**ПАСПОРТ**

**Пищеблока МОУ СОШ №\_82\_\_ МР Могочинский район \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

(при необходимости дополнить дополнительными разделами)

Адрес \_\_п. Ксеньевка ул. Комсомольская12\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Телефон 89141354026\_

Проектная мощность школы 370 чел. В две (одну, две) смену (ы), фактическое количество обучающихся\_\_\_\_\_196\_ чел.

1. **В общеобразовательной организации имеется:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Тип пищеблока | Да/нет | Проектная мощность (из расчета количество обучающихся) |
| 1 | Столовая, работающая на сырье |  |  |
| 2 | Столовая-доготовочная (работающая на полуфабрикатах) |  |  |
| 3 | Буфет-раздаточная |  |  |
| 4 | Буфет |  |  |
| 5 | Помещение для приема пищи | да | 40 |
| 6 | Отсутствует все вышеперечисленное |  |  |

1. **Инженерное обеспечение пищеблока**

|  |
| --- |
| **2.1. Водоснабжение** (да/нет) |
| централизованное | Да |
| собственная скважина учреждения | Нет  |
| в случае использования других источников указать ихведомственную 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. |  |
| **2.4. Водоотведение** (да/нет) |
| централизованное | Да |
| выгреб | Да |
| локальные очистные сооружения | Нет |
| прочие | Нет |
| **2.5.Вентиляция** (да/нет) |
| естественная |  |
| механическая |  |

1. **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  |

1. **Характеристика пищеблока**

| Наборпомещений | Площадь,м2 | Наименованиеоборудования(дополнить при необходимости) | Кол-во шт. | Датавыпуска,год | Дата подключения(начала функционирования), год | Изношенность оборудования[[1]](#footnote-1),% | Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН[[2]](#footnote-2) |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| наименование | кол-во штук |
| Обеденный зал | 28,9 | Столы обеденные | 12 |  |  |  |  |  |
| Стулья | 30 |  |  |  |  |  |
| Раковины для мытья рук | 2 |  |  |  |  |  |
| Электрополотенца | Нет |  |  |  |  |  |
| Раздаточная зона | 15 | Мармит 1-х блюд | Нет |  |  |  |  |  |
| Мармит 2-х блюд | Нет |  |  |  |  |  |
| Мармит 3-х блюд | Нет |  |  |  |  |  |
| Холодильный прилавок(витрина, секция) | Нет |  |  |  |  |  |
| Прилавок нейтральный | Нет |  |  |  |  |  |
| Прилавок для столовыхприборов | 1 |  |  |  |  |  |
| Другое |  |  |  |  |  |  |
| Горячий цех |  | Плита электрическая 4-х конф. | 1 | 2010 | 2011 | 35 |  |  |
| Жарочный (духовой) шкаф | 1 | 2010 | 2011 | 35 |  |  |
| 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 | Нет |  |  |  |  |  |
| Универсальный механический привод для готовой продукции | Нет |  |  |  |  |  |
| или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции |  |  |  |  |  |  |
| Весы электронные для готовой продукции | Нет |  |  |  | Весы электронные для готовой продукции | 1 |
| 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 |  |  |  |  |  |
| Холодный цех |  | Стол производственныйнет | нет |  |  |  |  |  |
| Весы электронные | Нет |  |  |  |  |  |
| 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 протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции | 2 |  |  |  |  |  |
| овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции | Нет |  |  |  |  |  |
| Весы электронные | Нет |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | Нет |  |  |  |  |  |
| Мучной цех |  | Стол производственный | Нет |  |  |  |  |  |
| Тестомесильная машина | Нет |  |  |  |  |  |
| Пекарский шкаф | Нет |  |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный | Нет |  |  |  |  |  |
| Моечная ванна | Нет |  |  |  |  |  |
| Весы электронные | Нет |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | Нет |  |  |  |  |  |
| Помещениедля обработки яйца | нет | Моечная ванна 3-х секционная |  |  |  |  |  |  |
| или Моечная ванна 1-о секционнаяи 2 емкости |  |  |  |  |  |  |
| Стол производственный |  |  |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный |  |  |  |  |  |  |
| Овоскоп |  |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  |  |  |
| Мясо-рыбныйцех | нет | Стол производственный |  |  |  |  |  |  |
| Моечная ванна 3-х секц. |  |  |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный |  |  |  |  |  |  |
| Электропривод для сыройпродукции |  |  |  |  |  |  |
| 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 |  |  |  |  |  |  |
| 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 |  |  |  |  |  |  |
| Моечнаякухонной посуды и инвентаря |  | Моечная ванна 2-х секц. | Нет |  |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный | Нет |  |  |  |  |  |
| Зонт вентиляционный | Нет |  |  |  |  |  |
| Водонагреватель | 1 |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | нет |  |  |  |  |  |
| Моечнаястоловой посуды |  | Стол для сбора отходов | Нет |  |  |  | Стол для сбора отходов | 1 |
| Стол производственный | Нет |  |  |  | Стол производственный | 1 |
| Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды | Нет |  |  |  |  |  |
| 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 |  |  |  |  |  |
| Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря | нет | Шкаф для уборочного инвентаря |  |  |  |  |  |  |
| Душевой поддон |  |  |  |  |  |  |
| Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств |  |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  |  |  |
| Склад дляхранения овощей | нет | Контейнер для хранения и транспортировки овощей |  |  |  |  |  |  |
| Стеллажи |  |  |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный |  |  |  |  |  |  |
| Подтоварники |  |  |  |  |  |  |
| Склад длясыпучихпродуктов |  | Стеллажи | 1 |  |  |  |  |  |
| Подтоварники | нет |  |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | нет |  |  |  |  |  |
| Склад для хранения скоропортящихся продуктов | нет | Шкаф холодильный среднетемпературный |  |  |  |  |  |  |
|  | Шкаф холодильный низкотемпературный |  |  |  |  | Шкаф холодильный низкотемпературный | 1 |
| Загрузочнаяпродуктов | нет | Подтоварник |  |  |  |  |  |  |
| Весы товарные электронные |  |  |  |  |  |  |
| Складскиепомещенияотсутствуют | - | - |  |  |  |  |  |  |

1. **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 | **1** | **100** | **2** | **5** | **да** |
| Рабочихкухни/помощники повара | **1** | **100** | **2** | **5** | **да** |
| Официантов | **-** |  |  |  |  |
| Других работников пищеблока/ посудомойщицы | **1** | **100** | **2** | **5** | **да** |
| Технических работников/ уборщицы |  |  |  |  |  |

1. **Персонал пищеблока входит в штатное расписание:**

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

1. **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) - \_\_40\_ чел.

через раздачу (кол-во детей) - \_\_\_40\_ чел.

1. **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 | Приказ № 22/4 от 31.08.2020 |
| 4 | Приказ о создании бракеражной комиссии» |  Приказ №22/5 от 31.08.2020 |
| 5 | Положение об организации питания | Да  |
| 6 | Положение о бракеражной комиссии | Да  |
| 7 | Приказ о создании школьного совета по питанию | Приказ №22/6от 31.08.2020 |
| 8 | Положение о школьном совете по питанию | Да |
| 9 | Наличие плана работы совета по питанию | Да  |
| 10 | Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию | Да  |
| 11 | Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания | Да  |
| 12 | График питания в школьной столовой | Да  |
| 13 | График дежурства в школьной столовой администрации и 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 |  |

1. **В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд: проводится/не проводится (нужное подчеркнуть)**
2. **Финансирование организации питания**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Стоимость:  | одноразового горячего питания |  |
| двухразового питания |  |
| полдника |  |
| 1 | Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семейиз средств краевого бюджета (на одного человека) | 45 |



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» [↑](#footnote-ref-1)
2. [СанПиН 2.4.5.2409-08](#P41) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» [↑](#footnote-ref-2)