

ПАСПОРТ
Пищеблока МОУ ООШ с.Кондуй №1

(при необходимости дополнить дополнительными разделами)

Адрес 674622 Забайкальский край Борзинский район с.Кондуй ул.Центральная,43

Телефон 47-1-17

Проектная мощность школы 250 чел. в _____ (одну, две) смену (ы), фактическое количество обучающихся 38 чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количества обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	Нет	-
2	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	Да	79,1
3	Буфет-раздаточная	Нет	-
4	Буфет	Нет	-
5	Помещение для приема пищи	Да	50 чел.
6	Отсутствует все вышеперечисленное	нет	-

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

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	79,1 м ²	Столы обеденные	6	1996	1996	100%	столы	6
		Стулья	-	-	-	-	стулья	36
		Раковины для мытья рук	4	1985	1985	100%	раковины	4
		Электрополотенца	0	-	-	-	электрополотенца	1
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	Нет	-	-	-	-	-
		Мармит 2-х блюд	Нет	-	-	-	-	-

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
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции	Нет	-	-	-	Весы электронные для готовой продукции	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2017	2017	0%	-	-
		Миксер 10-20л	Нет					
		Тележка сервировочная	Нет					
		Тележка для сбора грязной посуды	Нет					
		Хлебoreзка	Нет					
		Шкаф для хранения хлеба	0					
		Подставки под кухонный инвентарь	1	1996				
		Стеллаж кухонный настенный	0					
		Раковина для мытья рук	1	1986				
		Другое	0					
		Холодный цех	22,3 м ²	Стол производственный	1	1996	1996	

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
		Весы электронные	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2012	2012			
		Универсальный механический привод	0					
		или овощерезательная машина	0					
		Бактерицидная установка	0					
		Моечная ванна	0					
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	1	1986	1986			
		Стол производственный						
Догоотовочный цех		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2017				
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2009	2009	40%	-	
		Моечная ванна	0					
		овощерезательная машина с протирочной	0					

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						
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	1	2018	2018	25%		
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	1	1986				
Мучной цех		Стол производственный	0					
		Тестомесильная машина	0					
		Пекарский шкаф	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Моечная ванна	0					
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Помещение для обработки яйца	нет	Моечная ванна 3-х секционная	0					
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	0					
		Стол производственный	0					
		Шкаф холодильный	0					
		Овоскоп	0					
		Раковина для	0					

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 3-х блюд	Нет	-	-	-	-	-
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	Нет	-	-	-	-	-
		Прилавок нейтральный	Нет	-	-	-	-	-
		Прилавок для столовых приборов	2	1996	1996	75%	-	-
		Другое	-	-	-	-	-	-
Горячий цех	18,4 м ²	Плита электрическая 4-х конф.	1	2010	2010	75%	-	-
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2010	2010	75%	-	-
		Котел пищеварочный	Нет	-	-	-	-	-
		Электрическая сковорода	Нет	-	-	-	-	-
		Зонт вентиляционный	1шт	1964	1964	100%	Зонт вентиляционный	1
		Пароконвектомат	Нет	-	-	-	-	-
		Столы производственные	2	1996	1996	75%	-	-
		Моечная ванна 1-0 или 2-х секционная	Нет	-	-	-	-	-
		Универсальный механический привод для готовой продукции	Нет	-	-	-	-	-
		или	1	2018	2018	25%	-	-

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
		Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды						
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1	2000	2000	70%	-	
		Посудомоечная машина	0					
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	1985	1985	85%	-	
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	0					
		Зонт вентиляционный	0					
		Водонагреватель проточный	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	нет	Шкаф для уборочного инвентаря	0					
		Душевой поддон	0					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	0					

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	0					
Склад для хранения овощей	22,3 м ²	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	0					
		Стеллажи	2	-	-	-	-	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Подтоварники	0					
		Стеллажи	0					
Склад для сыпучих продуктов	22,3 м ²	Подтоварники	4	1986	1986	75%	-	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	нет	Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0					
Загрузочная продуктов		Подтоварник	0					
		Весы товарные электронные	0					
Складские помещения	-	-	0					

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования ¹ (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
отсутствуют								

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	18,4	унитаз- 0 шт., раковина для мытья рук - 1 шт,
Гардеробная персонала	22,3	шкаф для санитарной одежды - 0 шт, шкаф для личной одежды - 1 шт.
Душевые для сотрудников пищеблока	0	душ
Стиральная машина (для белья)	0	в коммунальных помещениях (договор с прачечной)

6. Штатное расписание

	Количество шт.	2. Итого шт.	Квалификационный разряд	Ставка работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	1	100	3	4	да
Рабочих кухни/помощники повара					
Официантов	0	0	0	0	0
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	1	100	0	13	Да
Технических работников/ уборщицы	0	0	0	0	0

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: 674622 Забайкальский край, Борзинский район с.Кондуй ул Центральная 43

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – да/нет.

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) 38 чел.

через раздачу (кол-во детей) - 38_ чел.

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

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	да
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	да
3	Приказ об организации питания на учебный год	№ 144 от 01.09.20
4	Приказ о создании бракеражной комиссии	№ 116 от 01.09.20.
5	Положение об организации питания	да
6	Положение о бракеражной комиссии	да
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	№ 115 от 01.09.20
8	Положение о школьном совете по питанию	да
9	Наличие плана работы совета по питанию	да
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	да
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню	да
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	да
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	-
17	Наличие должностных инструкций	.

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
Овощной цех (вторичной обработки)		Стеллаж кухонный	0					
		Картофелеочистительная машина	0					
		Раковина для мытья рук	0					
		Моечная ванна 2-х секц.	0					
		Стол производственный	0					
		Овощерезательная машина	0					
		Стеллаж кухонный настенный	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Весы	0					
Моечная кухонной посуды и инвентаря	нет	Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Раковина для мытья рук	0					
		Моечная ванна 2-х секц.	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Зонт вентиляционный	0					
		Водонагреватель	0					
Моечная столовой посуды	18,4 м ²	Раковина для мытья рук	0					
		Стол для сбора отходов	1	1996	1996	75%	-	-

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		мытья рук						
		Стол производственный	0					
		Моечная ванна 3-х секц.	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Электропривод для сырой продукции	0					
		или электромясорубка	0					
		Весы электронные	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0					
		Полка для разделочных досок	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	0					
		Стол производственный	0					
		Стеллаж кухонный настенный	0					
		Весы	0					

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	75/45
	двухразового питания	-
	полдника	-
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)	75р.
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)	
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)	

10. Договор на дератизацию
Роспотребнадзор г.Борзя (2020г.)

11. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов
ООО «Олерон» (2020г.)



Директор

Тамара

/Панфилова Т.М.