

ПАСПОРТ

Пищеблока М(Б/К)ОУ средняя общеобразовательная школы № 43

(при необходимости дополнить дополнительными разделами)

Адрес Забайкальский край, г. Борзя, ул. Советская д.52

Телефон +79243738509

Проектная мощность школы 1176 чел. в 2 (одну, две) смену (ы), фактическое количество обучающихся 1020 чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количества обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	да	150
2	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет	
3	Буфет-раздаточная	нет	
4	Буфет	нет	
5	Помещение для приема пищи	да	150
6	Отсутствует все вышеперечисленное	нет	

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	Да
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	нет
5	Специализированный транспорт отсутствует	нет
6	Иной вид подвоза (указать)	нет

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	120,8	Столы обеденные	25	1986	1986	50	Столы	25
		Стулья	150	1986	1986	50	Стул	150
		Раковины для мытья рук	нет	нет				
		Электрополотенца	нет	нет				
Раздаточная зона	5,48	Мармит 1-х блюд	1	2012	2012	50	Мармит 1-х блюд	1
		Мармит 2-х блюд	1	2012	2012	50	Мармит 2-х блюд	1
		Мармит 3-х блюд	нет	нет				
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	1	2012	2012	50	Холодильный прилавок (витрина, секция)	1
		Прилавок нейтральный	нет	нет			Прилавок нейтральный	1
		Прилавок для столовых приборов	нет	нет			Прилавок для столовых приборов	1
		Другое						
Горячий цех	48,4	Плита электрическая 4-х конф.	2	2012	2012	100	Плита электрическая 4-х конф.	2
		Жарочный (духовой) шкаф	нет	нет			Жарочный (духовой) шкаф	1
		Котел пищеварочный	нет	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
		Электрическая сковорода	1	2012	2012	50	Электрическая сковорода	1
		Зонт вентиляционный	1	1986	1986	100	Зонт вентиляционный	1
		Пароконвектомат	нет	нет			Пароконвектомат	1
		Столы производственные	4	2012	2012	50		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1	2012	2012	70	Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1
		Универсальный механический привод для готовой продукции	нет	нет				
		овошечерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2012	2012	50		
		Весы электронные для готовой продукции	3	2012	2012	50		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	нет	нет				
		Миксер 10-20л	нет	нет			Миксер 10-20л	1
		Тележка сервировочная	1	2012	2012	50		
		Тележка для сбора грязной посуды	нет	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
		Хлеборезка	1					
		Шкаф для хранения хлеба	нет	нет			Шкаф для хранения	1
		Подставки под кухонный инвентарь	нет	нет			Подставки под кухонный инвентарь	2
		Стеллаж кухонный настенный	нет	нет				
		Раковина для мытья рук	1	2012	2012	50		
		Другое						
Холодный цех		Стол производственный						
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Универсальный механический привод						
		или овощерезательная машина						
		Бактерицидная установка						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Догоготовочный		Стол						

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
цех		производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Моечная ванна						
		овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Мучной цех		Стол производственный						
		Тестомесильная машина						
		Пекарский шкаф						
		Стеллаж кухонный						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						

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
Помещение для обработки яйца	нет	Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 3-х секционная						
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						
Мясо-рыбный цех	8,7	Раковина для мытья рук						
		Стол производственный	1	2012	2012	50		
		Моечная ванна 3-х секц.	1	2012	2012	70	Моечная ванна 3-х секц.	2
		Стеллаж кухонный	нет	нет				
		Электропривод для сырой продукции	нет	нет				
		электромясорубка	1	2012	2012	70	электромясорубка	1
		Весы электронные	1	2012	2012	50		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2012	2012	70		
		Шкаф холодильный низкотемпературный	нет	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
		ый						
		Полка для разделочных досок	1	1986	1986	80		
		Раковина для мытья рук	1	2012	2012	50		
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Весы						
		Стеллаж кухонный						
		Картофелеочистительная машина						
		Раковина для мытья рук						
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Овощерезательная машина						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Стеллаж кухонный						
		Весы						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						

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
		Раковина для мытья рук						
Моечная кухонной посуды и инвентаря	23,9	Моечная ванна 2-х секц.	1	2012	2012	70	Моечная ванна 2-х секц.	2
		Стеллаж кухонный	1	2012	2012	50		
		Зонт вентиляционный	нет	нет				
		Водонагреватель	1	2019	2019	25	Водонагреватель	1
		Раковина для мытья рук	нет	нет				
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	нет	нет			Стол для сбора отходов	2
		Стол производственный	нет	нет				
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	нет	нет				
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1	2012	2012	70	Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	2
		Посудомоечная машина	нет	нет			Посудомоечная машина	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	нет	нет				
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	нет	нет				
		Зонт вентиляционный	нет	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
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Водонагреватель проточный	1	2018	2018	30		
		Раковина для мытья рук						
		Шкаф для уборочного инвентаря						
		Душевой поддон						
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств						
Склад для хранения овощей		Раковина для мытья рук						
		Контейнер для хранения и транспортировки овощей						
		Стеллажи						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
Склад для сыпучих продуктов	8,7	Подтоварники						
		Стеллажи	2	1986	1986	100	Стеллажи	2
		Подтоварники	нет	нет			Подтоварники	2
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2012	2012	70	Шкаф холодильный среднетемпературный	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
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2012	2012	70	Шкаф холодильный среднетемпературный	1
		Шкаф холодильный низкотемпературный	нет	нет				
Загрузочная продуктов		Подтоварник						
		Весы товарные электронные						
Складские помещения отсутствуют	-	-						

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	1,4	унитаз- 1 шт., раковина для мытья рук - 0 шт.
Гардеробная персонала	1	шкаф для санитарной одежды – 0 шт. шкаф для личной одежды – 0 шт.
Душевые для сотрудников пищеблока	нет	Душ - 0
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	нет	<u>в домашних условиях</u>

6.Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	3	3	3р(1), 4р(2)	6 лет(1), 18 лет(1), 7	да

				лет (1)	
Рабочих кухни/помощники повара	1	1	1	1 год	да
Официантов					
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	2	2	-	2 года(1), 1 год(1)	да
Технических работников/ уборщицы	0,2	0,2	-	1 год	да

5. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1	Образовательного учреждения	да
2	Организации общественного питания, обслуживающего школу	да
	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: МОУ СОШ №43

юридический адрес организации: Забайкальский край, г. Борзя, ул. Советская д.52

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – да/нет.

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

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

через раздачу (кол-во детей) - 691 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	да
3	Приказ об организации питания на учебный год	77-ОД §2 от 01.09.20
4	Приказ о создании бракеражной комиссии	77-ОД §2 от 01.09.20

5	Положение об организации питания	да
6	Положение о бракеражной комиссии	да
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	да
8	Положение о школьном совете по питанию	да
9	Наличие плана работы совета по питанию	Нет
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	Нет
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Нет
12	График питания в школьной столовой	77-ОД §2 от 01.09.20
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	77-ОД §2 от 01.09.20
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню	да
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	да
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	нет
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	45
		двухразового питания	
		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)		0
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)		0
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)		45
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)		45

10. Договор на дератизацию

С какой организацией, реквизиты договора

II. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

С какой организацией, реквизиты договора

Директор
обязательно должен ознакомиться



Протокол

расшифровка по протоколу /А.П. Бронникова/