

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ «Средняя общеобразовательная школы № 1 __» городского округа «Город Чита»

Адрес 672010, Забайкальский край, г.Чита, ул Забайкальского Рабочего, д.16

Телефон (83022) 410501, (83022) 410502

Проектная мощность школы 900 чел. в две смены, фактическое количество обучающихся 1152 чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количества обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	да	1152
2	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет	
3	Буфет-раздаточная	нет	
4	Буфет	нет	
5	Помещение для приема пищи	да	84
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	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	Да (обеденный зал)
механическая	Да (кухня, моечная)

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	68	Столы обеденные	14	2015	2015	10		
		Стулья/ скамьи	28	2015	2015	10		
		Раковины для мытья рук	4	2015	2015	10		
		Электрополотенца	2	2012	2012	10	Электрополотенца	2

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	9,3	Мармит 1-х блюд	0				Мармит 1-х блюд	1
		Мармит 2-х блюд	0				Мармит 2-х блюд	1
		Мармит 3-х блюд	1	1980	1985	100	Мармит 3-х блюд	1
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0				Холодильный прилавок (витрина, секция)	1
		Прилавок нейтральный	1	1980	1980	100	Прилавок нейтральный	1
		Прилавок для столовых приборов	0				Прилавок для столовых приборов	1
		Другое	0					
Горячий цех	5,4	Плита электрическая 4-х конф.	2	2001 2005	2005 2006	50%		
		Жарочный (духовой) шкаф	0					
		Котел пищеварочный	0					
		Электрическая сковорода	0				Электрическая сковорода	1
		Зонт вентиляционный	1					
		Пароконвектомат	1	2015	2015	30%		
		Столы производственные	3	1970	1970	60	Столы производственные	2
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	6					
		Универсальный механический привод для готовой	0				Универсальный механический привод для готовой	

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
		продукции					продукции	
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0				или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1
		Весы электронные для готовой продукции	0				Весы электронные для готовой продукции	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	1998	1998	50%	Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1
		Миксер 10-20л	0					
		Тележка сервировочная	0					
		Тележка для сбора грязной посуды	0				Тележка для сбора грязной посуды	1
		Хлеборезка	0					
		Шкаф для хранения хлеба	1	2003	2006	30		
		Подставки под кухонный инвентарь	0				Подставки под кухонный инвентарь	1
		Стеллаж кухонный настенный	0					
		Раковина для мытья рук	1			10		
		Другое	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
Холодный цех	18	Стол производственный	1	1970	1970	60		
		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	3,4	Стол производственный	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0					
		Моечная ванна						
		овощерезательная	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
		машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	0					
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	0					
		Стол производственный	1	1970	1970	60		
		Тестомесильная машина	1	2009	2014	30		
Мучной цех	1,8	Пекарский шкаф	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Моечная ванна	0					
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	0					
		Моечная ванна 3-х секционная	0					
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	0					
Помещение для обработки яйца	нет	Стол производственный	0					
		Шкаф холодильный	1	2001	2003	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
		Овоскоп	0					
		Раковина для мытья рук	0					
		Мясо-рыбный цех	3,6	Стол производственный	1	1970	1970	60
		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	1	2020	2020	0		
		Раковина для мытья рук	0					
Овощной цех (первичной обработки)	0,5	Моечная ванна 2-х секц.	0					
		Стол производственный	1	1970	1970	60		
		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
		настенный						
		Весы	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Картофелеочистительная машина	0				Картофелеочистительная машина	1
		Раковина для мытья рук	0					
Овощной цех (вторичной обработки)	2,3	Моечная ванна 2-х секц.	0					
		Стол производственный	0					
		Овощерезательная машина	0					
		Стеллаж кухонный настенный	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Весы	1	1998	1998	60	Весы	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Моечная кухонной посуды и инвентаря	3,6	Моечная ванна 2-х секц.	1	2019	2019	5		
		Стеллаж кухонный	0					
		Зонт вентиляционный	1					
		Водонагреватель	1					
		Раковина для мытья рук	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
Моечная столовой посуды	3,8	Стол для сбора отходов	1	1960	1962	100	Стол для сбора отходов	1
		Стол производственный	1					
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1					
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	0					
		Посудомоечная машина	0				Посудомоечная машина	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2017	2018	5		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	2017	2018	5		
		Зонт вентиляционный	1					
		Водонагреватель проточный	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	1	Шкаф для уборочного инвентаря	1	1980	1980	90	Шкаф для уборочного инвентаря	1
		Душевой поддон	0					
		Шкаф для хранения моющих и	1	1980	1980	90	Шкаф для хранения моющих и	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
		дезинфицирующих средств					дезинфицирующих средств	
		Раковина для мытья рук	4					
Склад для хранения овощей	8	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	0				Контейнер для хранения и транспортировки овощей	3
		Стеллажи	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Подтоварники	1	2004	2004	50		
Склад для сыпучих продуктов	7	Стеллажи	1	1996	1996	50		
		Подтоварники	1	2004	2005	50		
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	3	Шкаф холодильный среднетемпературный	1	1998	2004	50		
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2009	2009	500		
Загрузочная продуктов	0	Подтоварник	0					
		Весы товарные электронные	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
Складские помещения отсутствуют	-	-						

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

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

6. Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	2	2		20, 15	да
Рабочих кухни/помощники повара	1	1		18	да
Официантов					
Других работников пищеблока/посудомойщицы	1	1		4	да
Технических работников/уборщицы					

5. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

6. Питание детей в общеобразовательной организации:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественного питания (да/нет) – **да**/;

наименование организации: **ИП «Боева Н.А.»**

юридический адрес организации: **гЧита, ул Красной Звезды, д14, кв7**

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

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - **___ чел.**

через раздачу (кол-во детей) - **___ 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	постановлением администрации городского округа «Город Чита» от 24.08.2020 года № 322
3	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ №214 от 01.09.2020
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ №168 от 17.06.2020
5	Положение об организации питания	Приказ №168 от 17.06.2020
6	Положение о бракеражной комиссии	Приказ №168 от 17.06.2020
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	Приказ №205 от

		24.08.2020
8	Положение о школьном совете по питанию	Приказ №205 от 24.08.2020
9	Наличие плана работы совета по питанию	Имеется
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	Имеются
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Имеются
12	График питания в школьной столовой	Приказ №207 п 6 от 24.11.2020
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	Имеется
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного цикличного) меню	02У-05 8647 от 18.11.2019
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Сборник технологических нормативов/, М, 2017
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Имеется, утверждена 25.08.2017
17	Наличие должностных инструкций	Имеются
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	60-75
	двухразового питания	170-185
	полдника	25-40
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)	45 руб
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)	4,28 руб
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)	

4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)	60
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)	

10. Договор на дератизацию

С какой организацией, реквизиты договора ООО «Читинская профилактическая дезинфекционная станция», , адрес г.Чита, ул. Забайкальского Рабочего, д. 61 договор №1 от 27.07.2020

11. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

С какой организацией, реквизиты договора ООО «Олерон+», гЧита, ул Анохина, д120 А пом 14, договор от 10.01.2020

Директор
образовательной организации



Р.А.Мыльникова