Приложение № 2

ПАСПОРТ
Пищеблока МОУ средняя общеобразовательная школы №1 МР Могочинский район
(при необходимости дополнить дополнительными разделами)

Адрес Забайкальский край г. Могоча ул.Комсомльская 18
Телефон_____
Проектная мощность школы 1200 чел. в 2 (одну, две) смену (ы), фактическое количество обучающихся 1310 чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количество обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	Да	250/120
2	Столовая-доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	Нет	
3	Буфет-раздаточная	Нет	
4	Буфет	Нет	
5	Помещение для приема пищи	Да	
6	Отсутствует все вышеперечисленное	нет	

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

2.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	Да
выгреб	Нет
локальные очистные сооружения	Нет
прочие	Нет
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	Да
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	Нет
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		Столы обеденные	48		1990	70%		
		Стулья	150					
		Раковины для мытья рук	8					6
		Электрополотенца	нет					
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	2			50%		1
		Мармит 2-х блюд	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	1					1
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	Нет					
		Прилавок нейтральный	Нет					
		Прилавок для столовых приборов	1					
		Другое						
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	3			60%		1
		Жарочный (духовой) шкаф	1					2
		Котел пищеварочный	Нет					
		Электрическая сковорода	1					1
		Зонт вентиляционный	Нет					
		Пароконвектомат	Нет					
		Столы производственные	3					2
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1					
		Универсальный механический привод для готовой продукции	Нет					
		или овощерезательная	Нет					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
		машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции	Нет					1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1					
		Миксер 10-20л	Нет					1
		Тележка сервировочная	1					
		Тележка для сбора грязной посуды	Нет					1
		Хлеборезка	Нет					1
		Шкаф для хранения хлеба	Нет					1
		Подставки под кухонный инвентарь	1					1
		Стеллаж кухонный настенный	Нет					2
		Раковина для мытья рук	2					
		Другое						
Холодный цех		Стол производственный	1					
		Весы электронные	1					
		Шкаф	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
		холодильный среднетемпературный						
		Универсальный механический привод	Нет					
		или овощерезательная машина	Нет					
		Бактерицидная установка	Нет					1
		Моечная ванна	1					
		Весы электронные	1					
		Раковина для мытья рук	2					
Доготовочный цех		Стол производственный	Нет					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	Нет					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	Нет					
		Моечная ванна	Нет					
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	Нет					

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 и мясорубка для сырой продукции						
		Весы электронные	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
Мучной цех		Стол производственный	Нет					
		Тестомесильная машина	Нет					
		Пекарский шкаф	Нет					
		Стеллаж кухонный	Нет					
		Моечная ванна	Нет					
		Весы электронные	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
Помещение для обработки яйца	нет	Моечная ванна 3-х секционная	Нет					
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	Нет					
		Стол производственный	Нет					
		Шкаф холодильный	Нет					
		Овоскоп	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	Нет					
		Моечная ванна 3-х	Нет					

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
		секц.						
		Стеллаж кухонный	Нет					
		Электропривод для сырой продукции	Нет					
		или электромясорубка	Нет					
		Весы электронные	Нет					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	Нет					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	Нет					
		Полка для разделочных досок	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	Нет					
		Стол производственный	Нет					
		Стеллаж кухонный настенный	Нет					
		Весы	Нет					
		Стеллаж кухонный	Нет					
		Картофелеочистительная машина	1					
		Раковина для мытья рук	Нет					

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
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	Нет					
		Стол производственный	Нет					
		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.	Нет					
		Стеллаж кухонный	Нет					
		Зонт вентиляционный	Нет					
		Водонагреватель	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	Нет					
		Стол производственный	Нет					
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	Нет					
		Моечная ванна 2-х	Нет					

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
		секц. для стаканов и столовых приборов						
		Посудомоечная машина	Нет					
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	Нет					
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	Нет					
		Зонт вентиляционный	Нет					
		Водонагреватель проточный	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	1					
		Душевой поддон	Нет					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1					
		Раковина для мытья рук	Нет					
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	Нет					
		Стеллажи	Нет					

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	Нет					
		Подтоварники	Нет					
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	Нет					
		Подтоварники	Нет					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	Нет					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	1					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	Нет					
Загрузочная продуктов		Подтоварник	Нет					
		Весы товарные электронные	Нет					
Складские помещения отсутствуют	-	-						

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока		унитаз- 1 шт,, раковина для мытья рук - 2 шт,
Гардеробная персонала		шкаф для санитарной одежды – 1 шт, шкаф для личной одежды – 1 шт,
Душевые для сотрудников пищеблока		душ

Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		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	**5**	**5**	**-**	**-**	**Да**
Рабочих кухни/помощники повара	**-**	**-**	**-**	**-**	**Да**
Официантов	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	**2**	**2**	**-**	**-**	**-**
Технических работников/ уборщицы	**1**	**1**	**-**	**-**	**Да**

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) – 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) - 120 чел.

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

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	имеется
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	имеется
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 цикличного) меню	имеется
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	имеется
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	имеется
17	Наличие должностных инструкций	имеется
18	ДРУГОЕ	

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

Финансирование организации питания

№ п/п			
	Стоимость:	одноразового горячего питания (1-4 классы)	82,20
		двухразового питания	0
		полдника	0
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)		0

3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)	100
4	Родительские средства, без учеты льготы на оплату за питание (на одного человека)	50-60
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)	0

Договор на дератизацию
С какой организаций, реквизиты договора

Договор на вывоз мусора и пищевых отходов
С какой организаций, реквизиты договора

Директор
образовательной организации О.Г. Динатулина