

ПАСПОРТ

Пищеблока МОУ Шилкинская средняя общеобразовательная школы №1 МР Шилкинский

Адрес: 673370 Забайкальский край, г.Шилка, ул.им.Пузырева, дом 33

Телефон 8(30244)20274

Проектная мощность школы 450 чел. в две смены, фактическое количество обучающихся 497чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количества обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	да	100
2	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	да	
3	Буфет-раздаточная		
4	Буфет		
5	Помещение для приема пищи	да	
6	Отсутствует все вышеперечисленное		

2. Инженерное обеспечение пищеблока

2.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	нет
собственная скважина учреждения	да
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
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	нет
выгреб	да
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	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	120	Столы обеденные	23			100	Столы обеденные	25
		Стулья	Скамья -19	2000		100	Стулья	100
		Раковины для мытья рук	3	2000	2012	100	Раковины для мытья рук	3
		Электрополотенца	1	2016	2016	50	Электрополотенца	3
Раздаточная зона	20	Мармит 1-х блюд	1	2012	2012	85	0	0

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	2012	2012	85	0	0
		Мармит 3-х блюд	нет					
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	1	2012	2012	85	0	0
		Прилавок нейтральный	нет				0	0
		Прилавок для столовых приборов	1	2012	2012	100	0	0
		Другое						
Горячий цех	50	Плита электрическая 4-х конф.	2	2012	2012	100	0	0
		Жарочный (духовой) шкаф						
		Котел пищеварочный	1	2012	2012	100	0	0
		Электрическая сковорода	1	2012	2012	100	0	0
		Зонт вентиляционный	3	2012	2012	100	0	0
		Пароконвектомат	1	2012	2002	100	0	0
		Столы производственные	1	2005	2005	100	0	0
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1	2012	2012	100	0	0
		1						
		или овощерезательная машина с протирачной						

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
		насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции (напольные)	1	2012	2012	100	0	0
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2012	2012	100	1	1
		Миксер 10-20л	1	2017	2017	100	0	0
		Тележка сервировочная						
		Тележка для сбора грязной посуды						
		Хлеборезка						
		Шкаф для хранения хлеба						
		Подставки под кухонный инвентарь						
		Стеллаж кухонный настенный	1	2012	2012	100	0	0
		Раковина для мытья рук						
		Другое						
Холодный цех	10	Стол производственный	1	2009	2019	100	0	0
		Весы электронные	1	2012	2012	100	0	0
		Шкаф холодильный						

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
		среднетемпературный						
		Универсальный механический привод						
		или овощерезательная машина	1	2012	2012	100	0	0
		Бактерицидная установка						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Доготовочный цех		Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Моечная ванна						
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		овощерезательная						

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
		машина и мясорубка для сырой продукции						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Мучной цех		Стол производственный						
		Тестомесильная машина						
		Пекарский шкаф						
		Стеллаж кухонный						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Помещение для обработки яйца	нет	Моечная ванна 3-х секционная						
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						
		Раковина для мытья рук						
Мясо-рыбный цех	10	Стол производственный	1	2012	2012	100	0	0
		Моечная ванна 3-х секц.						

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
		Стеллаж кухонный						
		Электропривод для сырой продукции						
		или электромясорубка	1	2012	2012	100	0	0
		Весы электронные	1	2012	2012	100	0	0
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2012	2012	100	0	0
		Шкаф холодильный низкотемпературный	2	2016	2016	50	0	0
		Полка для разделочных досок	1	2018	2018	90	0	0
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х секц.						
Овощной цех (первичной обработки)	10	Стол производственный	1	2012	2012	100	0	0
		Стеллаж кухонный настенный						
		Весы	1	2012	2012	100	0	0
		Стеллаж кухонный						
		Картофелеочистительная машина						
		Раковина для мытья рук						
Овощной цех		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
(вторичной обработки)		секц.						
		Стол производственный						
		Овощерезательная машина						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Стеллаж кухонный						
		Весы						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Раковина для мытья рук						
Моечная кухонной посуды и инвентаря	20	Моечная ванна 2-х секц.	1	2012	2012	100	0	0
		Стеллаж кухонный	1	2012	2012	100	0	0
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель	1	2017	2017	39	0	0
		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						

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
		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 инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря						
		Душевой поддон						
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств						
		Раковина для мытья рук						
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей						
		Стеллажи						
		Шкаф						

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
		холодильный среднетемпературный						
		Подтоварники						
Склад для сыпучих продуктов	30	Стеллажи						
		Подтоварники						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	30	Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
Загрузочная продуктов		Подтоварник						
		Весы товарные электронные						
Складские помещения отсутствуют	-	-						

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	0	раковина для мытья рук -1 шт.
Гардеробная персонала	9	шкаф для санитарной одежды – 3шт, шкаф для личной одежды – 3шт,
Душевые для сотрудников пищеблока	0	Душ-нет
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	0	в домашних условиях

6.Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	3	100%		20-25 лет	да
Рабочих кухни/помощники повара	1,5	100%		20 лет	да
Официантов	0	0			
Других работников пищеблока/посудомойщицы	0	0			
Технических работников/ уборщицы	1	1		20 лет	да

Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

Питание детей в общеобразовательной организации:**организовано**/не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественного питания -нет;

наименование организации: _____

юридический адрес организации: _____

- образовательным учреждением самостоятельно –да.

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 100 чел.

через раздачу (кол-во детей) - __0__ чел.

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 утверждено Пр.№ 64 от 07.04.2020
3	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ №101 от 17.08.2020
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Пр. №117 от 02.09.2020
5	Положение об организации питания	Положение утверждено Пр.№ 64 от 07.04.2020
6	Положение о бракеражной комиссии	Положение утверждено Пр.№ 136 от 20.11.2017
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	да
8	Положение о школьном совете по питанию	
9	Наличие плана работы совет по питанию	
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	да
12	График питания в школьной столовой	да
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	да
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню	меню
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	да
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	да
17	Наличие должностных инструкций	да
18	ДРУГОЕ	

В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд: проводится/не проводится (нужное подчеркнуть)

Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость: одноразового горячего питания	75 руб/ 45руб
	двухразового питания	
	полдника	
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)	45 руб.

2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)	0
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)	20 руб.
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)	75 руб.
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)	0

Договор на дератизацию

С какой организацией, реквизиты договора

Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

С какой организацией, реквизиты договора «Благоустройство» договор №3 от 07.02.2020 , «Олерон+» договор от 01.09.2020

Директор
образовательной организации

_____ Бухтоярова С.В./расшифровка подписи