

**ПАСПОРТ  
Пищеблока МОУ Георгиевская основная общеобразовательная школа**

Адрес \_\_Забайкальский край, Нерчинско-Заводский район, с. Георгиевка, ул. Садовая, 32

Телефон 89144771975

Проектная мощность школы \_\_\_106\_\_\_ чел. в \_\_одну\_\_\_ смену , фактическое количество обучающихся \_\_\_19\_\_\_ чел.

**1. В общеобразовательной организации имеется:**

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количества обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	да	17 кв.м.
2	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет	0
3	Буфет-раздаточная	нет	0
4	Буфет	нет	0
5	Помещение для приема пищи	да	36 кв.м.
6	Отсутствует все вышеперечисленное	нет	0

**2. Инженерное обеспечение пищеблока**

<b>2.1. Водоснабжение (да/нет)</b>	
централизованное	нет
собственная скважина учреждения	нет
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	нет
вода привозная	да
<b>2.2. Горячее водоснабжение (да/нет)</b>	
централизованное	нет
собственная котельная	да
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	да
<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	да
прочие	нет
<b>2.5.Вентиляция (да/нет)</b>	
естественная	нет
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	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
Обеденный зал	36 кв.м.	Столы обеденные	4	2020г	2020	0	Столы обеденные	0
		Стулья	20	2021	2021	0	стулья	0
		Раковины для мытья рук	1	2019	2019	0		2
		Электрополотенца	1	2017	2017	40	электрополотенца	2
Раздаточная зона	24 кв.м.	Мармит 1-х блюд	0	0	0	0	Мармит 1-х блюд	1

<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»

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
		Мармит 2-х блюд	0	0	0	0	мармит	1
		Мармит 3-х блюд	0	0	0	0	мармит	1
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0	0	0	0	Холодильный прилавок	1
		Прилавок нейтральный	0	0	0	0	Прилавок нейтральный	1
		Прилавок для столовых приборов	1	1993	1993	50	Прилавок для столовых приборов	1
		Другое	0	0	0	0	0	0
Горячий цех	24кв.м	Плита электрическая 4-х конф.	1	2016	2016	20	0	0
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2005	2005	80	Жарочный шкаф	1
		Котел пищеварочный	0	0	0	0	Котел пищеварочный	1
		Электрическая сковорода	0	0	0	0	Электрическая сковорода	1
		Зонт вентиляционный	0	0	0	0	Зонт вентиляционный	1
		Пароконвектомат	0	0	0	0	Пароконвектомат	1
		Столы производственные	2	2019	2019	0	0	0
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	3-х секционная	2019	2019	0	0	0
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0	0	0	0	Универсальный механический привод для готовой продукции	1

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

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

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
Набор помещений		мясорубка для готовой продукции						
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	0	0	0	0	0	0
		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 и 2 емкости						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						
		Раковина для мытья рук						
Мясо-рыбный	нет	Стол						

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

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
		Раковина для мытья рук	0	0	0			
Овощной цех (вторичной обработки)	нет	Моечная ванна 2-х секц.	0	0	0	0	0	0
		Стол производственный						
		Овощерезательная машина						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Стеллаж кухонный						
		Весы						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Раковина для мытья рук						
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	0	0	0	0		0
		Стеллаж кухонный	0	0	0			1
		Зонт вентиляционный	1	2019	2019	0		0
		Водонагреватель	1	2019	2019	0		0
		Раковина для мытья рук	1	2019	2019	0		0
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1	2000		80		1
		Стол производственный	2	2019	2019	0		0
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой						

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

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

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

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	12кв.м	унитаз- 2 шт., раковина для мытья рук - 1 шт,
Гардеробная персонала	18кв.м	шкаф для санитарной одежды – 1 шт,

		шкаф для личной одежды – 1 шт,
Душевые для сотрудников пищеблока	0	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	0	в домашних

### 6. Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	<b>1</b>	<b>100</b>	<b>3</b>	<b>18</b>	<b>да</b>
Рабочих кухни/помощники повара	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Официантов	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Технических работников/ уборщицы	<b>1</b>	<b>100</b>	<b>нет</b>	<b>2</b>	<b>да</b>

### 5. 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>

### 6. Питание детей в общеобразовательной организации:

**организовано**/не организовано (нужное подчеркнуть)

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

наименование организации: \_\_\_\_\_ **нет** \_\_\_\_\_

юридический адрес организации: \_\_\_\_\_ **нет** \_\_\_\_\_

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

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 20 чел.  
 через раздачу (кол-во детей) - 20 чел.

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

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	01.09.2021г.№ 10
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	да
3	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ № 1\8а от 01.09.2021г
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ № 1\8б от 01.09.2021г
5	Положение об организации питания	01.09.2019г.№ 8
6	Положение о бракеражной комиссии	01.09.2019г.№ 7
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	01.09.2019г.№ 6
8	Положение о школьном совете по питанию	01.09.2019г.№ 5
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 (циклического) меню	да
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического 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**

№ п/п	Стоимость:	
	одноразового горячего питания	0
	двухразового питания	106,5руб.
	полдника	0

1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)	106,5 руб.
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)	0
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)	45
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**

**Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае» № 142 от 30 апреля 2021г.**

**11. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов**

**Общество с ограниченной ответственностью «Олерон» № 31БМ-20Н от 11 января 2021г.**

Директор

образовательной организации А.Д.Гурбатова \_\_\_\_\_ /расшифровка подписи