

**ПАСПОРТ**  
**пищеблока МОУ средняя общеобразовательная школы пгт. Новокручининский**

Адрес \_672573 Забайкальский край, Читинский район, пгт. Новокручининский, ул. Фабричная, 1б

Телефон \_372 438\_

Проектная мощность школы 393\_чел. в одну (одну, две) смену (ы), **фактическое** количество обучающихся 390 чел. в две смены

**1. В общеобразовательной организации имеется:**

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количество обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	Да	393
2	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	Нет	
3	Буфет-раздаточная	Нет	
4	Буфет	Нет	
5	Помещение для приема пищи	Да	60
6	Отсутствует все вышеперечисленное	Нет	

**2. Инженерное обеспечение пищеблока**

<b>2.1. Водоснабжение (да/нет)</b>	
централизованное	Да
собственная скважина учреждения	Нет
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	Нет
вода привозная	Нет
<b>2.2. Горячее водоснабжение (да/нет)</b>	
централизованное	Нет
собственная котельная	

водонагреватель	Да
наличие резервного горячего водоснабжения	Нет
<b>2.3. Отопление (да/нет)</b>	
централизованное	Да
собственная котельная и пр.	Нет
<b>2.4. Водоотведение (да/нет)</b>	
централизованное	Да
выгреб	Нет
локальные очистные сооружения	Нет
прочие	Нет
<b>2.5. Вентиляция (да/нет)</b>	
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 ь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при	Кол -во шт.	Дат вып	Дата подключения (начала функционирования	Изношенност ь оборудования	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>
-----------------	---------------------------------	---	-------------------	------------	---	----------------------------------	---

<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»

		необходимости)		а, год	я), год	1, %	наименование	кол- во шту к
Обеденный зал	69	Столы обеденные	12	2006	2007	50		
		Стулья	60	2006	2007	50		
		Раковины для мытья рук	2	2012	2014	50		
		Электрополотенца	2	2012	2014	60		
Раздаточная зона	2	Мармит 1-х блюд	Нет					
		Мармит 2-х блюд	Нет					
		Мармит 3-х блюд	1	1980	1985	100		
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	Нет					
		Прилавок нейтральный	Нет					
		Прилавок для столовых приборов	1	1980	1985	100		
		Другое					хлеборезательная машина	1
Горячий цех	21	Плита электрическая 4-х конф.	1	1980	1985	100		
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2028	2019	10		
		Котел пищеварочный	Нет					
		Электрическая	1	1980	1985	100		

<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»

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
		сковорода						
		Зонт вентиляционный	2	2019	2019	5		
		Пароконвектомат	1	2012	2012	10		
		Столы производственные	2	2018	2019	5		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	Нет					
		Универсальный механический привод для готовой продукции	нет				Универсальный механический привод для готовой продукции	1
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	Нет				или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1
		Весы электронные для готовой продукции	Нет				Весы электронные для готовой продукции	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2019	2019	1		
		Миксер 10-20л	нет				Миксер 10-20л	1
		Тележка сервировочная	нет				Тележка сервировочная	1
		Тележка для сбора грязной посуды	нет				Тележка сервировочная	1
		Хлеборезка	нет				Хлеборезка	1
		Шкаф для хранения	1	2019	2019	1		

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
		хлеба						
		Подставки под кухонный инвентарь	Нет				Подставки под кухонный инвентарь	1
		Стеллаж кухонный настенный	Нет				Стеллаж кухонный настенный	1
		Раковина для мытья рук	2	2019	2019	1		
		Другое						
Холодный цех	нет	Стол производственный	Нет					
		Весы электронные	Нет					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	нет			5		
		Универсальный механический привод	Нет					
		или овощерезательная машина	Нет					
		Бактерицидная установка	Нет					
		Моечная ванна	Нет					
		Весы электронные	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
Доготовочный цех	Нет	Стол производственный						
		Шкаф холодильный						

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
		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	16,9	Стол производственный	2	1985	1985	100	тестомесильная машина, контрольные весы, стеллажи, моечная ванна, Весы электронные	1 1 1 1 1
		Тестомесильная машина	нет					
		Пекарский шкаф	1	2018	2019	5		
		Стеллаж кухонный	нет					
		Моечная ванна	нет					
		Весы электронные	нет					
		Раковина для мытья рук	1	2019	2019	1		
Помещение для обработки	нет	Моечная ванна 3-х секционная						

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
яйца		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости					бактерицидная установка для обеззараживания воздуха,	1
		Стол производственный					Стол производственный	1
		Шкаф холодильный						
		Овоскоп					Овоскоп	1
		Раковина для мытья рук						
Мясо-рыбный цех	нет	Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Электропривод для сырой продукции						
		или электромясорубка					электромясорубка	1
		Весы электронные					Весы электронные	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Полка для разделочных досок					Полка для разделочных досок	1
		Раковина для мытья						

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата вып., год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
		рук						
Овощной цех (первичной обработки)	нет	Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Весы						
		Стеллаж кухонный						
		Картофелеочистительная машина					Картофелеочистительная машина	1
		Раковина для мытья рук						
Овощной цех (вторичной обработки)	нет	Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Овощерезательная машина					Овощерезательная машина	1
		Стеллаж кухонный настенный						
		Стеллаж кухонный					Стеллаж кухонный	1
		Весы					Весы	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный					Шкаф холодильный среднетемпературный	1
		Раковина для мытья						

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата вып., год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
		рук						
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	1	2019	2019	1		
		Стеллаж кухонный	1	2019	2019	1		
		Зонт вентиляционный	1	2019	2019	1		
		Водонагреватель	1					
		Раковина для мытья рук						
Моечная столовой посуды	14,9	Стол для сбора отходов	1	1985	1985	100		
		Стол производственный	нет					
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	нет					
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1	2019	2019	1		
		Посудомоечная машина	нет					
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2019	2019	1		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	2019	2019	1		
		Зонт вентиляционный	1	2019	2019	1		

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
		Водонагреватель проточный	1	2019	2019	1		
		Раковина для мытья рук	1	2019	2019	1		
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	1,8	Шкаф для уборочного инвентаря	нет				Шкаф для уборочного инвентаря	1
		Душевой поддон	нет					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	нет				Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1
		Раковина для мытья рук	нет					
Склад для хранения овощей	1,5	Контейнер для хранения и транспортировки овощей					картофелеочистительная и овощерезательная машины	1 1
		Стеллажи	1	1985	1985	100		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	нет				Шкаф холодильный среднетемпературный	1
		Подтоварники	1	1985	1985	100		
Склад для сыпучих продуктов	7,5	Стеллажи	1	1985	1985	100		
		Подтоварники	1	1985	1985	100		

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
				5				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	нет					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	7,3	Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2019	2019	1		
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2019	2019	1		
Загрузочная продуктов	нет	Подтоварник						
		Весы товарные электронные						
Складские помещения отсутствуют	-	-						

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

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	1,5 кв.м	унитаз- 1 шт., раковина для мытья рук - 1 шт,
Гардеробная персонала	8,1	шкаф для санитарной одежды – 1 шт, шкаф для личной одежды – 1 шт,
Душевые для сотрудников пищеблока	нет	душ
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		в домашних условиях

#### 6. Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной

					медицинской книжки (да/нет)
Поваров	2,5	100%	нет	7 лет	Да
Рабочих кухни/помощники повара	нет				
Официантов	нет				
Других работников пищеблока/посудомойщицы	нет				
Технических работников/уборщицы	0,5	100%	нет	20 лет	да

5. 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

6. 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) 305 чел.

через раздачу (кол-во детей) -85 чел.

7. Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	Утв. №52 от 04.09.2020
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	Утв. №52 от 04.09.2020
3	Приказ об организации питания на учебный год	№52 от 04.09.2020
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	№52 от 04.09.2020
5	Положение об организации питания	Утв. №52 от 04.09.2020
6	Положение о бракеражной комиссии	Утв. №52 от 04.09.2020
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	№42-р от 17.08.2020
8	Положение о школьном совете по питанию	Утв. №42-р от 17.08.2020
9	Наличие плана работы совета по питанию	Утв №42-р от 17.08.2020
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	Да
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Да
12	График питания в школьной столовой	Пр. №45 от 28.08.2020
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед. работников	Пр. №45 от 28.08.2020
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного циклического меню	Имеется
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	Имеются
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Имеется
17	Наличие должностных инструкций	Имеются
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	75 руб
		двухразового питания	100 руб.
		полдника	50 руб
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей		45 руб

	из средств краевого бюджета (на одного человека)	
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)	75 руб
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)	40 - 75 руб.
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)	0

**10. Договор на дератизацию**

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае» Договор № 218 от 22.05.2019

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

ООО «Олерон» Договор № 161 Б от 01.01.2020

Директор  
образовательной организации

Л.А. Леснянская\_/расшифровка подписи