

ПАСПОРТ
ПИЩЕБЛОКА МБОУ «ТОКЧИНСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
МР «ДУЛЬДУРГИНСКИЙ РАЙОН»

Адрес : 687217, Забайкальский край, Дульдургинский район, с. Токчин, ул. Ленина, 17

Телефон: 8 (30256) 3-31-44

Проектная мощность школы 200 чел. в одну смену, фактическое количество обучающихся 171 чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/П	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количество обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	да	80
2	Столовая-догоотовочная	Нет	
3	Буфет-раздаточная	Нет	
4	Буфет	Нет	
5	Помещение для приема пищи	Да	80
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	СП «Токчин»
Вода привозная	да
2.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	нет
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	
Централизованное	Нет
выгреб	Да
Локальные очистные сооружения	нет
прочие	
2.5. Вентиляция (да/нет)	
Естественная	Да
механическая	нет

‘ В соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 1 января 2002 г. N. ·1 (ред. От 27.12.2019) «О классификации основных средств, включаемых в амортизационные группы»

‘ СанПин 2.4.5.2409-38 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

3. Для перевозки продуктов питания используется:

N	Транспорт	(да/нет)
1	Специализированный транспорт школы	нет
2	Специализированный транспорт организации общественного питания	нет
3	Специализированный транспорт организаций – поставщиков пищевых продуктов	да
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	нет
5	Специализированный транспорт отсутствует	да
6	Иной вид подвоза (указать)	

4. Характеристика пищеблока

Набор помещений	Площадь м²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН²	
							наименование	Кол-во штук
Обеденный зал	86,1	Столы обеденные	10		2006	30		
		Скамейки	20		2006	30		
		Раковины для мытья рук (умывальники)	3	1990	1990	100	Умывальники	3
		Электрополотенца	0	0	0	0	Электрополотенца	2
Раздаточная зона	6,7	Мармит 1-х блюд	0	0	0	0	Мармит 1-х блюд	1
		Мармит 2-х блюд	0	0	0	0	Мармит 2-х блюд	1
		Мармит 3-х блюд	0	0	0	0	Мармит 3-х блюд	1
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0	0	0	0	Холодильный прилавок (витрина, секция)	1
		Прилавок для столовых продуктов	1	2015	2006	30		
Горячий цех	33,7	Плита электрическая 4-х конф.	1	2003	2003	90	Плита электрическая 4-х конф.	1
		Жарочный (духовой) шкаф	-	-	-	-	Жарочный (духовой) шкаф	1
		Электрическая сковорода	-	-	-	-	Электрическая сковорода	1
		Зонт вентиляционный	-	-	-	-	Зонт вентиляционный	1
		пароконвектомат	0	0	0	0	пароконвектомат	1

² В соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 1 января 2002 г. N. ·1 (ред. От 27.12.2019) «О классификации основных средств, включаемых в амортизационные группы»

² СанПин 2.4.5.2409-38 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Набор помещений	Площадь м²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающие оборудование согласно требованиям СанПиН°	
							наименование	Кол-в
		Столы производственные	4	2006	2006	30		
		Стеллаж кухонный настенный	0	0	0	0	Стеллаж кухонный настенный	1
		Раковины для мытья рук						
Холодный цех	23,8	Стол производственный	1	2006	2006	30		
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2020	2020			
		Универсальный механический привод или овощерезательная машина						
		Бактерицидная установка	1	2020	2020	5%		
		Моечная ванна					Моечная ванна	3
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук					Раковина для мытья рук	1
		Стол производственный	2	2009	2009	30		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2004	2004	100 %		
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2004				
		Шкаф для хранения хлебобулочных изделий					Шкаф для хранения хлебобулочных изделий	1
		Овощерезательная машина с протиркой,					Овощерезательная машина с протиркой,	1

‘ В соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 1 января 2002 г. N. ·1 (ред. От 27.12.2019) «О классификации основных средств, включаемых в амортизационные группы»

‘ СанПин 2.4.5.2409-38 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

		насадкой и мясорубка для сырой продукции					насадкой и мясорубка для сырой продукции	
		Весы электронные						
Мясо-рыбный цех		электромясорубка					электромясорубка	1
		Подтоварник						
		Стеллаж кухонный						
		Моечная ванна						
		Раковина для мытья						
Помещение для обработки яйца		Моечная ванна 3-х секционная или моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости						
		Стол производственный	1					
		Шкаф Холодильный шкаф						
		Раковина для мытья рук						
Овощной цех		Моечная ванна 2-х секц	1					
		Стол производственный	1					
		Кухонный комбайн						
		Овощерезательная машина						
Склад для сухих продуктов	4,7	Стеллажи	1					
		подтоварники						
		Весы						
Помещения для холодильного оборудования	5,0	шкаф						
		холодильный стеллаж кухонный						
		Морозильная камера	1	220				
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
Моечная кухонной посуды и инвентаря	13,6	Моечная 1-о секционная	1	2007				
		Стол производный	1	2007				
		Стеллажи	1	2007				

‘ В соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 1 января 2002 г. N. ·1 (ред. От 27.12.2019) «О классификации основных средств, включаемых в амортизационные группы»

‘ СанПин 2.4.5.2409-38 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

		Зонт вентиляционный						
--	--	---------------------	--	--	--	--	--	--

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	площадь	оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	0	Унитаз – 0 шт, раковина для мытья рук – 0 шт, умывальник – 1 шт.
Комната для персонала	5,0	Шкаф для санитарной одежды – 1 шт, Шкаф для личной одежды – 1 шт
Душ для сотрудников пищеблока	0	Душ - 0
Стирка спец.одежды / где, кем, что для этого имеется		В домашних условиях

6. Штатное расписание (персонал пищеблока входит в штатное расписание)

	Количество ставок	укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
поваров	2	да	нет	12/6 лет	да
Рабочих кухни/помощники повара					
Официантов					
Других работников пищеблока заведующей столовой	1	да	нет	1	да
Технических работников / уборщицы					

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

	да/нет
Образовательного учреждения	да
Организация общественного питания, обслуживающего школу	Нет
Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	нет

8. 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) – 171 чел.

‘ В соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 1 января 2002 г. N. ·1 (ред. От 27.12.2019) «О классификации основных средств, включаемых в амортизационные группы»

‘ СанПин 2.4.5.2409-38 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

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

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

№ П/П	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	Программа «школьное питание», 01.09.2020 г.
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	01.09.2020 г.
3	Приказ об организации питания на учебный год	№ 243 &- 1 от 28.08.2020г
4	Приказ о создании бракеражной комиссии	№ 244 &-4 от 04.09.2020 г.
5	Положение об организации питания	Положение об организации питания 01.09.2020 г.
6	Положение о бракеражной комиссии	Положение о бракеражной комиссии 01.09.2020 г.
7	Приказ о создании комиссии родительскому контролю	№248 &-3 от 14.09.2020 г.
8	Положение о создании комиссии родительского контроля	01.09.2020 г.
9	Наличие плана работы по питанию	Имеется
10	Наличие протоколов заседание комиссии по контролю за качеством питания	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, комиссии родительского контроля	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	Имеются
17	Наличие должностных инструкций	имеются

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

11. Финансирование организации питания

№	Стоимость:	Одноразового горячего питания	5-11 – 45 руб.
		Двухразового питания	1-4 – 82,20 руб.
		полдника	
1	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)		
2	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся 1-4 классов (на одного человека)		82,20
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)		
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)		

12. Договор на дератизацию

С какой организацией, реквизиты договора: Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае», № 26 от 20.01.2020 г.

13. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

‘ В соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 1 января 2002 г. N. ·1 (ред. От 27.12.2019) «О классификации основных средств, включаемых в амортизационные группы»

‘ СанПин 2.4.5.2409-38 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

С какой организацией, реквизиты договоры: ООО «Олерон+», №393 – БР от 01.04.2020 г.

Директор образовательной организации _____/расшифровка подписи/

‘ В соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 1 января 2002 г. N. ·1 (ред. От 27.12.2019) «О классификации основных средств, включаемых в амортизационные группы»

‘ СанПин 2.4.5.2409-38 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»