

ПАСПОРТ
пищеблока МОУ Трубачевская ООШ

(при необходимости дополнить дополнительными разделами)

Адрес 673645, Забайкальский край, Газимуро-Заводский район, с. Трубачево, ул. Центральная, 24

Телефон нет

Проектная мощность школы 132 чел. в одну смену, фактическое количество обучающихся 78 чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета обучающихся) количество
1	Столовая, работающая на сырье	да	78
2	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет	
3	Буфет-раздаточная	нет	
4	Буфет	нет	
5	Помещение для приема пищи	да	
6	Отсутствует все вышеперечисленное		

2. Инженерное обеспечение пищеблока

2.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	нет
собственная скважина учреждения	да
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	нет
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	
2.5.Вентиляция (да/нет)	
естественная	да
механическая	да

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	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		Столы обеденные	9	2016	2016	20		
		Стулья (лавочки)	18	2016	2016	20		
		Раковины для мытья рук	4		2016	20		
		Электрополотенца	2	2017	2017	15		
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	0					
		Мармит 2-х блюд	0					
		Мармит 3-х блюд	0					

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
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0					
		Прилавок нейтральный	0					
		Прилавок для столовых приборов						
		Другое						
Горячий цех		Плита электрическая 6-х конф.	1	2010	2011	45		
		Жарочный (духовой) шкаф	0					
		Котел пищеварочный	0					
		Электрическая сковорода	0					
		Зонт вентиляционный	1	2016	2016	20		
		Пароконвектомат	0					
		Столы производственные	1	2016	2016	20		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	0					
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0					
		или овощерезательная	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
		машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2005	2005	75		
		Миксер 10-20л	0					
		Тележка сервировочная	0					
		Тележка для сбора грязной посуды	0					
		Хлеборезка	0					
		Шкаф для хранения хлеба	0					
		Подставки под кухонный инвентарь	0					
		Стеллаж кухонный настенный	0					
		Раковина для мытья рук	0					
		Другое						
Холодный цех		Стол производственный	3	2016	2016	20		
		Весы 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
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Универсальный механический привод	0					
		или овощерезательная машина	Овоще резка - 1 шт.	2019	2019	5		
		Бактерицидная установка	0					
		Моечная ванна	0					
		Весы электронные	1	2018	2018	10		
		Раковина для мытья рук	0					
Доготовочный цех		Стол производственный	2	2016	2016	20		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0					
		Моечная ванна	0					
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и	0					

Набор помещений	Площадь, м²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования¹, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН²	
							наименование	кол-во штук
		мясорубка для готовой продукции						
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	0					
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Мучной цех		Стол производственный	1	2016	2016	20		
		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	1					
		Шкаф холодильный	1	2019	2019	5		
		Овоскоп	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
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	3	2016	2016	20		
		Моечная ванна 3-х секц.	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Электропривод для сырой продукции	0					
		или электромясорубка	1	2019	2019	5		
		Весы электронные	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	2	2008 2016	2008 2016	60 20		
		Полка для разделочных досок	0					
		Раковина для мытья рук	Умывальник - 1шт.	2018	2018	10		
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	0					
		Стол производственный	1					
		Стеллаж кухонный настенный	0					
		Весы	0					

Набор помещений	Площадь, м²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования¹, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН²	
							наименование	кол-во штук
		Стеллаж кухонный	0					
		Картофелеочистительная машина	0					
		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.	1	2017	2018	10		
		Стеллаж кухонный	4	2016	2016	20		
		Зонт вентиляционный	0					
		Водонагреватель	2	2016	2016	20		
		Раковина для мытья рук	0					
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	2					

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	0					
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	0					
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	0					
		Посудомоечная машина	0					
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1			100		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	2					
		Зонт вентиляционный	0					
		Водонагреватель проточный	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	0					
		Душевой поддон	0					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	0					

Набор помещений	Площадь, м²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования¹, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН²	
							наименование	кол-во штук
		Раковина для мытья рук	0					
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	0					
		Стеллажи	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Подтоварники	0					
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	1			100		
		Подтоварники	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2016	2016	20		
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0					
Загрузочная продуктов		Подтоварник	0					
		Весы товарные электронные	0					
Складские помещения	-	-						

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
отсутствуют								

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока		унитаз- 1 шт., раковина для мытья рук - 0 шт,
Гардеробная персонала		шкаф для санитарной одежды – 1 шт, шкаф для личной одежды – 1 шт,
Душевые для сотрудников пищеблока	0	душ
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		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	2	100%		12л, 2 г.	да
Рабочих кухни/помощники повара	0				
Официантов	0				
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	0				
Технических работников/ уборщицы	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) –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) - 0 чел.

через раздачу (кол-во детей) -78 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	Локальный нормативный акт № 34 От 01.09.2014 г
3	Приказ об организации питания на учебный год	От 01.09.2020 г № 42
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	От 01.09.2020 г № 42
5	Положение об организации питания	Локальный нормативный акт № 34 От 01.09.2014 г
6	Положение о бракеражной комиссии	Локальный нормативный акт № 34 От 01.09.2014 г
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	От 01.09.2020 г № 42
8	Положение о школьном совете по питанию	Локальный нормативный акт № 34 От 01.09.2020 г

9	Наличие плана работы совета по питанию	имеется
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 цикличного) меню	да
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	да
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	да
17	Наличие должностных инструкций	да
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	
		двухразового питания	45/75
		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)		13
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)		45
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)		0
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)		0

10. **Договор на дератизацию:** ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае в Балеysком районе». Заключается ежегодно в мае. За 2020 год отсутствует связи с ограниченными условиями

11. **Договор на вывоз мусора и пищевых отходов:** «Олерон +», 1БМ-8/Г, 01.01.2021

Директор
образовательной организации

_____/расшифровка подписи