

ПАСПОРТ **Пищеблока МОУ Шилкинской СОШ № 2**

Адрес: г Шилка ул Бородина, 11

Телефон 2-05-61

Проектная мощность школы 200 чел. в две смены (одну, две) смену (ы), фактическое количество обучающихся 300 чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количество обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье		
2	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	да	
3	Буфет-раздаточная		
4	Буфет		
5	Помещение для приема пищи	да	60
6	Отсутствует все вышеперечисленное		

2. Инженерное обеспечение пищеблока

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

2.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	
выгреб	да
локальные очистные сооружения	
прочие	
2.5.Вентиляция (да/нет)	
естественная	да
механическая	

3. Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Транспорт	(да/нет)
1	Специализированный транспорт школы	
2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	да
5	Специализированный транспорт отсутствует	
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	47,7	Столы обеденные	9			100	столы	15
		Стулья	0				стулья	60
		Раковины для мытья рук	0				раковины для мытья рук	6
		Электрополотенца	0				электроролотенца	6
Раздаточная зона	34,1	Мармит 1-х блюд	0				мармит 1-х блюд	1
		Мармит 2-х блюд	0				мармит 2-х блюд	1

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»

²СанПиН 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	0				мармит 3-х блюд	1
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0				Холодильный прилавок (витрина, секция)	1
		Прилавок нейтральный	0				Прилавок нейтральный	1
		Прилавок для столовых приборов	0				Прилавок нейтральный	1
		Другое						
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	1	2018	2018	40	Плита электрическая 4-х конф.	1
		Жарочный (духовой) шкаф	0				Жарочный (духовой) шкаф	1
		Котел пищеварочный	0				Котел пищеварочный	6
		Электрическая сковорода	0				Электрическая сковорода	1
		Зонт вентиляционный	0				Зонт вентиляционный	2
		Пароконвектомат	1	2014	2017	20	Пароконвектомат	1
		Столы производственные	0			100	Столы производственные	7
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	0				Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	2
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0				Универсальный механический привод для готовой продукции	0
		машина с протирачной	0				насадкой и мясорубка для	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
		насадкой и мясорубка для готовой продукции или овощерезательная					готовой продукции или овощерезательная	
		Весы электронные для готовой продукции	1				Весы электронные для готовой продукции	3
		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	0				Подставки под кухонный инвентарь	1
		Стеллаж кухонный настенный	0				Стеллаж кухонный настенный	4
		Раковина для мытья рук	0				Раковина для мытья рук	2
		Другое	0			100	Баки	8
			0			100	Набор половников	2
			0			100	Набор столовых ножей	1
Холодный цех		Стол	0					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
		производственный						
		Весы электронные	0					0
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					0
		Универсальный механический привод	0					0
		или овощерезательная машина	0					0
		Бактерицидная установка	0					0
		Моечная ванна	0					0
		Весы электронные	0					0
		Раковина для мытья рук	0					0
Доготовочный цех		Стол производственный	0					0
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					0
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0					0
		Моечная ванна	0					0
		овощерезательная машина с протирачной						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	0					0
		Весы электронные	0					0
		Раковина для мытья рук	0					0
Мучной цех		Стол производственный	0					0
		Тестомесильная машина	0					0
		Пекарский шкаф	0					0
		Стеллаж кухонный	0					0
		Моечная ванна	0					0
		Весы электронные	0					0
		Раковина для мытья рук	0					0
Помещение для обработки яйца	нет	Моечная ванна 3-х секционная	0					0
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	0				или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	1
		Стол производственный	0				Стол производственный	1
		Шкаф холодильный	0				Шкаф холодильный	1
		Овоскоп	0				Овоскоп	1
		Раковина для мытья рук	0				Раковина для мытья рук	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
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	0				Стол производственный	1
		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 или электромясорубка	0
		или электромясорубка						0
		Весы электронные	0				Весы электронные	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				Шкаф холодильный среднетемпературный	1
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0				Полка для разделочных досок	1
		Полка для разделочных досок	0				Полка для разделочных досок	1
		Раковина для мытья рук	0				Раковина для мытья рук	1
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	0				Моечная ванна 2-х секц.	1
		Стол производственный	0				Стол производственный	1
		Стеллаж кухонный настенный	0				Стеллаж кухонный настенный	1
		Весы	0				Весы	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
		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				Моечная ванна 2-х секц.	1
		Стол производственный	0				Стол производственный	1
		Овощерезательная машина	0				Овощерезательная машина	1
		Стеллаж кухонный настенный	0				Стеллаж кухонный настенный	1
		Стеллаж кухонный	0				Стеллаж кухонный	1
		Весы	0				Весы	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				Шкаф холодильный среднетемпературный	1
		Раковина для мытья рук	0				Раковина для мытья рук	1
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	0				Моечная ванна 2-х секц.	1
		Стеллаж кухонный	0				Стеллаж кухонный	1
		Зонт вентиляционный	0				Зонт вентиляционный	1
		Водонагреватель	1	2013	2017	60	Водонагреватель	1
		Раковина для мытья рук	0				Раковина для мытья рук	1
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	0				Стол для сбора отходов	1
		Стол	0				Стол	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
		производственный					производственный	
		Стол производственный	0				Стол производственный	1
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	0				Стол производственный	1
		Посудомоечная машина	0				Стол производственный	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	0				Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	0				Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1
		Зонт вентиляционный	0				Зонт вентиляционный	1
		Водонагреватель проточный	0				Водонагреватель проточный	0
		Раковина для мытья рук	0				Раковина для мытья рук	1
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	0				Шкаф для уборочного инвентаря	1
		Душевой поддон	0				Душевой поддон	0
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	0				Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1
		Раковина для мытья рук	0				Раковина для мытья рук	1
Склад для		Контейнер для	0				Контейнер для	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
хранения овощей		хранения и транспортировки овощей					хранения и транспортировки овощей	
		Стеллажи	0				Стеллажи	3
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				Шкаф холодильный среднетемпературный	1
		Подтоварники	0				Подтоварники	3
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	0				Стеллажи	1
		Подтоварники	0				Стеллажи	3
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				Шкаф холодильный среднетемпературный	0
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				Шкаф холодильный среднетемпературный	2
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0				Шкаф холодильный низкотемпературный	1
Загрузочная продуктов		Подтоварник	0				Подтоварник	3
		Весы товарные электронные	0				Весы товарные электронные	1
Складские помещения отсутствуют	-	-	0					

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
--	---------	--------------

Сан.узел для сотрудников пищеблока	0	унитаз-0шт., раковина для мытья рук -0шт,
Гардеробная персонала	0	шкаф для санитарной одежды – 0шт, шкаф для личной одежды –0шт,
Душевые для сотрудников пищеблока	0	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	1	100	3	28	да
Рабочих кухни/помощники повара					
Официантов					
Других работников пищеблока/посудомойщицы	1	100		1 месяц	да
Технических работников/ уборщицы					

Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1	Образовательного учреждения	да
2	Организации общественного питания, обслуживающего школу	да
3	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	нет

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) -200 чел.
- через раздачу (кол-во детей) -0 чел.

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	да
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	№ 83 от 01.09.2020 г
5	Положение об организации питания	№ 23 от 30.08.2019 г
6	Положение о бракеражной комиссии	да
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	№ 84 от 01.09.2020 г
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 цикличного) меню	нет
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	да
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	нет
17	Наличие должностных инструкций	да
18	ДРУГОЕ	

В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд: проводится/не проводится (нужное подчеркнуть)

Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость: одноразового горячего питания	1-4 кл-75 руб в день; 5-11 кл-льготное питание- 45 руб в день; Дети с овз: 1-4 кл -30 руб в день ,
	двухразового питания	5-11 кл–дети с овз- 60 руб в день
	полдника	
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)	45 руб в день
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)	0
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)	Дети с овз: 1-4 кл -30 руб в день , 5-11 кл–дети с овз- 60 руб в день
4	Родительские средства, безучеты льготы на оплату за питание (на одного человека)	75 руб в день
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)	30 руб в день

Договор на дератизацию

С какой организацией, реквизиты договора- нет

Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

С какой организацией, реквизиты договора: ООО «Олерон» от 01.08.2020 г № 421 -БР

Директор
образовательной организации

_____/расшифровка подписи