – отсутствует		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						
		Раковина для мытья рук						
		Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Электропривод для сырой продукции						
		или электромясорубка						
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
Овощной цех (первичной обработки) –		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Полка для разделочных досок						
		Раковина для мытья рук						
Овощной цех (первичной обработки) –		Моечная ванна 2-х секц.						
		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
отсутствует		производственный						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Весы						
		Стеллаж кухонный						
		Картофелеочистительная машина						
		Раковина для мытья рук						
Овощной цех (вторичной обработки)-отсутствует		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 – в помещении пищеблока		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель						

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
		Раковина для мытья рук						
Моечная столовой посуды – в помещении пищеблока		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						
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды						
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов						
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель проточный						
		Раковина для мытья рук						
Помещение для обработки и хранения уборочного		Шкаф для уборочного инвентаря						
		Душевой поддон						

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
инвентаря – отсутствует		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств						
		Раковина для мытья рук						
Склад для хранения овощей – отсутствует		Контейнер для хранения и транспортировки овощей						
		Стеллажи						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Подтоварники						
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	1	1962				
		Подтоварники						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
Склад для хранения скоропортящихся продуктов – отсутствует		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
Загрузочная		Подтоварник						

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
продуктов – отсутствует		Весы товарные электронные						
Складские помещения отсутствуют	-	-						

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2 кв.м	унитаз- шт., раковина для мытья рук - шт,
Гардеробная персонала	отсутствует	шкаф для санитарной одежды – шт, шкаф для личной одежды – шт,
Душевые для сотрудников пищеблока	отсутствует	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	5,3	7 лет 12 лет	да
Рабочих кухни/помощники повара	1	1		3 года	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) - 60 чел.

через раздачу (кол-во детей) - 60 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	Положение пр. 5 от 12.01.2021 (дети с ОВЗ)
3	Приказ об организации питания на учебный год	№71 от 01.09.2020 п.П
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	№71 от 01.09.2020
5	Положение об организации питания	пр.61.1 от 31.08.2020г
6	Положение о бракеражной комиссии	№45 от 23.08.2020
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	№ от 12.10.2020
8	Положение о школьном совете по питанию	
9	Наличие плана работы совета по питанию	
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	

11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	плакаты
12	График питания в школьной столовой	есть
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	есть
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного цикличного) меню	есть
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	есть
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	
17	Наличие должностных инструкций	Есть
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	1-4 кл. 82рубля 20 коп.
		двухразового питания	Всего-75 рублей
		полдника	30-35 р.
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)		45 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	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)		50-70 рублей
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)		20 -30 рублей

10. Договор на дератизацию

С какой организацией, реквизиты договора

11. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

С какой организацией, реквизиты договора Олерон +

Директор
образовательной организации

_____/расшифровка подписи Таранова Е.С.