

ПАСПОРТ

Пищеблока Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Усть – Каренгинская начальная общеобразовательная школа Тунгокоченского района Забайкальского края

Адрес 674110 Забайкальский край Тунгокоченский район с. Усть – Каренга ул. Центральная, 17

Телефон 8-30-264-2-10-10

Проектная мощность школы 12 чел. в одну смену, фактическое количество обучающихся 8 чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количества обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	да	12
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет	0
3	Буфет-раздаточная	нет	0
4	Буфет	нет	0
5	Помещение для приема пищи	да	12
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	да

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	да
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	да
5	Специализированный транспорт отсутствует	да
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		Столы обеденные	3					
		Стулья	12					
		Раковины для	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
Раздаточная зона		мытья рук						
		Электрополотенца	0					
		Мармит 1-х блюд	0					
		Мармит 2-х блюд	0					
		Мармит 3-х блюд	0					
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0					
		Прилавок нейтральный	1					
		Прилавок для столовых приборов	1					
		Другое	0					
Горячий цех		Плита электрическая 2-х конф.	1					
		Жарочный (духовой) шкаф	1					
		Котел пищеварочный	0					
		Электрическая сковорода	0					
		Зонт вентиляционный	0					
		Пароконвектомат	0					
		Столы производственные	0					
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	0					
		Универсальный механический	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
		привод для готовой продукции						
		или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0					
		Весы электронные для готовой продукции	0	0	0	0	Весы электронные для готовой продукции	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2013	0			
		Миксер 10-20л	1	2014				
		Тележка сервировочная	0					
		Тележка для сбора грязной посуды	0					
		Хлеборезка	0					
		Шкаф для хранения хлеба	0					
		Подставки под кухонный инвентарь	1					
		Стеллаж кухонный настенный	0					
		Раковина для мытья рук	1					
		Другое						

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
Холодный цех		Стол производственный	0					
		Весы электронные	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Универсальный механический привод	0					
		или овощерезательная машина	0					
		Бактерицидная установка	0					
		Моечная ванна	0					
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Доготовочный цех		Стол производственный	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0					
		Моечная ванна	0					
		овощерезательная машина с	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
		протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	1					
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	0					
		Стол производственный	0					
		Тестомесильная машина	0					
Мучной цех		Пекарский шкаф	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Моечная ванна	0					
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	0					
		Моечная ванна 3-х секционная	0					
Помещение для обработки яйца	нет	или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	0					
		Стол производственный	0					
		Шкаф холодильный	0					
		Овоскоп	0					
		Раковина для	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
		мытья рук						
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	0					
		Моечная ванна 3-х секц.	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Электропривод для сырой Продукции	0					
		или электромясорубка	0					
		Весы электронные	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0					
		Полка для разделочных досок	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	0					
		Стол производственный	0					
		Стеллаж кухонный настенный	0					
		Весы	0					
		Стеллаж кухонный	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
		Картофелеочистительная машина	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	0					
		Стол производственный	0					
		Овощерезательная машина	0					
		Стеллаж кухонный настенный	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Весы	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Зонт вентиляционный	0					
		Водонагреватель	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1					
		Стол производственный	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
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	0					
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	0					
		Посудомоечная машина	0					
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1					
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1					
		Зонт вентиляционный	0					
		Водонагреватель проточный	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря						
		Душевой поддон	0					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1					
		Раковина для мытья рук	0					
Склад для		Контейнер для	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
хранения овощей		хранения и транспортировки овощей						
		Стеллажи	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Подтоварники	0					
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	0					
		Подтоварники	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	1					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0					
Загрузочная продуктов		Подтоварник						
		Весы товарные электронные	1					
Складские помещения отсутствуют	-	-						

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
--	---------	--------------

Сан.узел для сотрудников пищеблока	0	унитаз- шт., раковина для мытья рук - шт,
Гардеробная персонала	0	шкаф для санитарной одежды – шт, шкаф для личной одежды – шт,
Душевые для сотрудников пищеблока	0	душ
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	0	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	0,5	да	0	20	да
Рабочих кухни/помощники повара	0	0	0	0	0
Официантов	0	0	0	0	0
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	0	0	0	0	0
Технических работников/ уборщицы	0	0	0	0	0

Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

Питание детей в общеобразовательной организации:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественного питания (да/нет) –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) - 8 чел.
- через раздачу (кол-во детей) - 0 чел.

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	да
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	да
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	да
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	
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	
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	

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

Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость:	
	одноразового горячего питания	82 рубля 20 коп
	двухразового питания	
	полдника	

1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)	
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)	Нет детей с ОВЗ
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)	0
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)	0

Договор на дератизацию

С какой организацией, реквизиты договора

Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

С какой организацией, реквизиты договора

Директор
образовательной организации

Л.А. Беяева /расшифровка подписи