

**РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ЗАБАЙКАЛЬСКИЙ КРАЙ
КАЛАРСКИЙ РАЙОН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КУАНДИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА – ИНТЕРНАТ № 4**

Утверждаю:
Директор МОУ
Куандинская СОШИ № 4

Белоусова С. В.

П А С П О Р Т пищеблока

Октябрь 2020г

Адрес 674170 Забайкальский край, Каларский район, ппс. Куанда, ул. Энтузиастов, д. 4

Телефон 8 (30261) – 25 - 323

Проектная мощность школы 620 чел. в одну смену с пришкольным интернатом, фактическое количество обучающихся 228 чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количество обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	Да	120 чел
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	Нет	
3	Буфет-раздаточная	Нет	
4	Буфет	Нет	
5	Помещение для приема пищи	Да	120 чел
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	нет
вода привозная	нет
2.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	да
собственная котельная	нет
водонагреватель	нет
наличие резервного горячего водоснабжения	нет
2.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	да
собственная котельная и пр.	нет
2.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	да

выгреб	нет
локальные очистные сооружения	нет
прочие	нет
2.5.Вентиляция (да/нет)	
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	нет
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		Столы обеденные	27	2001	2003	100%	Столы обеденные	30
		Стулья	105	2001	2003	100%	стулья	120
		Раковины для мытья рук	3	1999	2001	100%	Раковины для мытья рук	3
		Электрополотенца	2	2012	2014	60%	Электрополотенца	1
		Ларь морозильный	2	2013	2016	58%	Ларь морозильный	1
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	0				Мармит 1-х блюд	1
		Мармит 2-х блюд	0				Мармит 2-х блюд	1
		Мармит 3-х блюд	1	1987	1989	100%		

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)	0					
		Прилавок нейтральный	0					
		Прилавок для столовых приборов	0				Прилавок для столовых приборов	1
		Стол производственный металлический	2	2015 2019	2015 2020	80% 0%		
Горячий цех	196,1	Плита электрическая 3-х конф.	1 1	2019 2011		0% 100%	Плита электрическая 3-х конф.	1
		Жарочный (духовой) шкаф	1	1988	1989	100%	Жарочный (духовой) шкаф	1
		Котел пищеварочный	нет				нет	
		Электрическая сковорода	1	2011	2012	100%	Электрическая сковорода	1
		Зонт вентиляционный	1	1988	1989	100%	Зонт вентиляционный	1
		Пароконвектомат	1 В нерабочем состоянии	2012	2017	98%	Пароконвектомат	1
		Столы производственные	4	1988	1989	100%	Столы производственные	4

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 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	нет				Овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1
		Весы электронные для готовой продукции	нет				Весы электронные для готовой продукции	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2011	2012	70%	Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1
		Миксер 10-20л	1			83%	Миксер 10-20л	1
		Тележка сервировочная	нет				нет	
		Тележка для сбора грязной посуды	нет				нет	
		Хлеборезка	нет				нет	
		Шкаф для хранения хлеба	Нет				Шкаф для хранения хлеба	1
		Подставки под кухонный инвентарь	Нет				Подставки под кухонный инвентарь	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
		Стеллаж кухонный настенный	нет				Стеллаж кухонный настенный	1
		Раковина для мытья рук	2	1987	1989	100%	Раковина для мытья рук	2
		Другое						
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						
Доготовочный цех	нет	Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф						

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		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						
		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						

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
		и 2 емкости						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						
		Раковина для мытья рук						
Мясо-рыбный цех	10,4	Стол производственный	1	1987	1989	100%	Стол производственный	1
		Моечная ванна 3-х секционная	Нет				Моечная ванна 2-х секционная	1
		Стеллаж кухонный	Нет				Стеллаж кухонный	1
		Электропривод для сырой продукции	Нет					
		или электромясорубка	1	2010	2011	85%	Электромясорубка	1
		Весы электронные	Нет				Весы электронные	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	Нет				Нет	
		Шкаф холодильный низкотемпературный	2	2010	2012	55%	Шкаф холодильный низкотемпературный	1
		Полка для разделочных досок	Нет				Полка для разделочных досок	1
		Раковина для	1	1987	1989	100%	Раковина для	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
		мытья рук					мытья рук	
Овощной цех (первичной обработки)	9,4	Моечная ванна (чугунная)	1		1989	100%		
		Стол производственный	1	1986	1989	100%	Стол производственный	1
		Стеллаж кухонный настенный	Нет				Стеллаж кухонный настенный	1
		Весы	Нет				Весы	1
		Стеллаж кухонный	Нет					
		Картофелеочистительная машина	1	2006	2007	100%	Картофелеочистительная машина	1
		Раковина для мытья рук	1	1987	1989	100%	Раковина для мытья рук	1
		Овощерезательная машина	1	2000	2001	100%	Овощерезательная машина	1
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						

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 кухонной посуды инвентаря и столовой посуды	23,7	Моечная ванна 2-х секц.	2	2008	2009	65%	нет	
		Стеллаж кухонный	2	2008	2009	60%	нет	
		Зонт вентиляционный	нет				нет	
		Водонагреватель	1	2010	2012	50%	нет	
		Раковина для мытья рук	нет				нет	
		Стол для сбора отходов	1	1988	1989	100%	Стол для сбора отходов	1
		Стол производственный	1	1988	1989	100%	Стол производственный	1
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	Нет				нет	
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	Нет				нет	
		Посудомоечная машина	Нет				Посудомоечная машина	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	1988	1989	100%	Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	Нет				Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1
		Зонт вентиляционный	Нет				нет	
		Водонагреватель проточный	Нет				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	
		Раковина для мытья рук	Нет				нет		
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	нет	Шкаф для уборочного инвентаря					Шкаф для уборочного инвентаря	1	
		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	7,9	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	нет						
		Стеллажи	1 деревянный				Стеллажи	2	
		Шкаф холодильный среднетемпературный	нет				Шкаф холодильный среднетемпературный	1	
		Подтоварники	нет				Подтоварники	2	
Склад для сыпучих продуктов	8,3	Стеллажи	2 деревянные				нет		
		Подтоварники	4 деревянные				Подтоварники	4	
		Шкаф					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
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	нет	Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный	нет				Шкаф холодильный низкотемпературный	1
Загрузочная продуктов	3,9	Подтоварник	нет					
		Весы товарные электронные	1	2011	2013	100%	Весы товарные электронные	1
Складские помещения	нет							

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2,7м ²	унитаз- 1 шт., раковина для мытья рук - 1 шт,
Гардеробная персонала	10,1 м ²	шкаф для санитарной одежды – нет, шкаф для личной одежды – нет,
Душевые для сотрудников пищеблока	2,5 м ²	Душ имеется
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		в домашних условиях

6.Штатное расписание

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

					книжки (да/нет)
Поваров	1 1 1	100%	3	2 года 3 года 6 мес 27 лет 09 мес	Да Да Да
Рабочих кухни/помощники повара	1 1 1	100%	2	3 года 1 мес 0 лет 1 мес -	Да Да Да
Официантов	нет				
Других работников пищеблока: - старший повар - шеф - повар	1 1	100%	4	5 лет 11 мес 9 лет 1 мес	Да Да
Технических работников/ уборщицы	1	100%	2	7 лет 11 мес	да

5. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
	Образовательного учреждения	да
	Организации общественного питания, обслуживающей 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) - 70 чел.

через раздачу (кол-во детей) - 30 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, 2019г
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	Имеется в Положении об организации питания
3	Приказ об организации питания на учебный год	Пр № 191 от 20.08.2020г
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Пр № 192 от 20.08.2020г
5	Положение об организации питания	Утв. Приказом № 283/1 от 03.09.2019г
6	Положение о бракеражной комиссии	Утв. Приказом № 15 от 27.01.2016 г
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	-
8	Положение о школьном совете по питанию	-
9	Наличие плана работы совета по питанию	-
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	-
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Сменные стенды
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 цикличного) меню	Экспертное заключение № 02.ОЦ/4.4от 29.04.2019
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	имеются
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	-
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	Завтрак 48,82 руб Обед 44,43 руб
	двухразового питания	93,25 руб
	полдника	-
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)	Завтрак 45,00 руб

2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)	Обед 50,00 руб
3	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из особо малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)	Обед 50,00 руб
4	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)	Завтрак 45,00 руб Обед 50,00 руб
5	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)	93,25 (двухразовое в день)
6	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)	43,25 - 48,25 руб

10. Договор на дератизацию

Договор № 6-Д/20 от 19.12.2019 года ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»

11. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов в стадии заключения, вывоз мусора производится Администрацией сельского поселения «Куандинское»

Директор
образовательной организации

_____/Белоусова Светлана Викторовна