

ПАСПОРТ

Пищеблока (Наименование ОО) МКОУ «НОШ № 3» МР Балеийский район

(при необходимости дополнить дополнительными разделами)

Адрес Забайкальский край г.Балей, ул.Советская,40

Телефон 83023251718

Проектная мощность школы 200 чел. в 1 (одну, две) смену (ы), фактическое количество обучающихся 321 чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количество обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	Нет	
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	Нет	
3	Буфет-раздаточная	Да	78
4	Буфет	Нет	
5	Помещение для приема пищи	Нет	
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	Нет
собственная котельная	Нет
водонагреватель	Да

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	Нет
механическая	Да

3. Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Транспорт	(да/нет)
1	Специализированный транспорт школы	Нет
2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	Да
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	Нет
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	67,8	Столы обеденные	9	2012		50%		
			3	2022		1%		
		Стулья (скамья)	18	2012		50%		
			6	2022		1%		
		Стол для грязной посуды	3	2022		1%		
		Стол для подносов с чаем	1	2022		1%		
Раздаточная зона	6	Мармит 1-х блюд						
		Мармит 2-х блюд	2	2008	2008	80%		
				2022	2022			
		Мармит 3-х блюд						
		Холодильный прилавок (витрина, секция)						
		Прилавок нейтральный						
		Прилавок для столовых приборов						
		КЭНД	1	2021	2021	50%		

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

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	
		низкотемпературный							
		Моечная ванна							
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции							
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции							
		Весы электронные							
		Раковина для мытья рук							
		Мучной цех	нет	Стол производственный					
				Тестомесильная машина					
Пекарский шкаф									
Стеллаж кухонный									
Моечная ванна									
Весы электронные									
Раковина для мытья рук									
Помещение для обработки	нет	Моечная ванна 3-х секционная							

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
яйца		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						
		Раковина для мытья рук						
Мясо-рыбный цех	нет	Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Электропривод для сырой продукции						
		или электромясорубка						
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературн						

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
		ый						
		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 мытья рук						
Овощной цех (вторичной обработки)	нет	Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Овощерезательная машина						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Стеллаж кухонный						
		Весы						
		Шкаф холодильный						

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
		среднетемпературный						
		Раковина для мытья рук						
Моечная кухонной посуды и инвентаря	нет	Моечная ванна 2-х секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель						
		Раковина для мытья рук						
Моечная столовой посуды	10	Стол для сбора отходов						
		Стол производственный	1	2022		1%		
		Шкаф для хранения дезсредств	1	2022		1%		
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды						
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1	2012		30%		
		Посудомоечная машина						
		Стеллаж (шкаф)	2	2012		50%		

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
		для хранения столовой посуды	1	2022		1%		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов						
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель проточный	1	2022	2022	10%		
		Раковина для мытья посуды	1	2012		100%	раковина для мытья посуды	1
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	2,5	Шкаф для уборочного инвентаря						
		Душевой поддон						
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств						
		Раковина для мытья рук	1	2012				
		Унитаз	1	2012				
Склад для хранения овощей	нет	Контейнер для хранения и транспортировки овощей						
		Стеллажи						
		Шкаф						

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						
		Подтоварники						
		Стеллажи						
Склад для сыпучих продуктов	нет	Подтоварники						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	нет	Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
Загрузочная продуктов	нет	Подтоварник						
		Весы товарные электронные						
Складские помещения отсутствуют	-	-						
Инвентарная кладовая	15,2	Стол	1	1990		100	Стол	1
		Шкаф для спец.одежды	1	1990		100	Шкаф для спец.одежды	1
		Шкаф для уборочного	1	1990		100	Шкаф для уборочного	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
		инвентаря					инвентаря	
Приемная для готовой пищи	17,2	Стол производственный для хранения и нарезки хлеба	1	2022		1%		
		Холодильник	1	2006		100		
		Стол для приема готовой пищи	3	2022		1%		
		Шкаф для чистой посуды	1	2022		1%		
		Весы электронные для готовой продукции	1	2022		1%		
		Шкаф для хранения хлеба	1	2022		1%		
Вспомогательное помещение	12,4	Раковины для мытья рук	4	2012		70%		
		Сушилки для рук	2	2008		100		
		Фонтанчик питьевой	1	2022		1%		
		Водонагреватель	1	2018		50		

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2,5	унитаз- 1 шт., раковина для мытья рук - 1 шт,

Гардеробная персонала Находится в инвентарной кладовой	15,2	шкаф для санитарной одежды – 1 шт, шкаф для личной одежды – шт, (имеется вешалка)
Душевые для сотрудников пищеблока		Душ нет
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	-	-	-	-	-
Рабочих кухни/помощники повара	-	-	-	-	-
Официантов	-	-	-	-	-
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	3	100%		15 лет/11лет	да
Технических работников/ уборщицы					

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: **МАУ «Школьная столовая «Самородок»**

юридический адрес организации: **Забайкальский край г.Балей ул.Советская,58**

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – да/нет.

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 321 чел.

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

Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, -
1	Программа по питанию	-
2	Порядок организации бесплатного питания детей с ОВЗ	+
3	Приказ о назначении ответственного за организацию питания на учебный год	+
4	Приказ о создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся	Приказ №197 от 31.08.2023г.
5	Положение об организации бесплатного питания	Приказ № 120 от 21.08.2020 г
6	Положение о бракеражной комиссии	Приказ № 120 от 21.08.2020 г
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	-
8	Положение об организации деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания	Протокол № 1от 21.09.2018 г
9	Наличие плана работы комиссии по питанию	+
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	-
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Стенд «Школьное питание» с рекомендациями по правильному питанию для школьников
12	График питания в школьной столовой	+
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	+

14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного цикличного) меню	-
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	-
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	-
17	Наличие должностных инструкций	+
18	Положение о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в школьный буфет	Протокол Совета школы № 5 от 06.10.2020 г.
19	Приказ о создании группы родительского контроля за качеством горячего питания в школе	Приказ №204 от 31.08.2023г.

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

Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость: одноразового горячего питания	101-00руб.
	двухразового питания	
	полдника	
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся младших классов (1-4 кл.) из средств федерального бюджета (федеральная субсидия) (на одного человека)	101-00руб.
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 краевого бюджета (на одного человека)	45руб.
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)	
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)	

Договор на дератизацию

Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

Договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами №795БР от 20.01.2022г. с ООО «Олерон+»

Директор
образовательной организации

_____/Н.Н.Тихоньких