

ПАСПОРТ

Пищевлока МОУ основная общеобразовательная школы №_66_с. Бушулей _____

(при необходимости дополнить дополнительными разделами)

Адрес 673496 Забайкальский край, Чернышевский район, с. Бушулей ул. Школьная 1 _____

Телефон _____

Проектная мощность школы 80 чел. в две (одну, две) смену (ы), фактическое количество обучающихся _____ 47 _____ чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количество обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	да	1
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет	
3	Буфет-раздаточная	нет	
4	Буфет	нет	
5	Помещение для приема пищи	да	30
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	нет
наличие резервного горячего водоснабжения	нет
2.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	нет
собственная котельная и пр.(печное отопление)	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	нет
5	Специализированный транспорт отсутствует	нет
6	Иной вид подвоза (указать)	Закупаем в магазине

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		Столы обеденные	5	1978	1978	80	Разделочные столы	2
		Стулья	30	1978	1978	80	Стулья	20
		Раковины для мытья рук(умывальник)	2	2010	2011	30	Умывальник	1
		Электрополотенца	нет				Электрополотенца	2
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
		Мармит 3-х блюд	нет					
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	нет					
		Прилавок нейтральный	нет					
		Прилавок для столовых приборов	нет					
		Другое						
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	1				Плита электрическая 4-х комфорная	1
		Жарочный (духовой) шкаф	нет				Жарочный духовой шкаф	1
		Котел пищеварочный	нет					
		Электрическая сковорода	нет					
		Зонт вентиляционный	нет					
		Пароконвектомат	нет					
		Столы производственные	2					
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	нет				Моечная ванна 3-х секционная	1
		Универсальный механический привод для готовой продукции	нет					
		или	нет				Овощерезательная	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
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции					машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	
		Весы электронные для готовой продукции	1				Весы электронные для готовой продукции	1
		Шкаф холодильный средне температурный (для проб)	1				Шкаф холодильный средне температурный (для проб)	1
		Миксер 10-20л	нет				Миксер 10-20л	1
		Тележка сервировочная	нет					
		Тележка для сбора грязной посуды	нет				Тележка для сбора грязной посуды	1
		Хлеборезка	нет				Хлеборезка	1
		Шкаф для хранения хлеба	нет				Шкаф для хранения хлеба	1
		Подставки под кухонный инвентарь	2				Подставки под кухонный инвентарь	1
		Стеллаж кухонный настенный	нет				Стеллаж кухонный настенный	1
		Раковина для мытья рук	1				Умывальник	1
		Другое						
Холодный цех	нет	Стол	нет					

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						
		Весы электронные	нет					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1					
		Универсальный механический привод	нет					
		или овощерезательная машина	нет					
		Бактерицидная установка	1					
		Моечная ванна	нет					
		Весы электронные	нет					
		Раковина для мытья рук	нет					
Догоготовочный цех	нет	Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Моечная ванна						
		овощерезательная машина с						

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
Набор помещений		протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
		Стол производственный						
		Тестомесильная машина						
Мучной цех	нет	Пекарский шкаф						
		Стеллаж кухонный						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 3-х секционная	1					
Помещение для обработки яйца	нет	или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						

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							
Мясо-рыбный цех	нет	Стол производственный							
		Моечная ванна 3-х секц.							
		Стеллаж кухонный							
		Электропривод для сырой продукции							
		или электромясорубка							
		Весы электронные							
		Шкаф холодильный среднетемпературный							
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1						
		Полка для разделочных досок	нет					Полка для разделочных досок	1
		Раковина для мытья рук							
Овощной цех (первичной обработки)	нет	Моечная ванна 2-х секц.							
		Стол производственный							
		Стеллаж кухонный настенный							

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						
		Стеллаж кухонный						
		Картофелеочистительная машина						
		Раковина для мытья рук						
Овощной цех (вторичной обработки)	нет	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	нет	Моечная ванна 2-х секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель					Водонагреватель	1
		Раковина для мытья рук						
Моечная	нет	Стол для сбора						

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
столовой посуды		отходов						
		Стол 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	1					
		Душевой поддон	нет					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих	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
		средств						
		Раковина для мытья рук	1					
Склад для хранения овощей	нет	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	нет				Контейнер для хранения и транспортировки овощей	2
		Стеллажи						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Подтоварники						
Склад для сыпучих продуктов	нет	Стеллажи						
		Подтоварники						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	нет	Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1					
Загрузочная продуктов	нет	Подтоварник						
		Весы товарные электронные						
Складские	нет-	-						

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
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	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	В домашних условиях	в домашних условиях

6.Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	1	100	3	1 год	да
Рабочих кухни/помощники повара	0,5	100	2	2 года	
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	
	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: _____

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

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 47 чел.

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

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

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	нет
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	нет
3	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ № 110 от 01.09.2020 г.
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ № 111 от 01.09.2020 г.
5	Положение об организации питания	Приказ № 110 от 01.09.2020 г.
6	Положение о бракеражной комиссии	Приказ № 111 от 01.09.2020 г.
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	-
8	Положение о школьном совете по питанию	-
9	Наличие плана работы совета по питанию	-
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеется
12	График питания в школьной столовой	имеется

13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	имеется
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	имеется
17	Наличие должностных инструкций	имеется
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	45
	двухразового питания	82,20
	полдника	
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)	45
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)	45
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)	90
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)	до 45 рублей
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)	

10. Договор на дератизацию

С какой организацией, реквизиты договора

11. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

ОО»Олерон»

Директор
образовательной организации

_____/Н.В. Гагаркина/