

ПАСПОРТ

Пищеблока муниципального общеобразовательного учреждения Широковская основная общеобразовательная школа

(здание приспособленное 1930 г. постройки)

Адрес 674370 Забайкальский край Нерчинско-Заводский район с.Широкая ул.Новая,2

Телефон 8 30 248 41813

Проектная мощность школы (столовая)30чел. в (одну, две) смену (ы), фактическое количество обучающихся_59_ чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количество обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	нет	
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	да	30 посадочных мест
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	нет
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	нет
вода привозная	да

2.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	нет
собственная котельная	
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	Да
2.5. Вентиляция (да/нет)	
естественная	да
механическая	Да, в исправном состоянии, монтаж в 2015г

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	да
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	41,4	Столы обеденные	10	1980		50	Стол обеденный	4
		Стулья	40	1980			стул	10
		Раковины для мытья рук	4	2015/2020				
		Электрополотенца Бумажные полотенца	2шт.в день				Электрополотенца	1
Раздаточная зона	Окно выдачи	Мармит 1-х блюд						
		Мармит 2-х блюд						
		Мармит 3-х блюд						
		Холодильный прилавок						

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
		(витрина, секция)						
		Прилавок нейтральный						
		Прилавок для столовых приборов						
		Другое						
Горячий цех	40	Плита электрическая 4-х конф.	1	2019				
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2019				
		Котел пищеварочный						
		Электрическая сковорода					Электрическая сковорода	1
		Зонт вентиляционный						
		Пароконвектомат						
		Столы производственные						
		Моечная ванна 1-о						Моечная ванна 3-х

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
		или 2-х секционная					секционная1	
		Универсальный механический привод для готовой продукции						
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции	1	2005			Весы для готовой продукции	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)					Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1
		Миксер 10-20л						
		Тележка сервировочная						
		Тележка для сбора грязной посуды					Тележка для сбора грязной посуды	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
		Хлеборезка						
		Шкаф для хранения хлеба	1	1990		100	Шкаф для хранения хлеба	1
		Подставки под кухонный инвентарь						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Раковина для мытья рук						
		Другое						
		Холодный цех		Стол производственный	1	2018	2018	
Весы электронные	1			2018	2018			
Шкаф холодильный среднетемпературный	2			1997/2018	1997/2018	60	холодильник	1
Универсальный механический привод								
или овощерезательная								

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	
		машина							
		Бактерицидная установка					Бактерицидная установка	1	
		Моечная ванна							
		Весы электронные							
		Раковина для мытья рук							
Догоготовочный цех		Стол производственный	1	2018	2018				
		Шкаф холодильный среднетемпературный							
		Шкаф холодильный низкотемпературный						Камера холодильная	1
		Моечная ванна							
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						Мясорубка электрическая	1

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изошенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
Набор помещений		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Мучной цех		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						

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
		и 2 емкости						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						
		Раковина для мытья рук						
Мясо-рыбный цех		Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Электропривод для сырой продукции						
		или электромясорубка						
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературны						

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
		й						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Полка для разделочных досок						
		Раковина для мытья рук						
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Весы						
		Стеллаж кухонный						
		Картофелеочистительная машина						
		Раковина для мытья рук						
Овощной цех (вторичной)		Моечная ванна 2-х секц.						

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
обработки)		Стол производственный						
		Овощерезательная машина						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Стеллаж кухонный						
		Весы						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Раковина для мытья рук						
Моечная кухонной посуды и инвентаря(объединена с обеденным залом)		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель	1	2015г	2015		бойлер	1
		Раковина для мытья рук						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изнюшенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
Моечная столовой посуды		Стол для сбора 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	1	2020г	2020			
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов						
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель проточный						
		Раковина для мытья						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изошенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
		рук						
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	1					
		Душевой поддон						
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств						
		Раковина для мытья рук						
Склад для хранения овощей (общий)		Контейнер для хранения и транспортировки овощей						
		Стеллажи	2	1998				
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Подтоварники						
Склад для		Стеллажи						

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
сыпучих продуктов		Подтоварники						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
Склад для хранения 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- шт., раковина для мытья рук - шт,
Гардеробная персонала	-	шкаф для санитарной одежды – 1 шт,

		шкаф для личной одежды – шт,
Душевые для сотрудников пищеблока	-	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	1		-	5	да
Рабочих кухни/помощники повара	0,5			2	да
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	нет

Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	
---	--

Питание детей в общеобразовательной организации:
организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественного питания (да/нет) – нет;

наименование организации: МОУ Широковская ООШ

юридический адрес организации: 674370,Забайкальский край, Нерчинско-Заводский район, с.Широкая, ул.Новая,2

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

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 30 ____ чел.

через раздачу (кол-во детей) - ____59_ чел.

Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	Приказ №70 от 25.08.2020
3	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ №70 от 25.08.2020
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ 85 от 21.09.2020г
5	Положение об организации питания	Приказ №71А от 25.08.2020
6	Положение о бракеражной комиссии	Приказ №71А от 25.08.2020

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	
12	График питания в школьной столовой	Приказ №71А от 25.08.2020
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	Приказ №71А от 25.08.2020
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора (примерного цикличного) меню	
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	имеются
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	имеется
17	Наличие должностных инструкций	имеются
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	1-4 классы по 75 руб.(федеральный бюджет)
	полдника	
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)	
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)	45 руб.
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)	

Договор на дератизацию

С какой организацией, реквизиты договора

Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае» №107 от 19.03.2020г.

Договор на вывоз мусора и пищевых отходов «Алерон»

С какой организацией, реквизиты договора

Директор
образовательной организации

Анганзорова О.С./расшифровка подписи