

ПАСПОРТ

Пищеблока МОУ Ушмунская средняя общеобразовательная школы МР «Газимуро – Заводский район»

Адрес 673640 Забайкальский край, Газимуро – Заводский район, с. Ушмун, ул. 1-я Заречная, 10

Телефон 8(30247) 27 3 34

Проектная мощность школы 94 чел. В одну смену (ы), фактическое количество обучающихся 75 чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количества обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	да	40
2	Столовая-догоготовочная (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	
собственная скважина учреждения	
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	да
2.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	
собственная котельная	
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	
2.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	
собственная котельная и пр.	да
2.4. Водоотведение (да/нет)	

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

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	
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	
5	Специализированный транспорт отсутствует	да
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	30,8	Столы обеденные	8	2013	2013	20		
		Стулья	40	2013	2013	30		
		Раковины для мытья рук	3	2010	2010	80	умывальник	4
		Электрополотенца	2	2008, 2018	2008, 2018			
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд						
		Мармит 2-х блюд						

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	
		Мармит 3-х блюд							
		Холодильный прилавок (витрина, секция)							
		Прилавок нейтральный							
		Прилавок для столовых приборов							
		Другое							
Горячий цех	14,9	Плита электрическая 4-х конф. и 6-и конф.	1 1	2012 2019	2012 2020	90 0			
		Жарочный (духовой) шкаф						1	
		Котел пищеварочный							
		Электрическая сковорода							
		Зонт вентиляционный						вытяжка	1
		Пароконвектомат							1
		Столы производственные	1				100	Столы производственные	2
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная						Моечная ванна для баков	1
		Универсальный механический привод для готовой продукции							1
		или							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
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции	1	2018	2018	10		1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2011	2011	70		1
		Миксер 10-20л						1
		Тележка сервировочная						
		Тележка для сбора грязной посуды						1
		Хлеборезка						
		Шкаф для хранения хлеба						1
		Подставки под кухонный инвентарь	1	2019	2019			2
		Стеллаж кухонный настенный						
		Раковина для мытья рук						1
		Другое						
Холодный цех		Стол производственный					Стол производственный	2

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
		Весы электронные						1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2018	2018	10		
		Универсальный механический привод						
		или овощерезательная машина						
		Бактерицидная установка					Рециркулятор	2
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						1
Догоготовочный цех	нет	Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Моечная ванна						
		овощерезательная машина с протирачной						

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						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Мучной цех	нет	Стол производственный						
		Тестомесильная машина						
		Пекарский шкаф						
		Стеллаж кухонный						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
Помещение для обработки яйца	нет	Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 3-х секционная						
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						
		Раковина 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
		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)		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Весы						

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
Набор помещений		Стеллаж кухонный						
		Картофелеочистительная машина						
		Раковина для мытья рук						
Овощной цех (вторичной обработки)	нет	Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Овощерезательная машина						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Стеллаж кухонный						
		Весы						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Раковина для мытья рук						
Моечная кухонной посуды и инвентаря	нет	Моечная ванна 2-х секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель						
		Раковина для мытья рук						
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов						

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
		Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды						
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов						
		Посудомоечная машина						
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды						
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов						
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель проточный						
		Раковина для мытья рук						
		Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	нет	Шкаф для уборочного инвентаря				
Душевой поддон								
Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств								

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
		Раковина для мытья рук						
Склад для хранения овощей	нет	Контейнер для хранения и транспортировки овощей						
		Стеллажи						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Подтоварники						
Склад для сыпучих продуктов	нет	Стеллажи						
		Подтоварники						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	нет	Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
Загрузочная продуктов	нет	Подтоварник						
		Весы товарные электронные						
Складские помещения	-	-						

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
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	нет	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%	нет	27	да
Рабочих кухни/помощники повара					
Официантов					
Других работников пищеблока/ посудомойщицы					
Технических работников/ уборщицы					

5. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет

	Образовательного учреждения	да
	Организации общественного питания, обслуживающего школу	
	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	

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) - 22 чел.

через раздачу (кол-во детей) – 53 чел.

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

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	Имеется
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	28.08.2020
3	Приказ об организации питания на учебный год	№ 24 от 28.08.2020
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	№ 25 от 28.08.2020
5	Положение об организации питания	От 28.08.2020
6	Положение о бракеражной комиссии	От 28.08.2020
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	№ 28 от 06.09.2020
8	Положение о школьном совете по питанию	От 02.09.2020
9	Наличие плана работы совета по питанию	Имеется
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	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	Имеется
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню	Отсутствует
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	Имеется
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Имеется
17	Наличие должностных инструкций	Имеется

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 (начальные классы)	75 руб
		двухразового питания	45 руб
		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)		30 руб
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)		0
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)		45
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)		0

10. Договор на дератизацию

11. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов
ООО «Олерон+» №30БМ-8/Г от 01.08.2020 г.

Директор МОУ Ушмунской СОШ

_____/А.Ю. Попова/

17	Наличие должностных инструкций	Имеются
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 (начальные классы)	75 руб.
	двухразового питания	45 руб.
	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)	30 руб
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)	0
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)	0

10. Договор на дератизацию

11. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов
ООО «Олерон+» № 30БМ-8/Г от 01.08.2020 г.

Директор МОУ Ушмунской СОШ


 /А.Ю. Попова/