

ПАСПОРТ

Пищеблока МБОУ «Тагинская СОШ» МР «Улётовский район»

(при необходимости дополнить дополнительными разделами)

Адрес Забайкальский край, Улётовский район, с. Тага, ул. Школьная, 10

Телефон 8(30-238) 59829

Проектная мощность школы 399 чел. в одну смену, фактическое количество обучающихся 158 чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета обучающихся) количество
1	Столовая, работающая на сырье	да	399
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет	
3	Буфет-раздаточная	нет	
4	Буфет	нет	
5	Помещение для приема пищи	да	95
6	Отсутствует все вышперечисленное	нет	

2. Инженерное обеспечение пищеблока

2.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	Да
собственная скважина учреждения	Да
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	нет
выгреб	Да

локальные очистные сооружения	нет
прочие	
2.5.Вентиляция (да/нет)	
естественная	Да
механическая	Да

3. Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Транспорт	(да/нет)
1	Специализированный транспорт школы	
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	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	65,3	Столы обеденные	18	2007	2007	10		
		Стулья (скамейки)	36	2007	2007	10		
		Раковины для мытья рук	6	1986	1986	50		
		Электрополотенца	2	2015	2015	0		
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд						
		Мармит 2-х блюд						
		Мармит 3-х блюд						
		Холодильный						

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
		прилавок (витрина, секция)						
		Прилавок нейтральный						
		Прилавок для столовых приборов						
		Другое						
		Раздаточное окно	1	1986				
Горячий цех	18,9	Плита электрическая 4-х конф.	1	2009	2009	10		
		Жарочный (духовой) шкаф	1	1986	1986	40		
		Котел пищеварочный						
		Электрическая сковорода	1	1986	1986	90		
		Зонт вентиляционный						
		Пароконвектомат	1	2013	2013	0		
		Столы производственные	3	1986	1986	40		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная (раковины)	2	1986	1986	80	Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	¹
		Универсальный механический привод для готовой продукции						
		или овощерезательная						

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
		машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции						
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	1990	1990	80		
		Миксер 10-20л						
		Тележка сервировочная						
		Тележка для сбора грязной посуды						
		Хлеборезка						
		Шкаф для хранения хлеба	1	1988	1988	50		
		Подставки под кухонный инвентарь						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Раковина для мытья рук	1	1986	1986	50		
		Другое: Электрокипятильник	1	1986	2015	50		
Холодный цех	10,5	Стол производственный	3	1986	1986	40		

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						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Универсальный механический привод						
		или овощерезательная машина						
		Бактерицидная установка						
		Моечная ванна (раковина)	3	1986	1986	90	Моечная ванна	1
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Догоготовочный цех		Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Моечная ванна						
		овощерезательная машина с протирочной						

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		Стол производственный						
		Тестомесильная машина						
		Пекарский шкаф						
		Стеллаж кухонный						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
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						

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		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)		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Весы						
		Стеллаж кухонный Картофелечистите						

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 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						
		Раковина для мытья рук						
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель						
		Раковина для мытья рук						
Моечная столовой посуды	9	Стол для сбора отходов	1	2007	2007	10		
		Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х						Моечная ванна 3-х 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
Набор помещений		секц. для столовой посуды					секц. для столовой посуды	
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов					Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1
		Раковина	4	1986	1986	80		
		Посудомоечная машина					Посудомоечная машина	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	1986	1986	30		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов						
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель проточный						
		Раковина для мытья рук	1	1986	1986	90		
		Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря				
Душевой поддон								
Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств								
Раковина для мытья рук								

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 овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей					Контейнер для хранения и транспортировки овощей	1
		Стеллажи	1	2011	2011	20		
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Подтоварники						
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	4	1986	1986	20		
		Подтоварники						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	1988, 1989	1988, 1989	50		
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2019	2019	0		
Загрузочная продуктов		Подтоварник						
		Весы товарные электронные						
Складские помещения отсутствуют	-	-						

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	1,20	унитаз- 1 шт., раковина для мытья рук - 1 шт.
Гардеробная персонала	6	шкаф для санитарной одежды – 1 шт, шкаф для личной одежды – 1 (вешалка) шт.
Душевые для сотрудников пищеблока		Душ
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	Тазы 2 шт.	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	1	1	3 разряд	3	да
Рабочих кухни/помощники повара	1	1	3 разряд	3	да
Официантов	0				
Других работников пищеблока/посудомойщицы	0				
Технических работников/ уборщицы	0				
Кладовщик	0,5	0,5		3	да

5. 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

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) - 73 чел.

через раздачу (кол-во детей) - 85 чел.

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

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	нет
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	нет
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	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	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	Нач.классы- 75 рублей, 5-11 кл.- 45 рублей.
	двухразового питания	
	полдника	
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)	Нач.классы- 75 рублей, 5-11 кл.- 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)	45
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)	

10. Договор на дератизацию

С какой организацией, реквизиты договора

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Заб. Крае» №8 от 01.02.2020г.

11. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

С какой организацией, реквизиты договора

ООО «ОЛЕРОН» №1140 БР от 25.09.2020г.

Директор
образовательной организации



/Капустина Л.Н./
расшифровка подписи