

ПАСПОРТ

Пищеблока МБОУ Буйлэсанской СОШ МР «Ононский район»

Адрес Забайкальский край Ононский район с. Буйлэсан ул. Центральная,31

Телефон 83025241605

Проектная мощность школы 150_чел. в одну (одну, две) смену (ы), фактическое количество обучающихся 44 чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количества обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	да	42 чел
2	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет	
3	Буфет-раздаточная	нет	
4	Буфет	нет	
5	Помещение для приема пищи	да	42 чел
6	Отсутствует все вышеперечисленное	нет	

2. Инженерное обеспечение пищеблока

2.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	нет
собственная скважина учреждения	да
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	Администрация с/пБуйлэсанское
вода привозная	да
2.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	Нет
собственная котельная	Да
водонагреватель	Нет
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	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	Да
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	Нет
5	Специализированный транспорт отсутствует	Да

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	71,3	Столы обеденные	7	1970 г		80%	Столы	7 шт
		Стулья	Лавки 14	самоделки		80%	Стулья	42
		Раковины для мытья рук	0				Раковины	3 шт
		Электрополотенца	нет				Электрополотенца	3
Раздаточная зона	71,3	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				Прилавок для столовых приборов	2
		Другое						
Горячий цех	71,3	Плита электрическая 4-х конф.	да	2018	2019			
		Жарочный (духовой) шкаф	да	2018	2019			
		Котел пищеварочный	нет				Котел пищеварочный	1
		Электрическая сковорода	нет					
		Зонт вентиляционный	нет				Зонт вентиляционный	1
		Пароконвектомат	нет					
		Столы производственные	нет				Столы производственные	5
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	Нет				Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	3
		Универсальный механический привод для готовой продукции	нет					
		или овощерезательная	нет				овощерезательная машина с	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					протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	
		Весы электронные для готовой продукции	нет				Весы электронные для готовой продукции	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	1980	1980	90%	Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1
		Миксер 10-20л	нет				Миксер 10-20л	1
		Тележка сервировочная	нет				Тележка сервировочная	1
		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	Нет				Подставки под кухонный инвентарь	4
		Стеллаж кухонный настенный	Нет				Стеллаж кухонный настенный	2
		Раковина для мытья рук	нет				Раковина для мытья рук	3
		Другое						
Холодный цех	13,7	Стол производственный	1				Стол производственный	4
		Весы электронные	нет					
		Шкаф	1	2010	2010	40	Шкаф	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
		холодильный среднетемпературный					холодильный среднетемпературный	
		Универсальный механический привод	нет				Универсальный механический привод	1
		или овощерезательная машина	нет				или овощерезательная машина	1
		Бактерицидная установка	нет				Бактерицидная установка	1
		Моечная ванна	нет				Моечная ванна	2
		Весы электронные	нет				Весы электронные	1
		Раковина для мытья рук	нет				Раковина для мытья рук	1
Доготовочный цех	нет	Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Моечная ванна						
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						

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 и мясорубка для сырой продукции						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Мучной цех	нет	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 и 2 емкости						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						
		Раковина для мытья рук						
Мясо-рыбный цех	нет	Стол производственный						
		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
		секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Электропривод для сырой продукции						
		или электромясорубка						
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Полка для разделочных досок						
		Раковина для мытья рук						
Овощной цех (первичной обработки)	нет	Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Весы						
		Стеллаж кухонный						
		Картофелеочистительная машина						
		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	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
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.	нет					3
		Стеллаж кухонный	нет					3
		Зонт вентиляционный	нет					1
		Водонагреватель	нет					1
		Раковина для мытья рук	нет					1
Моечная столовой посуды	13,7	Стол для сбора отходов	1					1
		Стол производственный	1					1
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	нет					2
		Моечная ванна 2-х	нет					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
		секц. для стаканов и столовых приборов						
		Посудомоечная машина	нет					2
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1					3
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1					3
		Зонт вентиляционный	нет					1
		Водонагреватель проточный	нет					1
		Раковина для мытья рук	нет					1
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	3,2	Шкаф для уборочного инвентаря	нет				Шкаф для уборочного инвентаря	1
		Душевой поддон	нет					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	нет				Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1
		Раковина для мытья рук	нет				Раковина для мытья рук	1
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	нет					
		Стеллажи	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
		Шкаф холодильный среднетемпературный	нет					
		Подтоварники	нет					
Склад для сыпучих продуктов	12,5	Стеллажи	1					2
		Подтоварники	нет					2
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1					1
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1					1
Загрузочная продуктов		Подтоварник	нет					
		Весы товарные электронные	нет					1
Складские 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	3,2	шкаф для санитарной одежды – нетшт, шкаф для личной одежды – нетшт,
Душевые для сотрудников пищеблока	Нет	душ

Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	нет	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	1,5	2 чел	нет	2 г	да
Рабочих кухни/помощники повара	0,5	1	нет	1	да
Официантов	нет				
Других работников пищеблока/посудомойщицы	нет				
Технических работников/ уборщицы	нет				

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

8. 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) - ____ чел.

через раздачу (кол-во детей) – 43 чел.

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

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	От 01.09.2020 г да
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	От 01.09.2020 г да
3	Приказ об организации питания на учебный год	От 01.09.2020 г да
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	№3 от 01.09.2020
5	Положение об организации питания	От 01.09.2018 г
6	Положение о бракеражной комиссии	От 01.09.2019 г
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	№ 27 от 01.09.2020
8	Положение о школьном совете по питанию	От 01.09.2020 г
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	согласовано
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	

10. В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд: проводится/не проводится (нужное подчеркнуть)**11. Финансирование организации питания**

№ п/п	Стоимость:	одноразового горячего питания	45 руб
		двухразового питания	75 руб
		полдника	
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)		45 руб 75 руб
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, безучеты льготы на оплату за питание (на одного человека)	45 руб
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)	
6	Родительские средства, с учетом двух льгот на оплату за питание (на одного человека)	

12. Договор на дератизацию

С какой организацией, реквизиты договора

Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае Договор № 01/05 от 18.02.2020 г

13. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

С какой организацией, реквизиты договора

ООО Олерон+

Директор
образовательной организации

_____/С. Г. Алексеева/
(подпись) (расшифровка подписи)