

ПАСПОРТ

Пищеблока МОУ: средняя общеобразовательная школы № 15 г. Борзя МР «Борзинский район»

(при необходимости дополнить дополнительными разделами)

Адрес 674600, Забайкальский край, город Борзя, улица Коновалова, дом 21

Телефон 89248031559

Проектная мощность школы 570 чел. в 2 (одну, две) смену (ы), фактическое количество обучающихся 634 чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количества обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье		
2	Столовая- доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	да	
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	
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	
2.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	
собственная котельная	
водонагреватель	Да
наличие резервного горячего водоснабжения	
2.3. Отопление (да/нет)	

централизованное	Да
собственная котельная и пр.	
2.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	
выгреб	да
локальные очистные сооружения	
прочие	
2.5.Вентиляция (да/нет)	
естественная	
механическая	да

3. Для перевозки продуктов питания используется:

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

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	13			100%	Стол обеденный с подвесными лавками трех местными	13 комплектов
		Стулья (лавки)	26			100%	Подвесные лавки трехместные	26
		Раковины для мытья рук	3		01.09.2015	50%	Раковины для мытья рук	3

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
		Электрополотенца					Электрополотенца	3
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	1	2020	2020			
		Мармит 2-х блюд					Мармит 2-х блюд	1
		Мармит 3-х блюд					Мармит 3-х блюд	1
		Холодильный прилавок (витрина, секция)						
		Прилавок нейтральный						
		Прилавок для столовых приборов					Прилавок для столовых приборов	1
		Другое						
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	3	2009 2011 2013	2009 2011 2013	80%		
		Жарочный (духовой) шкаф					Жарочный (духовой) шкаф	1
		Котел пищеварочный					Котел пищеварочный	1
		Электрическая сковорода					Электрическая сковорода	1
		Зонт вентиляционный	4	2020	01.09.2020			
		Пароконвектомат	1	2013	09.2020			
		Столы производственные	1	2008	2008	80%	Столы производственные	3
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	2	2020	2020			
		Универсальный механический привод для готовой продукции					Универсальный механический привод для готовой продукции	1
		или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции					или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1
		Весы электронные для	1	2020	2020			

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
		готовой продукции						
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)					Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1
		Миксер 10-20л						
		Тележка сервировочная						
		Тележка для сбора грязной посуды						
		Хлеборезка					Хлеборезка	1
		Шкаф для хранения хлеба					Шкаф для хранения хлеба	1
		Подставки под кухонный инвентарь					Подставки под кухонный инвентарь	1
		Стеллаж кухонный настенный					Стеллаж кухонный настенный	1
		Раковина для мытья рук					Раковина для мытья рук	1
		Стол разделочный	2	2020	2020			
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						

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
Доготовочный цех	нет	Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный 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						
		Электрическая мясорубка «Аксион»	1	2020	2020			
Мучной цех	нет	Стол производственный						
		Тестомесильная машина						
		Пекарский шкаф						
		Стеллаж кухонный						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Помещение для обработки яйца	нет	Моечная ванна 3-х секционная						
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости						
		Стол производственный						

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
		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 низкотемпературный						
		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	1	2020	2020			
		Раковина для мытья рук						
Овощной цех (вторичной)	нет	Моечная ванна 2-х секц.						

Набор помещений обработки)	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирова ния), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
		Стол производственный						
		Овощерезательная машина						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Стеллаж кухонный						
		Весы						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Раковина для мытья рук						
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	1	2020	2020			
		Стеллаж кухонный	1	2020	2020			
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель	2	2017 2020	2017 2020			
		Раковина для мытья рук						
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1	2008	2008			
		Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2018	2018			
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов						
		Посудомоечная машина					Посудомоечная машина	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2020	2020			
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	2020	2020			

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
		Зонт вентиляционный					Зонт вентиляционный	1
		Водонагреватель проточный	1	2017	2017			
		Раковина для мытья рук						
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря						
		Душевой поддон						
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств					Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1
		Раковина для мытья рук						
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей					Контейнер для хранения и транспортировки овощей	1
		Стеллажи					Стеллажи	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный					Шкаф холодильный среднетемпературный	1
		Подтоварники					Подтоварники	1
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи					Стеллажи	1
		Подтоварники					Подтоварники	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный					Шкаф холодильный среднетемпературный	1
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный					Шкаф холодильный среднетемпературный	1
		Шкаф холодильный низкотемпературный					Шкаф холодильный низкотемпературный	1
		Морозильный ларь «Бирюса 200КХ»	1	2020	2020			
Загрузочная продуктов		Подтоварник					Подтоварник	1
		Весы товарные электронные					Весы товарные электронные	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
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 (договор с прачечной)

6. Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	2	2	3 и 4 разряды	5 лет и 20 лет	Да
Рабочих кухни/помощники повара	1	1		3 года	Да
Официантов					
Других работников пищеблока/посудомойщицы	1	1		5 лет	Да
Технических работников/уборщицы					
Кладовщик	1	1		4 года	да

Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

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) - 276 чел.через раздачу (кол-во детей) - 154 чел.**Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:**

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	Приказ № 170-од § 2 от 31.08.2020г
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	Приказ № 170-од § 1 от 31.08.2020
3	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ № 05-од от 09.01.2020г.
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ № 166-од от 31.08.2020г.
5	Положение об организации питания	Приказ № 170-од от 31.08.2020г.
6	Положение о бракеражной комиссии	Приказ № 50 от 27.02.2015г.
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	Приказ № 168-од от 31.08.2020г.
8	Положение о школьном совете по питанию	Приложение № 1 к приказу № 168-од от 31.08.2020г.
9	Наличие плана работы совета по питанию	Приложение № 2 к приказу № 168-од от 31.08.2020г.

10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	Да
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Да
12	График питания в школьной столовой	Приложение № 6 к приказу № 150-од от 31.08.2020г.
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	Приложение № 7 к приказу № 150-од от 31.08.2020г.
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного цикличного меню	Да
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	Да
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Нет
17	Наличие должностных инструкций	до
18	ДРУГОЕ	

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

Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость: одноразового горячего питания	82 руб. 20 коп.
	двухразового питания	
	полдника	
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)	
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)	45 руб.
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)	

Договор на дератизацию

С какой организацией, реквизиты договора

Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

С какой организацией, реквизиты договора

ООО «Олерон +», Договор № 710БР от 01.01.2020г.

Директор МОУ СОШ № 15

_____/ О.В. Кузнецова/