

ПАСПОРТ

Пищеблока МОУ Даурской СОШ МР (ГО) Забайкальского района Забайкальского края

Адрес 674660 Забайкальский край, Забайкальский район, п.ст.Даурия, здание №28

Телефон 8 (30 251) 25 – 4 – 01, 25 – 1 -26

Проектная мощность школы 800 чел. в 2 (две) смену(ы), фактическое количество обучающихся 565 чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количество обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	да	565 чел.
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	-	
3	Буфет-раздаточная	-	
4	Буфет	да	80 чел.
5	Помещение для приема пищи	да	80 чел.
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	да
выгреб	-
локальные очистные сооружения	-
прочие	-
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	-
6	Иной вид подвоза (указать)	-

4. Характеристика пищеблока

Набор помещений	Пло - щадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Ко - во, шт .	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	ко-во, шт.
Обеденный зал	79	Столы обеденные	15	1995	1995	100	столы	15
		Стулья (скамьи)	30	1995	1995	100	скамьи	30
		Раковины для мытья рук	3	2013	2013	70		
		Электрополотенца	-	-	-	-	-	-
Раздаточная зона	12,9	Мармит 1-х блюд	1	07.2012	09.2012	50		
		Мармит 2-х блюд	1	07.2012	09.2012	50		
		Мармит 3-х блюд	-	-	-	-	-	-
		Холодных прилавков (витрина, секция)	1	07.2012	09.2012	50		
		Прилавок нейтральный	1	07.2012	09.2012	50		
		Прилавок для столовых приборов	1	07.2012	09.2012	50		
		Другое	-					
Набор помещений	Пло - щадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Ко - во, шт .	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН	
							наименование	ко-во, шт.

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»

Горячий цех	40,1	Плита электрическая 4-х конф.	2 1	07.2012 07.2012 1995	09.2012 09.2012 1995	70 70 100		
		Жарочный (духовой) шкаф	1	1995	1995	100		
		Котел пищеvarочный	1	14.06.2012	09.2012	70		
		Электрическая сковорода	1	19.06.2012	09.2012	70		
		Зонт вентиляционный	1	29.06.2012	09.2017	40		
		Пароконвектомат	1	06.06.2012	09.2012	50		
		Столы производственные	7	07.2012	09.2012	50		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1	06.2012	09.2012	70		
		Универсальный механический привод для готовой продукции или	-	-	-	-		
		Набор помещений	Пло - щадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Ко - во, шт .	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %
							наименование	ко-во, шт.
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	-	-	-	-		

		Весы электронные для готовой продукции	4	02.2011	09.2012	50		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1 2	01.1986 06.2012	08.1990 09.2012	100 60		
		Миксер 10-20 л	-	-	-	-		
		Тележка сервировочная	-	-	-	-		
		Тележка для сбора грязной посуды	1	06.2012	09.2012	50		
		Хлебoreзка	-	-	-	-		
		Шкаф для хранения хлеба	-	-	-	-		
Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Ко-во, шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН	
							наименование	ко-во, шт.
		Подставки под кухонный инвентарь						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Раковина для мытья рук						
		Другое						
Холодный цех		Стол производственный						
		Весы электронные						

		Шкаф холодильный среднетемператур ный						
		Универсальный механический привод						
		или овощерезательная машина						
Набор помещений	Пло - щадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Ко - во, шт .	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН	
							наименование	ко-во, шт.
		Бактерицидная установка						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Доготовоч ный цех		Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературн ый						
		Шкаф холодильный низкотемпературн ый						

		Моечная ванна овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	06.2012	09.2012	50		
Набор помещений	Пло - щадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Ко - во, шт .	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее	
							оборудование согласно требованиям СанПиН	
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Мучной цех		Стол производственный						
		Тестомесильная машина						
		Пекарский шкаф						
		Стеллаж кухонный						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Помещение для обработки		Моечная ванна 3-х секционная						
		или Моечная ванна						

яйца		1-о секционная и 2 емкости						
Набор помещений	Пло - щадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Ко - во, шт	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН	
							наименование	ко-во, шт.
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						
		Раковина для мытья рук						
Мясо-рыбный цех		Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Электропривод для сырой продукции						
		или электромясорубка						
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
Набор помещений	Пло - щадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Ко - во, шт	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН	
							наименование	ко-во,

			.					шт.
		Шкаф холодильный низкотемператур ный						
		Полка для разделочных досок						
		Раковина для мытья рук						
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Весы						
		Стеллаж кухонный						
		Картофелеочисти тельная машина	1	26.03.2012	09.2012	50		
		Раковина для мытья рук						
Набор помещений	Пло - щадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Ко - во, шт .	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН	
							наименование	ко-во, шт.
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Овощерезательная машина	1	2012	09.2012	20		

		Стеллаж кухонный настенный						
		Стеллаж кухонный						
		Весы						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Раковина для мытья рук						
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	1	06.2012	09.2012	60		
		Стеллаж кухонный	2	06.2012	09.2012	40		
		Зонт вентиляционный	3	27.02.2018	06.2020	10		
		Водонагреватель	1	05.2012	05.09.2012	100		
Набор помещений	Пло - щадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Ко - во, шт .	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН	
							наименование	ко-во, шт.
		Раковина для мытья рук	1	08.2008	09.2010	100		
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1	1986	1986	100		
		Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды						
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов						

		и столовых приборов	1	06.2012	09.2012	70		
		Посудомоечная машина	1	06.2012	09.2012	70		
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	06.2012	09.2012	50		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	06.2012	09.2012	50		
Набор помещений	Пло - щадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Ко - во, шт	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН	
							наименование	ко-во, шт.
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель проточный						
		Раковина для мытья рук						
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря						
		Душевой поддон						
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств						
		Раковина для						

		мытья рук						
Склад для хранения овощей	13,0	Контейнер для хранения и транспортировки овощей						
		Стеллажи						
Набор помещений	Пло – щадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Ко - во, шт	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН	
							наименование	ко-во, шт.
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Подтоварники						
Склад для сыпучих	5,0	Стеллажи	2	1990	1990	100		
		Подтоварники	8	1990	1990	100		
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	6,9	Шкаф холодильный среднетемпературный	1	06.2012	09.2012	50		
			2	2010	2010	80		
		Шкаф холодильный низкотемпературный	4	2009	2010	80		
Загрузочная продуктов		Подтоварник						
		Весы товарные						

		электронные	1	06.2012	09.2012	50		
Набор помещений	Пло - щадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Ко - во, шт	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН	
							наименование	ко-во, шт.
Складские помещения	6,1							

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан. узел для сотрудников пищеблока	1,1	унитаз - 1 шт.; раковина для мытья рук - 1 шт.
Гардеробная персонала	1,1	шкаф для санитарной одежды – 1 шт. шкаф для личной одежды – 1 шт.
Душевые для сотрудников пищеблока	-	душ - нет
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)
повар	1	полная	нет	6	да
посудомойщица	1	полная	нет	3	да
	Количество	Укомплектованность	Квалификационный	Стаж работы по	Наличие

	ставок		разряд	специальности	оформленной личной медицинской книжки (да/нет)

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

8. 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) – нет

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 0 человек

через раздачу (кол-во детей) – 318 человек

через буфет – 100 человек

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

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	
3	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ №210 от 24.08.2020 года «Об организации работы по обеспечению бесплатным горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование в МОУ Даурской СОШ, в 2020-2021 учебном году»
4	Приказ о создании бракеражной комиссии	Приказ №154 от 07.08.2020 года «О создании бракеражной комиссии МОУ Даурской СОШ на 2020-2021 учебный год».
5	Положение об организации горячего питания	Приказ №175 от 29.12.2017 года «Об утверждении Положения об организации горячего питания обучающихся МОУ Даурской СОШ»
6	Положение о бракеражной комиссии	Приказ №175 от 29.12.2017 года «Об утверждении Положения о бракеражной комиссии МОУ Даурской СОШ»
7	Приказ о создании комиссии по контролю за качеством питания	Приказ №211 от 25.08.2021 года «О создании комиссии по контролю за качеством питания обучающихся МОУ Даурской СОШ в 2020-2021 году»
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	ЕСТЬ
12	График питания в школьной столовой	Приказ №217 от 29.08.2020 года «Об утверждении графика приёма пищи для обучающихся МОУ Даурской СОШ на 2020-2021 учебный год».
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	Приказ №170 от 10.08.2020 года «Об утверждении графика дежурства администрации в МОУ Даурской СОШ в школе и в здании №29 на 2020-2021 учебный год». Приказ №214 от 28.08.2020 года «Об утверждении графика дежурства педагогов на входах, ответственных за проведение утреннего фильтра, термометрии, в столовой».
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного циклического меню	ЕСТЬ
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклическому меню	ЕСТЬ

16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	есть
17	Наличие должностных инструкций	есть
18	ДРУГОЕ	

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

11. Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость:	одноразового горячего питания обучающихся начальной школы	75 рублей
		двухразового питания	-
		полдника	-
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания обучающихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)		45 руб. на 1 человека
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания обучающихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)		не выделяется
3	Сумма, выделяемая на оплату питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)		не выделяется
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)		нет
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)		

11. Договор на дератизацию, дезинсекцию.

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае в Забайкальском районе» договор №57 от 08 февраля 2021 года.

12. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов.

ООО «ОЛЕРОН+» договор №41БР от 22 января 2021 года.

Директор МОУ Даурской СОШ

/Казанцева Л.Г./