

ПАСПОРТ

Пищеблока МОУ Солонечнинской средней общеобразовательной школы МР (ГО) Газимуро-Заводский
(при необходимости дополнить дополнительными разделами)

Адрес 673635 Забайкальский край, Газимуро-Заводский район, нп Рудник Солонечный, ул. Мира 45 А

Телефон 8 (30247)24125

Проектная мощность школы 250 чел. в одну смену , фактическое количество обучающихся 51 чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количества обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	Да	56
2	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)		
3	Буфет-раздаточная		
4	Буфет		
5	Помещение для приема пищи	Да	56
6	Отсутствует все вышеперечисленное		

2. Инженерное обеспечение пищеблока

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

2.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	
выгреб	Да
локальные очистные сооружения	
прочие	Да
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	
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	98,2	Столы обеденные	16	1975 г.	1975 г.	100 %	столы	16
		Стулья	56	1975	1975 г.	100%	стулья	56
		Раковины для мытья рук						
		Электрополотенца	3	2000	2000	50%		
Раздаточная зона		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					
		Другое						
Горячий цех	31	Плита электрическая 4-х конф.	1	2012 г.	2012 г.	30%		
		Жарочный (духовой) шкаф	Вмонтажирован в э/п	2012 г.	2012 г.	30%		
		Котел пищеварочный	Кастрюли 5 шт.	2019 г.	2019 г.	10%		
		Электрическая сковорода	1	1980 г.	1980 г.	95 %		
		Зонт вентиляционный	Нет					
		Пароконвектомат	Нет					
		Столы производственные	2	20014 г.	2014 г.	60 %		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	3 секции	2017 г.	2017 г.	20%		
		Универсальный механический привод для готовой	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
		продукции						
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2016 г.	2016 г.	80%		
		Весы электронные для готовой продукции	1	2017	2017	10%		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2005 г.	2005г.	80 %		
		Миксер 10-20л	Нет					
		Тележка сервировочная	Нет					
		Тележка для сбора грязной посуды	Нет					
		Хлеборезка	Нет					
		Шкаф для хранения хлеба	Нет					
		Подставки под кухонный инвентарь	1	2013 г.	2013 г.	80%	Подставки под кухонный инвентарь	1
		Стеллаж кухонный настенный	Нет					
		Раковина для мытья рук	Умывальники 1	2010 г.	2010 г.	60%		

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
		Другое						
Холодный цех	Нет	Стол производственный	Нет					
		Весы электронные	Нет					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	нет	.				
		Универсальный механический привод	Нет					
		или овощерезательная машина	Нет					
		Бактерицидная установка	Нет					
		Моечная ванна	Нет					
		Весы электронные	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
Доготовочный цех	Нет	Стол производственный	Нет					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	Нет					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	Нет					
		Моечная ванна	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
		овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	Нет					
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	Нет					
		Весы электронные	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
Мучной цех	Нет	Стол производственный	Нет					
		Тестомесильная машина	Нет					
		Пекарский шкаф	Нет					
		Стеллаж кухонный	Нет					
		Моечная ванна	Нет					
		Весы электронные	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
Помещение для обработки яйца	Нет	Моечная ванна 3-х секционная	Нет					
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	Нет					
		Стол производственный	Нет					
		Шкаф	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
Мясо-рыбный цех	Нет	холодильный						
		Овоскоп	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
		Стол производственный	Нет					
		Моечная ванна 3-х секц.	Нет					
		Стеллаж кухонный	Нет					
		Электропривод для сырой продукции	Нет					
		или электромясорубка	Нет					
		Весы электронные	Нет					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	Нет					
Овощной цех (первичной обработки)	Нет	Шкаф холодильный низкотемпературный	Нет					
		Полка для разделочных досок	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
		Моечная ванна 2-х секц.	Нет					
		Стол производственный	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
		Стеллаж кухонный настенный	Нет					
		Весы	Нет					
		Стеллаж кухонный	Нет					
		Картофелеочистительная машина	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
Овощной цех (вторичной обработки)	Не	Моечная ванна 2-х секц.	Нет					
		Стол производственный	Нет					
		Овощерезательная машина	Нет					
		Стеллаж кухонный настенный	Нет					
		Стеллаж кухонный	Нет					
		Весы	Нет					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 3-х секц.	1	2017 г.	2017 г.	20%		
		Стеллаж кухонный	1	2016 г.	2016 г.	10%		
		Зонт вентиляционный	Нет					
		Водонагреватель	1	2017 г.	2017 г.	20%		
		Раковина для	Умыва	2010 г.	2010 г.	60%		

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
		мытья рук	льник 1					
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1	2000 г.	2000 г.	90%		
		Стол производственный	Нет					
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2017 г.	2017 г.	20%		
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	Нет					
		Посудомоечная машина	Нет					
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	Нет					
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	Нет					
		Зонт вентиляционный	Нет					
		Водонагреватель проточный	1	2017 г.	2017 г.	10%		
		Раковина для мытья рук						
Помещение для обработки и хранения уборочного	5,2	Шкаф для уборочного инвентаря	Нет					
		Душевой поддон	Нет					

Набор помещений инвентаря	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирован ия), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
Склад для хранения овощей	Нет	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	Нет					
		Стеллажи	Нет					
		Шкаф холодильный среднетемпературн ый	Нет					
		Подтоварники	Нет					
Склад для сыпучих продуктов	7,9	Стеллажи	Да					
		Подтоварники	Да					
		Шкаф холодильный среднетемпературн ый	Нет					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	нет	Шкаф холодильный среднетемпературн ый	Нет					
		Шкаф холодильный низкотемпературны й	Нет					
Загрузочная		Подтоварник	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
продуктов		Весы товарные электронные	Нет					
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	Нет	шкаф для санитарной одежды – шт, шкаф для личной одежды – шт,
Душевые для сотрудников пищеблока	Нет	душ
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	Да	в домашних условиях (договор с МДОУ Солонечнинский детский сад)

6.Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	2	100%	4	15 лет, 8 лет	Да
Рабочих кухни/помощники повара	Нет				
Официантов	Нет				
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	Нет				
Технических	Нет				

работников/ уборщицы					
----------------------	--	--	--	--	--

5. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

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

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) – 51 чел.

через раздачу (кол-во детей) – 51 чел.

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

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	01.09.2020 г
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	01.09.2020 г
3	Приказ об организации питания на учебный год	01.09.2020 г.
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	01.09.2020 г
5	Положение об организации питания	01.09.2020 г
6	Положение о бракеражной комиссии	01.09.2020 г
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	01.09.2020 г
8	Положение о школьном совете по питанию	01.09.2020 г
9	Наличие плана работы совета по питанию	01.09.2020 г
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	01.09.2020 г
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	01.09.2020 г
12	График питания в школьной столовой	01.09.2020 г
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	01.09.2020 г

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	
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	
	полдника	
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)	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, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)	
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)	45 руб.

10. Договор на дератизацию

Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае в Балеysком районе»

ИНН/КПП 7536058990/753601001

р/с 405018106000020000002

л/с 20916U60440 Отделение Чита

БИК 047601001

11. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

ООО «».ОЛЕРОН+

ОГРН 5137746125798

ИНН/КПП 7714922050/753601001

р/с 40702810909030003250 в оперативном офисе в г. Чите Филиала Банка ВТБ (ПАО) в г. Красноярске

БИК 040407777

к/с 30101810200000000777

Директор

Солонечнинская СОШ: _____/Соловьёва И.В. /расшифровка подписи