

ПАСПОРТ

Пищеблока М(Б/К)ОУ средняя общеобразовательная школы № 63 МР (ГО) Чернышевский район п.Чернышевск
(при необходимости дополнить дополнительными разделами)

Адрес п.Чернышевск,ул.Центральная,д.8а

Телефон 89248008324

Проектная мощность школы 300 чел. в 1 (одну, две) смену (ы), фактическое количество обучающихся 590 чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количества обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	Да	90
2	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	Да	
3	Буфет-раздаточная	Нет	
4	Буфет	Да	
5	Помещение для приема пищи	Да	
6	Отсутствует все вышеперечисленное	-	

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	Да
наличие резервного горячего водоснабжения	Нет
2.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	Да
собственная котельная и пр.	Нет

2.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	Нет
выгреб	Да
локальные очистные сооружения	Нет
прочие	Нет
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	Да
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	Нет
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		Столы обеденные	15	1976	1976	100	Столы	15
		Стулья	60	1976	1976	100	Стулья	60
		Раковины для мытья рук	3	2010	2010	100	Раковины	3
		Электрополотенца	0	-	-	-	Электрополотенца	2
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	0	-	-	-	Мармит 1б.	1
		Мармит 2-х блюд	0	-	-	-	Мармит 2	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»

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	0	-	-	-	Мармит 3	1
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0	-	-	-	Холодный прилавок	1
		Прилавок нейтральный	0	-	-	-	Прилавок нейтральный	1
		Прилавок для столовых приборов	0	-	-	-	Прилавок для столовых приборов	1
		Другое	-	-	-	-	-	-
Горячий цех	6м ²	Плита электрическая 4-х конф.	1	2017	2017	10%	Плита электрическая 4-х конф.	1
		Жарочный (духовой) шкаф	0	-	-	-	Жарочный шкаф	1
		Котел пищеварочный	0	-	-	-	Котел	1
		Электрическая сковорода	0	-	-	-	Электрическая сковорода	1
		Зонт вентиляционный	1	2010	2010	50	-	-
		Пароконвектомат	1	2010	2010	30	-	-
		Столы производственные	1	1976-	1976	100	Столы производственные	2
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	0	-	-	-	Моечная ванная	1
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0	-	-	-	Универсальный механический привод	1
		или	0	-	-	-		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
		овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции	1 бытовые	1976	1976	100	Весы электронные	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	1990	1990	100	Шкаф холодильный для проб	1
		Миксер 10-20л	0	0	-	-	Миксер	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	1	1976	1976	100	Шкаф	1
		Подставки под кухонный инвентарь	2	1976	1976	100	Подставки	5
		Стеллаж кухонный настенный	1	1976	1976	100	Стеллаж	2
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	Раковина для рук	1
		Другое	-	-	-	-	-	-
Холодный цех	7м ²	Стол производственный	2	1976	1976	100	Стол	3

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
		Весы электронные	0	-	-	-	Весы	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2000	2000	100	Шкаф холодильный	1
		Универсальный механический привод	0	-	-	-	Универсальный механический привод	1
		или овощерезательная машина	0	-	-	-	овощерезательная машина	1
		Бактерицидная установка	0	-	-	-	Бактерицидная установка	1
		Моечная ванна	-	-	-	-	Моечная ванна	1
		Весы электронные	-	-	-	-	Весы	1
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	Раковина	1
Доготовочный цех	Отсутствует	Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Моечная ванна						
		овощерезательная машина с протирачной						

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						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Мучной цех	Отсутствует	Стол производственный						
		Тестомесильная машина						
		Пекарский шкаф						
		Стеллаж кухонный						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Помещение для обработки яйца	2м ²	Моечная ванна 3-х секционная	1	2000	2000	100	Моечная ванна	1
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	0	-	-	-	-	-
		Стол производственный	1	2000	2000	100	Стол производственный	1
		Шкаф холодильный	0	-	-	-	Шкаф холодильный	1
		Овоскоп	0	-	-	-	Овоскоп	1
		Раковина для						

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						
Мясо-рыбный цех	Отсутствует	Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х 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)	1 м ²	Моечная ванна 2-х секц.	0	-	-	-	Моечная ванна	1
		Стол производственный	1	1976	1976	100	Стол производственный	1
		Стеллаж кухонный настенный	0	-	-	-	Стеллаж	1
		Весы						

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						
		Картофелеочистительная машина						
		Раковина для мытья рук						
Овощной цех (вторичной обработки)	Отсутствует	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		Моечная ванна 2-х секц.	1	1976	1976	-	Моечная ванна	1
		Стеллаж кухонный	1	1976	1976	-	Стеллаж	1
		Зонт вентиляционный	0	-	-	-	-	-
		Водонагреватель	1	2010	2010	-	Водонагреватель	1
		Раковина для мытья рук	1	2012	2012	-	-	-
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1	2010	2010	-	-	-

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	1	1976	1976	100	Стол производственный	1
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	0	-	-	-	Моечная ванна	1
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1	2018	-	20	-	-
		Посудомоечная машина	0	-	-	-	Посудомоечная машина	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	1976	1976	100	Стеллаж	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	0	-	-	-	Стеллаж для хранения стаканов	1
		Зонт вентиляционный	0	-	-	-	-	-
		Водонагреватель проточный	0	-	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	1	2018	2018	20	-	-
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	0	-	-	-	Шкаф для уборочного инвентаря	1
		Душевой поддон	0	-	-	-	-	-
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	1976	1976	100	Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	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
		Раковина для мытья рук	0	-	-	-	Раковина для мытья рук	1
Склад для хранения овощей	1м ²	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	1	2000	2000	100	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	1
		Стеллажи	1	1976	1976	100	Стеллаж	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2010	2010	50	Шкаф холодильный	1
		Подтоварники	6	2018	2018	50	-	-
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	1	1976	1976	100	Стеллаж	1
		Подтоварники	3	2019	2019	10	-	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0	-	-	-	Шкаф холодильный	1
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный						
	Отсутствует	Шкаф холодильный низкотемпературный						
Загрузочная продуктов	Отсутствует	Подтоварник						
		Весы товарные электронные						
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	Нет	унитаз- шт., раковина для мытья рук - шт,
Гардеробная персонала	1м ²	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		<u>+в домашних условиях (договор с прачечной)</u>

6.Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	4	100		15	Да
Рабочих кухни/помощники повара	2	100		5-10	Да
Официантов	-	-	-	-	-
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	0	0	0	0	0
Технических работников/ уборщицы	1	100	-	5	Да

5. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
-------	-------------------------	--------

	Образовательного учреждения	Да
	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/нет.

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - ____ чел.

через раздачу (кол-во детей) - ____ чел.

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

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	Приказ №25 от 01.09.2020г.
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	
3	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ №21-5 от 01.09.2020г.
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ №22-Б от 01.09.2020г.
5	Положение об организации питания	Приказ №53-ОД от 01.11.2019г.
6	Положение о бракеражной комиссии	
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	Приказ №26-Б от 01.09.2020г.
8	Положение о школьном совете по питанию	Приказ №3-Б от 17.09.2020г.
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	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	45 рублей, 75 рублей
	двухразового питания	90 рублей
	полдника	-
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)	45 рублей
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)	90 рублей
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)	45 рублей
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», договор от 09.01.2020г.

11. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

ООО «Олерон» г.Чита, договор от 01.06.2020г.

Директор

МОУ СОШ № 63 п.Чернышевск

_____/расшифровка подписи