

**ПАСПОРТ**

**Пищеблока МБОУ «Алтанской средней общеобразовательной школы» МР Кыринский**  
(при необходимости дополнить дополнительными разделами)

Адрес \_\_ с.Алтан,ул.Пионерская,30

Телефон \_\_ 83023525143

Проектная мощность школы \_\_ 320 \_\_ чел. в \_\_ 1 (одну, две) смену (ы), фактическое количество обучающихся 69+4 (Шумунда) чел.



**1. В общеобразовательной организации имеется:**

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

**2. Инженерное обеспечение пищеблока**

<b>2.1. Водоснабжение (да/нет)</b>	
централизованное	Нет
собственная скважина учреждения	Нет
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	Нет
вода привозная	Да
<b>2.2. Горячее водоснабжение (да/нет)</b>	
централизованное	Нет
собственная котельная	да
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	Нет
<b>2.3. Отопление (да/нет)</b>	
централизованное	Нет
собственная котельная и пр.	Да
<b>2.4. Водоотведение (да/нет)</b>	
централизованное	Нет

выгреб	да
локальные очистные сооружения	Нет
прочие	нет
<b>2.5.Вентиляция (да/нет)</b>	
естественная	Нет
механическая	Да

№ 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	Нет
6	Иной вид подвоза (указать)	

**1. Для перевозки продуктов питания используется:**

**2. Характеристика пищеблока**

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
Обеденный зал		Столы обеденные	8	2020	2020	0%		
		Стулья	48	2020	2020	0%		
		Раковины для мытья рук	3	2017	2020	0%		

<sup>1</sup> 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»

<sup>2</sup> 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 <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
		Электрополотенца	0					
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	0					
		Мармит 2-х блюд	0					
		Мармит 3-х блюд	Нет					1
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	Нет					
		Прилавок нейтральный	Нет					
		Прилавок для столовых приборов	Нет					
		Другое	Да				Раздаточный инвентарь	1
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	1	2013	2013			
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2013	2013			
		Котел пищеварочный	6	1990(4) 2020(2)	1990(4) 2020(2)	80%	Котел-15литров Котел-7 литров	2 3
		Электрическая сковорода	Нет					1
		Зонт вентиляционный	Нет					
		Пароконвектомат	Нет	13				1
		Столы		13				

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
		производственные						
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1-о секционная-4 шт., 2-х секционн.- 1 шт.					
		Универсальный механический привод для готовой продукции	нет					
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	Нет				Овощерезательная машина с протирочной насадкой ,мясорубка для готовой продукции	1
		Весы электронные для готовой продукции	Нет					
		Шкаф	1	2002	2002	100%		

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>			
							наименование	кол-во штук		
		холодильный среднетемпературный (для проб)								
		Миксер 10-20л	нет					1		
		Тележка сервировочная	Нет							
		Тележка для сбора грязной посуды	нет					1		
		Хлеборезка	нет					1		
		Шкаф для хранения хлеба	1							
		Подставки под кухонный инвентарь	нет					1		
		Стеллаж кухонный настенный	1							
		Раковина для мытья рук	1	2017	2020					
		Другое								
		Холодный цех		Стол производственный 1						
				Весы электронные	нет					1
Шкаф холодильный	нет						холодильник	1		

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
		среднетемпературный						
		Универсальный механический привод	нет					
		или овощерезательная машина	нет					
		Бактерицидная установка	нет					1
		Моечная ванна	нет					
		Весы электронные	нет					
		Раковина для мытья рук	нет					
Доготовочный цех		Стол производственный	нет					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	нет					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	нет					
		Моечная ванна	нет					
		овощерезательная	нет					

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
		машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	нет				Овощерезка Мясорубка для сырой продукции	1 1
		Весы электронные	нет					
		Раковина для мытья рук	нет	2019	2020	10%		
Мучной цех		Стол производственный	1					
		Тестомесильная машина	Нет					
		Пекарский шкаф	Нет					
		Стеллаж кухонный	Нет					
		Моечная ванна	Нет					
		Весы электронные	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
Помещение	нет	Моечная ванна 3-	Нет					

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
для обработки яйца		х секционная						
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	Нет					
		Стол производственный	1					
		Шкаф холодильный	Нет					
		Овоскоп	Нет					
		Раковина для мытья рук	нет					
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	1					
		Моечная ванна 3-х секц.	Нет					
		Стеллаж кухонный	Нет					
		Электропривод для сырой продукции	Нет					
		или электромясорубка	Нет					
		Весы электронные	Нет					
		Шкаф	Нет					



Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
		холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный	Нет				Морозильная камера	1
		Полка для разделочных досок	2					
		Раковина для мытья рук	Нет					
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	Нет					
		Стол производственный	1					
		Стеллаж кухонный настенный	нет					
		Весы	Нет					
		Стеллаж кухонный	нет					
		Картофелеочистительная машина	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
Овощной цех		Моечная ванна 2-	Нет					

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
(вторичной обработки)		х секц.						
		Стол производственный	1					
		Овощерезательная машина	Нет					
		Стеллаж кухонный настенный	Нет					
		Стеллаж кухонный	Нет					
		Весы	Нет					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	3 таза					
		Стеллаж кухонный	Нет					
		Зонт вентиляционный	Нет					
		Водонагреватель	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
Моечная		Стол для сбора	1					

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
столовой посуды		отходов						
		Стол производственный	1					
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1		2020			
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	2		2020			
		Посудомоечная машина	Нет					
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	3					
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1					
		Зонт вентиляционный	Нет					
		Водонагреватель проточный	Нет					
		Раковина для мытья рук	1					
Помещение для обработки и		Шкаф для уборочного	Нет					

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
хранения уборочного инвентаря		инвентаря						
		Душевой поддон	Нет					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1					
		Раковина для мытья рук	1		2020			
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	Нет					
		Стеллажи	Нет					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	Нет					
		Подтоварники	Нет					
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	1					
		Подтоварники	2					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	Нет					
Склад для хранения скоропортящихся		Шкаф холодильный среднетемператур	Нет					

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
я продуктов		ный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный	Нет					
Загрузочная продуктов		Подтоварник	Нет					
		Весы товарные электронные	Нет					
Складские помещения отсутствуют	-	-	1		1975	100%	Требует кап. ремонт.	

### 3. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

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

### 6.Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	2+1 (шумунда)		3	19лет,8 лет,11лет,	да

Рабочих кухни/помощники повара	0,5			15 лет	
Официантов					
Других работников пищеблока/ посудомойщицы					
Технических работников/ уборщицы					

**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

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - \_\_21 + 9(шумунда)\_\_ чел.

через раздачу (кол-во детей) - 41 \_\_\_\_\_ чел.

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

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
----------	--	-----------------------------------

1	Программа по питанию	Имеется
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	Имеется
3	Приказ об организации питания на учебный год	№51 от 21.08.2020; №83 от 01.09.2020
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	№63 от 01.09.2020.
5	Положение об организации питания	Имеется
6	Положение о бракеражной комиссии	Имеется
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	Имеется
8	Положение о школьном совете по питанию	Имеется
9	Наличие плана работы совета по питанию	Имеется
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	Имеется
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Имеется
12	График питания в школьной столовой	Имеется
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	Имеется
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного циклического меню	Не имеется
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	Имеется
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Имеется
17	Наличие должностных инструкций	имеется
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	75
		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)		75
4	Родительские средства, безучеты льготы на оплату за питание (на одного человека)		-
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)		-

**10. Договор на дератизацию**

С какой организацией, реквизиты договора

Договор №61 от 10.01.2019 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае».

**11. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов**

С какой организацией, реквизиты договора

№29 БМ-16/К 01.08.2020 ООО «Олсрон»

Директор  
образовательной организации

Мозговая Е.П.  /расшифровка подписи

