

ПАСПОРТ

Пищеблока МОУ СОШ с.Старый Олов МР «Чернышевский район»

Адрес Забайкальский край, Чернышевский район, с.Старый Олов, ул.Юбилейная, д.15

Телефон 83026562120

Проектная мощность школы 400 чел. в две (одну, две) смену (ы), фактическое количество обучающихся 113 чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

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

2. Инженерное обеспечение пищеблока

2.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	нет
собственная скважина учреждения	Нет
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	Нет
вода привозная	да
2.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	Нет
собственная котельная	Нет
водонагреватель	Да
наличие резервного горячего водоснабжения	нет
2.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	Нет
собственная котельная и пр.	да
2.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	Нет

выгреб	Нет
локальные очистные сооружения	нет
прочие	септик
2.5.Вентиляция (да/нет)	
естественная	да
механическая	нет

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	нет
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	да
5	Специализированный транспорт отсутствует	Нет
6	Иной вид подвоза (указать)	нет

4. Характеристика пищеблока

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
Обеденный зал		Столы обеденные	16	1985	1985	80%	Столы обеденные	15
		Стулья	55	1985	1985	80%	Стулья	60
		Раковины для мытья рук	3	2000	2000	80%	Раковины для мытья рук	6
		Электрополотенца	-	-	-	80%	Электрополотенца	6
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд					Мармит 1-х блюд	1
		Мармит 2-х блюд					Мармит 2-х блюд	1
		Мармит 3-х блюд					Мармит 3-х блюд	1
		Холодильный						

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 оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		прилавок (витрина, секция)						
		Прилавок нейтральный						
		Прилавок для столовых приборов						
		Другое						
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	1	2000	2000	80%	Плита электрическая 4-х конф.	1
		Жарочный (духовой) шкаф	-				Жарочный (духовой) шкаф	1
		Котел пищеварочный					Котел пищеварочный	1
		Электрическая сковорода					Электрическая сковорода	1
		Зонт вентиляционный					Зонт вентиляционный	1
		Пароконвектомат					Пароконвектомат	1
		Столы производственные					Столы производственные	4
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная						-
		Универсальный механический привод для готовой продукции						-
		или овощерезательная машина с					овощерезательная машина с протирочной	1

Набор помещений	Площадь, м²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции					насадкой и мясорубка для готовой продукции	
		Весы электронные для готовой продукции					Весы электронные для готовой продукции	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)					Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1
		Миксер 10-20л					Миксер 10-20л	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	2
		Стеллаж кухонный настенный					Стеллаж кухонный настенный	2
		Раковина для мытья рук	2	2020	2020	0%		-
		Другое						
Холодный цех		Стол производственный	-	-	-	-	-	-
		Весы электронные	-	-	-	-	-	-
		Шкаф	-	-	-	-	-	-

Набор помещений	Площадь, м²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		холодильный среднетемпературный						
		Универсальный механический привод	-	-	-	-	-	-
		или овощерезательная машина	-	-	-	-	-	-
		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	-	-	-	-	-	-

Набор помещений	Площадь, м²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		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	-	-	-	-	-	-
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		Стол	-	-	-	-	-	-

Набор помещений	Площадь, м²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН	
							наименование	кол-во штук
цех		производственный						
		Моечная ванна 3-х секц.	-	-	-	-	-	-
		Стеллаж кухонный	-	-	-	-	-	-
		Электропривод для сырой продукции	-	-	-	-	-	-
		или электромясорубка	-	-	-	-	-	-
		Весы электронные	-	-	-	-	-	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2016	2016	50%	Шкаф холодильный среднетемпературный	1
		Шкаф холодильный низкотемпературный	-	-	-	-	Шкаф холодильный низкотемпературный	2
		Полка для разделочных досок	-	-	-	-	Полка для разделочных досок	2
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-	-
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	-	-	-	-	-	-
		Стол производственный	-	-	-	-	-	-
		Стеллаж кухонный настенный	-	-	-	-	-	-
		Весы	-	-	-	-	-	-
		Стеллаж кухонный	-	-	-	-	-	-
		Картофелеочистите	-	-	-	-		1

Набор помещений	Площадь, м²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		льная машина					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		Моечная ванна 2-х секц.	-	-	-	-	-	-
		Стеллаж кухонный	-	-	-	-	Стеллаж кухонный	2
		Зонт вентиляционный	-	-	-	-	Зонт вентиляционный	1
		Водонагреватель	-	-	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-	-
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	-	-	-	-	-	-
		Стол	-	-	-	-	-	-

Набор помещений	Площадь, м²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		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 инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря					Шкаф для уборочного инвентаря	1
		Душевой поддон					Душевой поддон	1
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств					Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1
		Раковина для						

Набор помещений	Площадь, м²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		мытья рук						
Склад для хранения овощей	-	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	-	-	-	-	-	-
		Стеллажи	-	-	-	-	-	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-	-	-
		Подтоварники	-	-	-	-	-	-
Склад для сыпучих продуктов	-	Стеллажи	-	-	-	-	Стеллажи	1
		Подтоварники	-	-	-	-	Подтоварники	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-	-	-
Склад для скоропортящихся продуктов	-	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	-	унитаз- 0 шт., раковина для мытья рук - 2 шт,
Гардеробная персонала	-	шкаф для санитарной одежды – 1 шт, шкаф для личной одежды – 1 шт,
Душевые для сотрудников пищеблока	-	Душ - 0
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	в домашних условиях (договор с прачечной) - повар

6.Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	1	100%		4 года	Да
Рабочих кухни/помощники повара	0,5	100%		4 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	Нет
	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	нет

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) - 46 чел.
через раздачу (кол-во детей) - 67 чел.

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

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	01.09.2019 г. «Здоровое питание в школе»
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	№83/3 от 01.09.2020г.
3	Приказ об организации питания на учебный год	№82/4 от 01.09.2020г.
4	Приказ о создании бракеражной комиссии	№47 от 31.08.2020г.
5	Положение об организации питания	№82/3 от 01.09.2020г.
6	Положение о бракеражной комиссии	№47 от 31.08. 2020г.
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	№47/1 от 31.08. 2020г.
8	Положение о школьном совете по питанию	№47 от 31.08. 2020г
9	Наличие плана работы совета по питанию	Имеется на 2020-2021 уч.год
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	Да
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	№82/4 от 01.09.2020г
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного цикличного) меню	Да
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	Да
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	-
17	Наличие должностных инструкций	Да
18	Приказ «Об организации родительского контроля за качеством питания в МОУ СОШ с.Старый Олов»	№55 от 31.08.2020г.
19	Положение об организации родительского контроля за качеством питания в МОУ СОШ с.Старый Олов	№55 от 31.08.2020г
20	План работы родительского контроля за качеством питания в МОУ СОШ с.Старый Олов	
21	Состав комиссии по родительскому контролю за качеством питания в МОУ СОШ с.Старый Олов	

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

9. Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость:	одноразового горячего питания	75 нач.шк./45 осн. и средн.
		двухразового питания	90 руб
		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)		45 руб
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)		45 руб
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

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае» договор № 27а от 09 января 2020г.

11. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

С какой организацией, реквизиты договора

ООО «Олерон+» договор № 3375БР от 01.06.2020г.

Директор
образовательной организации

Кузнецова Е.В. /расшифровка подписи