

ПАСПОРТ
Пищеблока Муниципального общеобразовательного учреждения
Усть-Теленгуйская средняя общеобразовательная школа

Адрес Забайкальский край Шилкинский район с. Усть-Теленгуй ул. Советская 20

Телефон 83024 32417

Проектная мощность школы 220 чел. в 1 (одну, две) смену (ы), фактическое количество обучающихся 60 чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

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

2. Инженерное обеспечение пищеблока

2.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	нет
собственная скважина учреждения	нет
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	нет
вода привозная	да
2.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	нет
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	нет
выгреб	нет
локальные очистные сооружения	нет
прочие	да
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	нет
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	нет
5	Специализированный транспорт отсутствует	да
6	Иной вид подвоза (указать)	транспорт школы

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	62.2	Столы обеденные	10	1980	1980	100		
		Стулья	60	1980	1980	100		
		Раковины для мытья рук	4					
		Электрополотенца	1	2010	2010	100		
Раздаточная зона	нет	Мармит 1-х блюд	0					

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 2-х блюд	0					
		Мармит 3-х блюд	0					
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0					
		Прилавок нейтральный	0					
		Прилавок для столовых приборов	0					
		Другое						
		Горячий цех	31.1	Плита электрическая 4-х конф.	1	2019	2019	2
Жарочный (духовой) шкаф	1						Жарочный (духовой) шкаф	1
Котел пищеварочный	0						Котел пищеварочный	1
Электрическая сковорода	1			1980	1980	100		
Зонт вентиляционный	0							
Пароконвектомат	0							
Столы производственные	3						Столы производственные	5
Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	0							
Универсальный механический привод для готовой продукции	0							
или								

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 протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции	0				Весы электронные для готовой продукции	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	1989	1989	100		
		Миксер 10-20л	0					
		Тележка сервировочная	0				Тележка сервировочная	2
		Тележка для сбора грязной посуды	0					
		Хлеборезка	0					
		Шкаф для хранения хлеба	0					
		Подставки под кухонный инвентарь	0				Шкаф для хранения хлеба	2
		Стеллаж кухонный настенный	0					
		Раковина для мытья рук	0					
		Другое	0					
Холодный цех	нет	Стол производственный						
		Весы электронные					Весы электронные	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
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Универсальный механический привод						
		или овощерезательная машина						
		Бактерицидная установка					Бактерицидная установка	1
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Доготовочный цех	нет	Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Моечная ванна						
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка 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
Набор помещений		готовой продукции						
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Мучной цех	нет	Стол производственный						
		Тестомесильная машина					Тестомесильная машина	1
		Пекарский шкаф					Пекарский шкаф	1
		Стеллаж кухонный						
		Моечная ванна						
		Весы электронные					Весы электронные	1
		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						

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
		Моечная ванна 3-х секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Электропривод для сырой продукции						
		или электромясорубка					Электромясорубка	1
		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								

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						
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	9.8	Моечная ванна 2-х секц.	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Зонт вентиляционный	0					
		Водонагреватель	0				Водонагреватель	1
		Раковина для мытья рук	0					
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	0				Стол для сбора отходов	2
		Стол производственный	2					
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	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		
Набор помещений		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	0				Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	2		
		Посудомоечная машина	0							
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1				Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1				Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1		
		Зонт вентиляционный	0							
		Водонагреватель проточный	0							
		Раковина для мытья рук	0				Раковина для мытья рук	2		
		Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	нет	Шкаф для уборочного инвентаря						
				Душевой поддон						
Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств										
Раковина для мытья рук										
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей								

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
		Стеллажи						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Подтоварники						
Склад для сыпучих продуктов	14.7	Стеллажи					Стеллажи	4
		Подтоварники					Подтоварники	6
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2003	2003	100		
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
Загрузочная продуктов		Подтоварник						
		Весы товарные электронные					Весы товарные электронные	1
Складские помещения отсутствуют	-	-						

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока		унитаз- 0 шт., раковина для мытья рук - 0 шт,
Гардеробная персонала		шкаф для санитарной одежды – 0 шт, шкаф для личной одежды – 0 шт,

Душевые для сотрудников пищеблока		Душ - нет
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		в домашних условиях

6.Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	2	100%		23/3	да
Рабочих кухни/помощники повара	1	100%		10	да
Официантов	0				
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	0				
Технических работников/ уборщицы	0				

Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

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) - 32 чел.

через раздачу (кол-во детей) - 28 чел.

Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	Положение «Об обеспечении питанием обучающихся МОУ Усть-Теленгуйской СОШ» приказ № 12 от 17.05.2018 г.
3	Приказ об организации питания на учебный год	
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	
5	Положение об организации питания	
6	Положение о бракеражной комиссии	Положение «О бракеражной комиссии МОУ Усть-Теленгуйской СОШ» от 01.09.2015 г.
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	
8	Положение о школьном совете по питанию	
9	Наличие плана работы совета по питанию	
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеются
12	График питания в школьной столовой	имеется приказ № 41 03.09.2020 г.
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	имеется
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного цикличного) меню	имеется
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	имеются
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	
17	Наличие должностных инструкций	имеются
18	ДРУГОЕ	Положение «О родительском контроле за организацией питания детей в МОУ Усть-Теленгуйской СОШ» приказ № 48 от 17.09.2020 г.

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

Финансирование организации питания

№	Стоимость: одноразового горячего питания	75/45
---	--	-------

п/п		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)		
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)		45
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)		

Договор на дератизацию

С какой организацией, реквизиты договора - нет

Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

С какой организацией, реквизиты договора - нет

Директор
образовательной организации

_____ /расшифровка подписи