

ПАСПОРТ

Пищеблока МБОУ «Михайло-Павловская СОШ» МР «Кыринский район»

(при необходимости дополнить дополнительными разделами)

Адрес 674268, Забайкальский край, Кыринский район, с. Михайло-Павловск, ул. Дзержинского, д.3

Телефон 8(302)352-33-94

Проектная мощность школы 135 чел. в 1 (одну, две) смену (ы), фактическое количество обучающихся 25 чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количества обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	Да	30
2	Столовая-догоотовочная (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

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

локальные очистные сооружения	Нет
прочие	Да (антисептик)
2.5.Вентиляция (да/нет)	
естественная	Да
механическая	Нет

3. Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Транспорт	(да/нет)
1	Специализированный транспорт школы	
2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	Нет
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	Нет
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	Нет
5	Специализированный транспорт отсутствует	Да
6	Иной вид подвоза (указать)	Школьный автобус

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	5	2020,2023	2020, 2023	0		
		Стулья	30	2020,2023	2020, 2023	0		
		Раковины для мытья рук	2	2023	2023	0		
		Электрополотенца	1	2023	2023	0		
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	0					
		Мармит 2-х блюд	0					
		Мармит 3-х блюд	0					
		Холодильный прилавок	0					

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, м²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования¹, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН²	
							наименование	кол-во штук
		(витрина, секция)						
		Прилавок нейтральный	0					
		Прилавок для столовых приборов	0					
		Другое	0					
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф. с жарочным шкафом	1	2023	2023	0		
		Жарочный (духовой) шкаф	0					
		Котел пищеварочный	1	2023	2023	0		
		Электрическая сковорода	0					
		Зонт вентиляционный	2	2023	2023	0		
		Пароконвектомат	0					
		Столы производственные	4	2023	2023	0		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	2	2023	2023	0		
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0					
		или овощерезательная машина с протирачной	0					

Набор помещений	Площадь, м²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования¹, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН²	
							наименование	кол-во штук
		насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции	1	2023	2023	0		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	0					
		Миксер 10-20л	0					
		Тележка сервировочная	0					
		Тележка для сбора грязной посуды	0					
		Хлеборезка	0					
		Шкаф для хранения хлеба	1	2023	2023	0		
		Подставки под кухонный инвентарь	3	2023	2023	0		
		Стеллаж кухонный настенный	0					
		Раковина для мытья рук	2	2023	2023	0		
		Другое						
Холодный цех		Стол производственный	0					
		Весы электронные	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	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
		ый						
		Универсальный механический привод	0					
		или овощерезательная машина	0					
		Бактерицидная установка	0					
		Моечная ванна	0					
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Догоготовочный цех		Стол производственный	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0					
		Моечная ванна	0					
		овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0					
		овощерезательная машина и	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
		мясорубка для сырой продукции						
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Мучной цех		Стол производственный	0					
		Тестомесильная машина	0					
		Пекарский шкаф	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Моечная ванна	0					
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Помещение для обработки яйца	нет	Моечная ванна 3-х секционная	0					
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	0					
		Стол производственный	0					
		Шкаф холодильный	0					
		Овоскоп	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	0					
		Моечная ванна 3-х секц.	0					
		Стеллаж кухонный	0					

Набор помещений	Площадь, м²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования¹, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН²	
							наименование	кол-во штук
		Электропривод для сырой продукции	0					
		или электромясорубка	0					
		Весы электронные	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0					
		Полка для разделочных досок	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Овощной цех (первичной обработки) помещение		Моечная ванна 2-х секц.	1	2023	2023	0		
		Стол производственный	3	2023	2023	0		
		Стеллаж кухонный настенный	0					
		Весы						
		Стеллаж кухонный	0					
		Картофелеочистительная машина	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Овощной цех (вторичной)		Моечная ванна 2-х секц.	0					

Набор помещений	Площадь, м²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования¹, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН²	
							наименование	кол-во штук
обработки) помещение		Стол производственный	3	2023	2023	0		
		Овощерезательная машина	0					
		Стеллаж кухонный настенный	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Весы	1	2023	2023	0		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	1	2023	2023	0		
		Стеллаж кухонный	2	2023	2023	0		
		Зонт вентиляционный	2	2023	2023	0		
		Водонагреватель	2	2023	2023	0		
		Раковина для мытья рук	0					
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1	2023	2023	0		
		Стол производственный	0					
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	0					
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых	1	2023	2023	0		

Набор помещений	Площадь, м²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования¹, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН²	
							наименование	кол-во штук
		приборов						
		Посудомоечная машина	0					
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2023	2023	0		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	0					
		Зонт вентиляционный	1	2023	2023	0		
		Водонагреватель проточный	1	2023	2023	0		
		Раковина для мытья рук	0					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	1	2023	2023	0		
		Душевой поддон	0					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	2023	2023	0		
		Раковина для мытья рук	0					
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	0					
		Стеллажи	0					
		Шкаф холодильный	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
Склад для сыпучих продуктов		среднетемпературный						
		Подтоварники	0					
		Стеллажи	1	2023	2023	0		
		Подтоварники	0					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2023	2023	0		
Загрузочная продуктов		Шкаф холодильный низкотемпературный	0					
		Подтоварник	0					
		Весы товарные электронные	0					

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока		унитаз- 0 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		нет
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		в домашних условиях

6.Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	1	100	4	16 лет	да
Рабочих кухни/помощники повара	0,5	100	-	1 год	да
Официантов	0				
Других работников пищеблока/посудомойщицы	0				
Технических работников/ уборщицы	0				

5. 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

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/нет.

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 25 чел.

через раздачу (кол-во детей) - 0 чел.

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

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	№ 2 «б» от 09.01.2024 г.
3	Приказ об организации питания на учебный год	№ 51 от 31.08.2023 г.
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	№ 52 от 31.08.2023 г.
5	Положение об организации питания	№ 58 «в» от 31.05.2021 г.
6	Положение о бракеражной комиссии	№ 58 «в» от 31.08.2021 г.
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	-
8	Положение о школьном совете по питанию	-
9	Наличие плана работы совета по питанию	-
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	-
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	наличие
12	График питания в школьной столовой	наличие
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	наличие
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного цикличного) меню	-
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	наличие
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	наличие
17	Наличие должностных инструкций	наличие
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	
	двухразового питания	96,04
	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)	0
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)	96,04
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)	51,04

10. Договор на дератизацию

С какой организацией, реквизиты договора

11. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

С какой организацией, реквизиты договора: ООО «Олерон+», ДОГОВОР № 23БМ-16/К на оказание услуг по обращению с твёрдыми коммунальными отходами.



Директор школы:

/И.М. Трухина/