

ПАСПОРТ
Пищеблока МБОУ «Гаванская ООШ» Кыринский район
Забайкальский край

(при необходимости дополнить дополнительными разделами)

Адрес : с.Гавань, ул. Центральная, 1

Телефон 83023525311_

Обучаются в одну смену , количество обучающихся: 14 учащихся.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количество обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	Да	15
2	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)		
3	Буфет-раздаточная		
4	Буфет		
5	Помещение для приема пищи		
6	Отсутствует все вышеперечисленное		

2. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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

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	Нет
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	Нет
5	Специализированный транспорт отсутствует	Да
6	Иной вид подвоза (указать)	Самовывоз

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	20	Столы обеденные	2					
		Стулья	12					
		Раковины для мытья рук	2					
		Электрополотенца	Нет					
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	Нет					
		Мармит 2-х блюд	Нет					
		Мармит 3-х блюд	Нет					

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
		Холодильный прилавок (витрина, секция)(холодильник)	Нет	03.2022 год				
		Прилавок нейтральный	Нет					
		Прилавок для столовых приборов	1					
		Другое						
Горячий цех		Плита электрическая 3-х конф.	1	02.2022	2022			
		Жарочный (духовой) шкаф	1					
		Котел пищеварочный	Нет					
		Электрическая сковорода	Нет				Электрическая сковорода	1
		Зонт вентиляционный	Нет					
		Пароконвектомат	Нет					
		Столы производственные	2					
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	Да					
		Универсальный механический привод для готовой продукции	Нет					
		или						

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 с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции	Да					
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1					
		Миксер 10-20л	Нет				Миксер 10-20л	1
		Тележка сервировочная	Нет					
		Тележка для сбора грязной посуды	Нет					
		Хлеборезка	Нет				Хлеборезка	1
		Шкаф для хранения хлеба	Нет				Шкаф для хранения хлеба	1
		Подставки под кухонный инвентарь	Нет				Подставки под кухонный инвентарь	1
		Стеллаж кухонный настенный	Нет				Стеллаж кухонный настенный	1
		Раковина для мытья рук						
		Другое (умывальник)	1					
		Стол производственный	нет					
Холодный цех								

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
		нет						
		Весы электронные	Да					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1					
		Универсальный механический привод	Нет					
		или овощерезательная машина	Нет					
		Бактерицидная установка	Нет					
		Моечная ванна	Нет					
		Весы электронные	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
Доготовочный цех		Стол производственный	Нет					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	Нет					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	Нет					
		Моечная ванна						
		овощерезательная машина с протирачной	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
		насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	Нет					
		Весы электронные	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
Мучной цех	Нет	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						
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						
		Раковина для мытья рук						

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
Мясо-рыбный цех	нет	Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секц.					Моечная ванна	
		Стеллаж кухонный						
		Электропривод для сырой продукции						
		или электромясорубка						
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Полка для разделочных досок						
		Раковина для мытья рук						
Овощной цех (первичной обработки)	нет	Моечная ванна 2-х секц.					Моечная ванна	
		Стол производственный						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Весы						
		Стеллаж кухонный						
		Картофелеочистите						

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)	нет	Моечная ванна 2-х секц.						
		Ракovina для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Овощерезательная машина						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Стеллаж кухонный						
		Весы						
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Ракovina для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х секц.	Нет				Моечная ванна 2-х секционная для кухонной посуды	
		Стеллаж кухонный	Нет					
		Зонт вентиляционный	Нет					
Моечная столовой посуды		Водонагреватель	1					
		Ракovina для мытья рук	нет					
		Стол для сбора отходов	Нет				Стол для сбора отходов	1
		Стол производственный	Нет				Стол производственный	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 ванна 3-х секц. для столовой посуды	Нет				Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1					
		Посудомоечная машина	Нет				Посудомоечная машина	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	Нет				Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	2
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	Нет				Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	2
		Зонт вентиляционный	Нет					
		Водонагреватель проточный	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
		Шкаф для уборочного инвентаря						
		Душевой поддон						
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	нет	Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств						
		Раковина для мытья рук						
		Контейнер для						
Склад для	нет	Контейнер 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
хранения овощей		хранения и транспортировки овощей						
		Стеллажи						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Подтоварники						
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	1					
		Подтоварники	нет					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	нет					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	нет	Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный					Шкаф холодильный низкотемпературный	1
Загрузочная продуктов	нет	Подтоварник						
		Весы товарные электронные						
Складские помещения отсутствуют	-	-						

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
--	---------	--------------

Сан.узел для сотрудников пищеблока	Нет	унитаз-шт., раковина для мытья рук - шт,
Гардеробная персонала	Нет	шкаф для санитарной одежды – шт, шкаф для личной одежды – шт,
Душевые для сотрудников пищеблока	Нет	душ
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	В домашних условиях	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	2	100		3 2	да
Рабочих кухни/помощники повара	0				
Официантов	-				
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) - 14____ чел.

через раздачу (кол-во детей) - 14____ чел.

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

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	Да « Здоровое питание»
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	
3	Приказ об организации питания на учебный год	Да
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ № 5-в от 19.01.2024 г.
5	Положение об организации питания	Да
6	Положение о бракеражной комиссии	Да
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	Приказ № 37-а от 05.12.2023 год
8	Положение о школьном совете по питанию	Да
9	Наличие плана работы совета по питанию	Да
10	Назначение ответственного за организацию питания	Да Приказ № 5-г от 19.01.2024 г.
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Да
12	График питания в школьной столовой	Да
13	График дежурства в школьной столовой пед.работников	Да
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного цикличного) меню	-
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	Да
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Да
17	Наличие должностных инструкций	Да
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
		полдника	
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)		45
2.	Учащиеся начальных классов		96
3.	Питание учащихся за счет родительской платы (на одного ученика)		96
4.	Родительская плата ,с учетом одной льготы на питание		41

10. Договор на дератизацию

№ 63 от 22.01.2024 год

11. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов**ДОГОВОР №32БМ-16/К**

ООО "ОЛЕРОН+"

Юридический адрес:

672012, Забайкальский край, г. Чита,
ул. Богомякова, дом № 56

Фактический адрес:

672012, Забайкальский край, г. Чита,
ул. Богомякова, дом № 56

ИНН: 7714922050

КПП: 753601001