

## ПАСПОРТ

### Пищеблока МОУ Чашино-Ильдиканская ООШ МР «Нерчинско-Заводский район»

Адрес 674366 Забайкальский край, Нерчинско-Заводский район, с. Чашино-Ильдикан, ул. Пионерская, 1, пом. 1

Телефон нет

Проектная мощность школы 192 чел. В одну смену, фактическое количество обучающихся 28 чел.

#### 1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количество обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	да	35
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	да
водонагреватель	да

наличие резервного горячего водоснабжения	нет
<b>2.3. Отопление (да/нет)</b>	
централизованное	Нет
собственная котельная и пр.	да
<b>2.4. Водоотведение (да/нет)</b>	
централизованное	нет
выгреб	нет
локальные очистные сооружения	нет
прочие	
<b>2.5. Вентиляция (да/нет)</b>	
естественная	да
механическая	да

### 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	да
5	Специализированный транспорт отсутствует	да
6	Иной вид подвоза (указать)	нет

### 4. Характеристика пищеблока

Набор помещений	Площадь , м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при	Кол -во шт.	Дат вып	Дата подключения (начала функционирования	Изношенность оборудования <sup>1</sup> ,	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>
-----------------	--------------------------------	---------------------------------------------	-------------------	------------	-------------------------------------------------	------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------

<sup>1</sup> 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»

<sup>2</sup> СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

		необходимости)		а, год	), год	%	наименование	кол- во шту к
Обеденный зал		Столы обеденные	6	2018	1998	0	Стулья	24
		Стулья	35	2000		50	электрополотенца	2
		Раковины для мытья рук	2	2019		0		
		Электрополотенца	Нет					
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	Нет					
		Мармит 2-х блюд	нет					
		Мармит 3-х блюд						
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0					
		Прилавок нейтральный	0					
		Прилавок для столовых приборов	0					
		Другое						
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	1	2012	2012	50	Электроплита 4-х конфорочная	1
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2007	2007	50	Жарочный шкаф	1
		Котел пищеварочный	0					
		Электрическая сковорода	0					
		Зонт вентиляционный	0					
		Пароконвектомат	0					
		Столы производственные	1	2015	2015	0	Производственный стол	1
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	0				Моечная ванна 2-хсекционнная	1

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0					
		или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0					
		Весы электронные для готовой продукции	0				Весы электронные	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	0-				Холодильный шкаф	1
		Миксер 10-20л	0					
		Тележка сервировочная	0					
		Тележка для сбора грязной посуды	0					
		Хлеборезка	0					
		Шкаф для хранения хлеба	1	2020	2020	0		
		Подставки под кухонный инвентарь	1					
		Стеллаж кухонный настенный	0					
		Раковина для мытья рук	1	2019	2019	0		
		Другое						

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата, вып. а, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
Холодный цех		Стол производственный	0					
		Весы электронные	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2009	2009	50		
		Универсальный механический привод	0					
		или овощерезательная машина	0					
		Бактерицидная установка	0					
		Моечная ванна	0					
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	1	2019	2019	0		
Доготовочный цех	нет	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 мясорубка	0					

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата, вып. год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
		для сырой продукции						
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	0					
		Стол производственный	0					
Мучной цех	нет	Тестомесильная машина	0					
		Пекарский шкаф	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Моечная ванна	0					
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	0					
		Моечная ванна 3-х секционная	0					
Помещение для обработки яйца	нет	или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	0					
		Стол производственный	0					
		Шкаф холодильный	0					
		Овоскоп	0					
		Раковина для мытья рук	0					
		Стол производственный	0					
		Моечная ванна 3-х секц.	0					
Мясо-рыбный цех	нет	Стеллаж кухонный	0					
		Электропривод для	0					

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата, вып. год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
		сырой продукции						
		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)	нет	Моечная ванна 2-х секц.	0					
		Стол производственный	0					
		Стеллаж кухонный настенный	0					
		Весы	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Картофелеочистительная машина	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Овощной цех (вторичной обработки)	нет	Моечная ванна 2-х секц.	0					
		Стол производственный	0					
		Овощерезательная машина	0					

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
		Стеллаж кухонный настенный	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Весы	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Моечная кухонной посуды и инвентаря	нет	Моечная ванна 2-х секц.	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Зонт вентиляционный	0					
		Водонагреватель	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Моечная столовой посуды	нет	Стол для сбора отходов	0					
		Стол производственный	0					
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	0				Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	0					
		Посудомоечная машина	0					
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2000	2000	50	Стеллаж для хранения столовой посуды	1
		Стеллаж (шкаф) для	1	200	2000	50	Стеллаж для	1



Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
		хранения стаканов		0			хранения стаканов	
		Зонт вентиляционный	1					
		Водонагреватель проточный	0					
		Раковина для мытья рук	1	2019	2019	0		
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	нет	Шкаф для уборочного инвентаря	1	2000	2000	60	Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1
		Душевой поддон	0					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	2000	2000	50	Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1
		Раковина для мытья рук	0					
Склад для хранения овощей	нет	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	0					
		Стеллажи	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Подтоварники	0					
Склад для сыпучих продуктов	нет	Стеллажи	0					
		Подтоварники	0					
		Шкаф холодильный	0					

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата, вып. а, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
		среднетемпературный						
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	Нет	Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
	Нет	Шкаф холодильный низкотемпературный	0				Шкаф холодильный низкотемпературный	1
Загрузочная продуктов	Нет	Подтоварник	0					
		Весы товарные электронные	0					
Складские помещения отсутствуют	-нет	-	0					

#### 5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

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

#### 6.Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской

					книжки (да/нет)
Поваров	<b>1</b>	<b>1</b>		<b>5</b>	<b>да</b>
Рабочих кухни/помощники повара	<b>0</b>				
Официантов	<b>0</b>				
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	<b>0</b>				
Технических работников/ уборщицы	<b>0</b>				

**Персонал пищеблока входит в штатное расписание:**

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

**Питание детей в общеобразовательной организации:**

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

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

наименование организации: \_\_\_\_\_

юридический адрес организации: \_\_\_\_\_

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

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 28 чел.

через раздачу (кол-во детей) - \_\_\_\_\_ чел.

**Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:**

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	Да №84 от 27.09.2020 г.
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	нет
3	Приказ об организации питания на учебный год	Да № 85 от 27 09 2020 г.
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Да № 86 от 27 09 2020 г.
5	Положение об организации питания	Да № 87 от 27 09 2020 г.
6	Положение о бракеражной комиссии	Да № 88 от 27 09 2020 г.
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	Да № 89 от 27.09.2020
8	Положение о школьном совете по питанию	Да № 89 от 27.09.2020
9	Наличие плана работы совета по питанию	Да № 89 от 27.09.2020
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	Да № 89 от 27.09.2020
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Да
12	График питания в школьной столовой	Да №83 от 27.09.2020
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	Да
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного цикличного) меню	Нет
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

№	Стоимость:	одноразового горячего питания	75.00/ 45.00
т/п		двухразового питания	нет
		полдника	нет
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)		45.00
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)		нет
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)		нет
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)		40.00
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)		0

10. Договор на дератизацию

С какой организацией, реквизиты договора ФБУ Здравоохранение «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае в Забайкальском районе» от 22.04.2020 г.

11. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

С какой организацией, реквизиты договора ООО «Олерон+» от 06.07.2020 г

Директор  
образовательной организации



 / Н. Н. Ушакова