

В.В.

ПАСПОРТ

Пищеблока МБОУ средняя общеобразовательная школы МР «Кыринский район»

Адрес Забайкальский край Кыринский район с.Верхний Ульхун ул.Школьная,1

Телефон_83023523423

Проектная мощность школы 350 чел. в одну смену (ы), фактическое количество обучающихся 81__чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета обучающихся) количество
1	Столовая, работающая на сырье	да	50
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет	-
3	Буфет-раздаточная	нет	-
4	Буфет	нет	-
5	Помещение для приема пищи	нет	-
6	Отсутствует все вышеперечисленное	нет	-

2. Инженерное обеспечение пищеблока

2.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	нет
собственная скважина учреждения	да
в случае использования других источников указать их	нет

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	нет
собственная котельная и пр.	да
2.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	нет
выгреб	да
локальные очистные сооружения	нет
прочие	нет
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	да
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	да
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	56	Столы обеденные	10	2019	2020	10%			
		Стулья	60	2019	2020	10%			
		Раковины для мытья рук	-	-	-	-	-	Раковины для мытья рук	1
		Электрополотенца	-	-	-	-	-	Электрополотенца	1
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 прилавок (витрина, секция)	-	-	-	-	-	Холодильный прилавок (витрина, секция)	1
		Прилавок	-	-	-	-	-	Прилавок	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
		нейтральный					нейтральный	
		Прилавок для столовых приборов	-	-	-	-	Прилавок для столовых приборов	1
		Другое	-	-	-	-	Другое	1
Горячий цех	48	Плита электрическая 6-х конф.	1	2008	2018	95%		
		Жарочный (духовой) шкаф	-	-	-	-	Жарочный (духовой) шкаф	1
		Котел пищеварочный	-	-	-	-	Котел пищеварочный	1
		Котел пищеварочный	-	-	-	-	Котел пищеварочный	1
		Зонт вентиляционный	1	2022	2022	5%	Зонт вентиляционный	-
		Пароконвектомат	-	-	-	-	Пароконвектомат	1

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
		Столы производственные	3	1970	1970	90%	Столы производственные	3
		Моечная ванна 1-о или 3-х секционная	1	2019	2019	20%	Моечная ванна 1-о или 3-х секционная	1
		Универсальный механический привод для готовой продукции	-	-	-	-	Универсальный механический привод для готовой продукции	1
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	-	-	-	-	или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1
		Весы электронные для готовой продукции	1	2020	2020	10%	Весы электронные для готовой продукции	1
		Шкаф холодильный среднетемпературн	-	-	-	-	Шкаф холодильный среднетемпературн	1

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
		ый (для проб)					ый (для проб)	
		Миксер 10-20л	-	-	-	-	Миксер 10-20л	1
		Тележка сервировочная	-	-	-	-	Тележка сервировочная	1
		Тележка для сбора грязной посуды	-	-	-	-	Тележка для сбора грязной посуды	1
		Хлеборезка	-	-	-	-	Хлеборезка	1
		Шкаф для хранения хлеба	-	-	-	-	Шкаф для хранения хлеба	1
		Подставки под кухонный инвентарь	-	-	-	-	Подставки под кухонный инвентарь	1
		Стеллаж кухонный настенный	-	-	-	-	Стеллаж кухонный настенный	1
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	Раковина для мытья рук	1
		Другое	-	-	-	-		

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	отсутствует	Стол производственный	-	-	-	-	Стол производственный	1
		Весы электронные	-	-	-	-	Весы электронные	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-	Шкаф холодильный среднетемпературный	1
		Универсальный механический привод	-	-	-	-	Универсальный механический привод	1
		или овощерезательная машина	-	-	-	-	или овощерезательная машина	1
		Бактерицидная установка	-	-	-	-	Бактерицидная установка	1
		Моечная ванна	-	-	-	-	Моечная ванна	1
		Моечная ванна	-	-	-	-	Моечная ванна	1
		Раковина для мытья	-	-	-	-	Раковина для мытья	1

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
		рук						
Догоготовочный цех	-	Стол производственный	-	-	-	-	Стол производственный	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-	Шкаф холодильный среднетемпературный	1
		Шкаф холодильный низкотемпературный	-	-	-	-	Шкаф холодильный низкотемпературный	1
		Моечная ванна	-	-	-	-	Моечная ванна	1
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	-	-	-	-	овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1
		овощерезательная машина и мясорубка для	-	-	-	-	овощерезательная машина и мясорубка для	1

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
		сырой продукции						
		Весы электронные	-	-	-	-	Весы электронные	1
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	Раковина для мытья рук	1
Мучной цех	-	Стол производственный	-	-	-	-	Стол производственный	1
		Тестомесильная машина	-	-	-	-	Тестомесильная машина	1
		Пекарский шкаф	-	-	-	-	Пекарский шкаф	1
		Стеллаж кухонный	-	-	-	-	Стеллаж кухонный	1
		Моечная ванна	-	-	-	-	Моечная ванна	1
		Весы электронные	-	-	-	-	Весы электронные	1
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	Раковина для мытья рук	1
Помещение для обработки		Моечная ванна 3-х секционная	-	-	-	-	Моечная ванна 3-х секционная	1

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
яйца		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	-	-	-	-	или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	1
		Стол производственный	-	-	-	-	Стол производственный	1
		Шкаф холодильный	-	-	-	-	Шкаф холодильный	1
		Овоскоп	-	-	-	-	Овоскоп	1
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	Раковина для мытья рук	1
Мясо-рыбный цех	-	Стол производственный	-	-	-	-	Стол производственный	1
		Моечная ванна 3-х секц.	-	-	-	-	Моечная ванна 3-х секц.	1
		Стеллаж кухонный	-	-	-	-	Стеллаж кухонный	1
		Электропривод для сырой	-	-	-	-	Электропривод для сырой	1

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
		продукции						
		или электромясорубка	-	-	-	-	или электромясорубка	1
		Весы электронные	-	-	-	-	Весы электронные	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-	Шкаф холодильный среднетемпературный	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-	Шкаф холодильный среднетемпературный	1
		Полка для разделочных досок	-	-	-	-	Полка для разделочных досок	1
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	Раковина для мытья рук	1
Овощной цех (первичной обработки)	-	Моечная ванна 2-х секц.	-	-	-	-	Моечная ванна 2-х секц.	1
		Стол	-	-	-	-	Стол	1

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
		производственный						
		Стеллаж кухонный настенный	-	-	-	-	Стеллаж кухонный настенный	1
		Весы	-	-	-	-	Весы	1
		Стеллаж кухонный	-	-	-	-	Стеллаж кухонный	1
		Картофелеочистительная машина	-	-	-	-	Картофелеочистительная машина	1
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	Раковина для мытья рук	1
Овощной цех (вторичной обработки)	-	Моечная ванна 2-х секц.	-	-	-	-	Моечная ванна 2-х секц.	1
		Стол производственный	-	-	-	-	Стол производственный	1
		Овощерезательная машина	-	-	-	-	Овощерезательная машина	1
		Стеллаж кухонный настенный	-	-	-	-	Стеллаж кухонный настенный	1

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	-	-	-	-	Стеллаж кухонный	1
		Весы	-	-	-	-	Весы	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-	Шкаф холодильный среднетемпературный	1
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	Раковина для мытья рук	1
Моечная кухонной посуды и инвентаря	-	Моечная ванна 2-х секц.	-	-	-	-	Моечная ванна 2-х секц.	1
		Стеллаж кухонный	-	-	-	-	Стеллаж кухонный	1
		Зонт вентиляционный	-	-	-	-	Зонт вентиляционный	1
		Водонагреватель	-	-	-	-	Водонагреватель	1
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	Раковина для мытья рук	1
Моечная	-	Стол для сбора отходов	-	-	-	Стол для сбора отходов	1	

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
		Водонагреватель проточный	1	2019	2019	20%		
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	Раковина для мытья рук	1
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 мытья рук	-	-	-	-	Раковина для мытья рук	1
Склад для хранения овощей	-	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	-	-	-	-	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	1

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
		Стеллажи	-	-	-	-	Стеллажи	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-	Шкаф холодильный среднетемпературный	1
		Подтоварники	-	-	-	-	Подтоварники	1
Склад для сыпучих продуктов	-	Стеллажи	-	-	-	-	Стеллажи	1
		Подтоварники	-	-	-	-	Подтоварники	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-	Шкаф холодильный среднетемпературный	1
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	-	Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-	Шкаф холодильный среднетемпературный	1
		Шкаф холодильный низкотемпературный	-	-	-	-	Шкаф холодильный низкотемпературный	1
Загрузочная	-	Подтоварник	-	-	-	-	Подтоварник	1

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		Весы товарные электронные	-	-	-	-	Весы товарные	1
Складские помещения отсутствуют	-	-	-	-	-	-	-	-

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока - нет	-	унитаз- шт,, раковина для мытья рук - шт,
Гардеробная персонала - нет	-	шкаф для санитарной одежды – шт, шкаф для личной одежды – шт,
Душевые для сотрудников пищеблока - нет	-	Душ- нет
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется - нет	-	в домашних условиях (договор с прачечной)- нет

6. Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	2	2		1- 3 лет, 1- 5 лет	да
Рабочих кухни/помощники повара	-	-	-	-	-
Официантов	-	-	-	-	-
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	-	-	-	-	-
Технических работников/ уборщицы	-	-	-	-	-

Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	-
---	---

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) - 50 чел.

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

Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	Имеется Утверждена протокол №9 от 31.08.20
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	Имеется, приказ № 73 от 27.08.2020

3	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ № 76а от 31.08.2020
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ №75 В от 31.08.20
5	Положение об организации питания	Имеется, протокол №9 от 31.09.2020
6	Положение о бракеражной комиссии	Имеется, протокол №9 от 31.09.2020
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	Приказ №76в от 31.08.2020
8	Положение о школьном совете по питанию	Имеется, протокол №9 от 31.09.2020-
9	Наличие плана работы совета по питанию	имеется
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	имеется
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеется
12	График питания в школьной столовой	Приказ № 73 от 27.08.20 Приложение № 5
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	-
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного цикличного) меню	имеется
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	имеется
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	-
17	Наличие должностных инструкций	имеется

18	ДРУГОЕ	
----	--------	--

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

Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость:	одноразового горячего питания	-
		двухразового питания	75 рублей
		полдника	-
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)	70 рублей
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)	10 рублей

Договор на дератизацию

С какой организацией, реквизиты договора: имеется

Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

С какой организацией, реквизиты договора: Общество с ограниченной ответственностью «Олерон+»;

Юридический адрес: 672000, Забайкальский край, г. Чита ул. Анохина, дом № 120А, пом.14

ОГРН 5137746125798

ИНН 7714922050

КПП 753601001

р/с 40702810909030003250

в операционном офисе в г. Чита Филиала Банка ВТБ (ПАО) в г. Красноярске

БИК 040407777

к/с 30101810200000000777

Тел. (3020) 21-78-71

Е- mail: oleronchita@mail.ru

Директор

Вас

образовательной организации

/Власова Н.Б./расшифровка подписи

