

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа п. Жирекен**

ПАСПОРТ
Пищеблока МОУ СОШ п.Жирекен Чернышевского района
Забайкальского края

ПАСПОРТ

Пищеблока МОУ СОШ п.Жирекен Чернышевского района Забайкальского края
 (при необходимости дополнить дополнительными разделами)

Адрес 673498 Забайкальский край Чернышевский район п.Жирекен дом 25

Телефон 830265-66-2-18

Проектная мощность школы 140 чел. в две (одну, две) смену (ы), фактическое количество обучающихся 244 чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количества обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	да	140
2	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	да	140
3	Буфет-раздаточная	нет	
4	Буфет	да	140
5	Помещение для приема пищи	да	140
6	Отсутствует все вышеперечисленное		

2. Инженерное обеспечение пищеблока

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

2.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	да
выгреб	нет
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	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	35.5 м ²	Столы обеденные	23				Столы обеденные	25
		Стулья	92				Стулья	60
		Раковины для мытья рук / умывальники	3	1993		10%		
		Электрополотенца	0	-	-	-	электрополотенца	3
Раздаточная зона	4,43 м ²	Мармит 1-х блюд	2		-	50%	Мармит 1-х блюд	2

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
Набор помещений		Мармит 2-х блюд	2	1993		50%	Мармит 2-х блюд	2
		Мармит 3-х блюд	2	1993		50%	Мармит 3-х блюд	2
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0	-	-	-	Холодильный прилавок (витрина, секция)	1
		Прилавок нейтральный	0	-	-	-	Прилавок нейтральный	1
		Прилавок для столовых приборов	0	-	-	-	Прилавок для столовых приборов	1
		Другое	0	-	-	-		
Горячий цех	4,43 м ²	Плита электрическая 4-х конф.	1	1993	2008	90%	Плита электрическая 4-х конф.	1
		Жарочный (духовой) шкаф	1	1993	2008	80%	Жарочный (духовой) шкаф	1
		Котел пищеварочный	0	-	-	-	Котел пищеварочный	1
		Электрическая сковорода	0	-	-	-	Электрическая сковорода	1
		Зонт вентиляционный	1	1993		100%	Зонт вентиляционный	1
		Пароконвектомат	0	-	-	-	Пароконвектомат	1
		Столы производственные	3	1993		80%	Столы производственные	3
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	2	1993		80%	Моечная ванна 2-х секционная	1
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0	-	-	-	Универсальный механический привод для готовой продукции	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
		или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0	-	-	-	овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1
		Весы электронные для готовой продукции	0	-	-	-	Весы электронные для готовой продукции	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	0	-	-	-	Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1
		Миксер 10-20л	0	-	-	-	Миксер 10-20л	1
		Тележка сервировочная	0	-	-	-	Тележка сервировочная	1
		Тележка для сбора грязной посуды	0	-	-	-	Тележка для сбора грязной посуды	1
		Хлеборезка	0	-	-	-	Хлеборезка	1
		Шкаф для хранения хлеба	0	-	-	-	Шкаф для хранения хлеба	1
		Подставки под кухонный инвентарь	1	1993	1993	80%	Подставки под кухонный инвентарь	1
		Стеллаж кухонный настенный	1	1993	1993	80%	Стеллаж кухонный настенный	1
		Раковина для мытья рук	1	1993	1993	80%		
		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		Стол производственный	0	-	-	-	Стол производственный	1
		Весы электронные	0	-	-	-	Весы электронные	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0	-	-	-	Шкаф холодильный среднетемпературный	1
		Универсальный механический привод	0	-	-	-	Универсальный механический привод	1
		или овощерезательная машина	0	-	-	-	или овощерезательная машина	1
		Бактерицидная установка	0	-	-	-	Бактерицидная установка	1
		Моечная ванна	0	-	-	-	Моечная ванна	1
		Весы электронные	0	-	-	-	Весы электронные	1
		Раковина для мытья рук	0	-	-	-		
Доготовочный цех	4,43	Стол производственный	1	1993	1993	80%	Стол производственный	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0	-	-	-	Шкаф холодильный среднетемпературный	1
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0	-	-	-	Шкаф холодильный низкотемпературный	1
		Моечная ванна	0	-	-	-		1
		овощерезательная	1	-	-	-	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
		машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции					машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	0	-	-	-	овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	1
		Весы электронные	1	1993	1993	100%	Весы электронные	1
		Раковина для мытья рук	1					
		Стол производственный	0	-	-	-	Стол производственный	1
		Тестомесильная машина	0	-	-	-	Тестомесильная машина	1
Мучной цех		Пекарский шкаф	0	-	-	-	Пекарский шкаф	1
		Стеллаж кухонный	0	-	-	-	Стеллаж кухонный	1
		Моечная ванна	0	-	-	-		
		Весы электронные	0	-	-	-	Весы электронные	1
		Раковина для мытья рук	0	-	-	-		
		Моечная ванна 3-х секционная	0	-	-	-		
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	0	-	-	-		
Помещение для обработки яйца	нет	Стол производственный	1	1993	1993	85%	Стол производственный	1
		Шкаф холодильный	0	-	-	-	Шкаф холодильный	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
		Овоскоп	0	-	-	-	Овоскоп	1
		Раковина для мытья рук	0	-	-	-	-	-
		Стол производственный	0	-	-	-	Стол производственный	1
Мясо-рыбный цех		Моечная ванна 3-х секц.	0	-	-	-	Моечная ванна 3-х секц.	1
		Стеллаж кухонный	0	-	-	-	Стеллаж кухонный	1
		Электропривод для сырой продукции	0	-	-	-	Электропривод для сырой продукции	1
		или электромясорубка	0	-	-	-	или электромясорубка	1
		Весы электронные	0	-	-	-	Весы электронные	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0	-	-	-	Шкаф холодильный среднетемпературный	1
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0	-	-	-	Шкаф холодильный низкотемпературный	1
		Полка для разделочных досок	0	-	-	-	Полка для разделочных досок	1
		Раковина для мытья рук	0	-	-	-	-	-
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный	0				Стол производственный	1
		Стеллаж кухонный	0				Стеллаж кухонный	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
		настенный ⁰					настенный ⁰	
		Весы	0				Весы	1
		Стеллаж кухонный	0				Стеллаж кухонный	1
		Картофелеочистительная машина	0				Картофелеочистительная машина	1
		Раковина для мытья рук	0					
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	0					
		Стол производственный	0					
		Овощерезательная машина	0					
		Стеллаж кухонный настенный	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Весы	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Зонт вентиляционный	0					
		Водонагреватель	0					
		Раковина для мытья рук	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
Моечная столовой посуды	4.43м ²	Стол для сбора отходов	1					
		Стол производственный	1					
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1					
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	0					
		Посудомоечная машина	0					
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1					
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1					
		Зонт вентиляционный	0					
		Водонагреватель проточный	0					
		Раковина для мытья рук	1					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	4м ²	Шкаф для уборочного инвентаря	1	1993	1993	80%	Шкаф для уборочного инвентаря	1
		Душевой поддон	0				Душевой поддон	1
		Шкаф для хранения моющих и	1	1993	1993	80%	Шкаф для хранения моющих и	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
		дезинфицирующих средств					дезинфицирующих средств	
		Раковина для мытья рук	0					
Склад для хранения овощей	19,8м ²	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	6	1993	1993		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	1
		Стеллажи	1	1993	1993		Стеллажи	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0	-	-	-	Шкаф холодильный среднетемпературный	1
		Подтоварники	1				Подтоварники	1
Склад для сыпучих продуктов	5,1м ²	Стеллажи	1	1993	1993	90%	Стеллажи	1
		Подтоварники	1	1993	1993	65%	Подтоварники	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0	-	-	-	Шкаф холодильный среднетемпературный	1
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	0	-	-	-		
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0	-	-	-		
Загрузочная продуктов		Подтоварник	0	-	-	-		
		Весы товарные электронные	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
Складские помещения отсутствуют	-	-						

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2,7 м ²	унитаз- 1 шт., раковина для мытья рук - 1 шт,
Гардеробная персонала	0	шкаф для санитарной одежды – шт, шкаф для личной одежды – шт,
Душевые для сотрудников пищеблока	0	душ
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	в домашних условиях	в домашних условиях (договор с прачечной)

6. Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	1	1	5 разряд	36 лет	да
Рабочих кухни/помощники повара	1	1	-	4 года	да
Официантов	0	0	-	-	-
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	0	0	-	-	-
Технических работников/ уборщицы	0	0	-	-	-

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) - 243 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	имеется
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	имеется
3	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ №51 от 21.09.2020
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ №265 от 14.08.2020 г.
5	Положение об организации питания	имеется
6	Положение о бракеражной комиссии	имеется
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	Приказ №81 от 13.1.2020 г.
8	Положение о школьном совете по питанию	имеется
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	имеется
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед. работников	имеется
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного	имеется

	циклического) меню	
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического 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	75р.
		двухразового питания	90р.
		полдника	-
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)		45р.
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)		45р.
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)		90р.
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

Договор №42А от 09.01.2020г. ФБУЗ «Центр гигиены и Эпидемиологии в Забайкальском крае, Нерчинском районе»

11. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

Договор №30Бм-30/ч на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами

Директор

образовательной организации

_____/расшифровка подписи