

ПАСПОРТ

Пищеблок МОУ Савва – Борзинской основной общеобразовательной школы (при необходимости дополнить дополнительными разделами)

Адрес: Забайкальский край, Александрово – Заводский район, с. Савво-Борзя, ул. Школьная, 14

Телефон

Проектная мощность школы _____ чел. в одну (одну, две) смену (ы), фактическое количество обучающихся _____ 21 _____ чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

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

2. Инженерное обеспечение пищеблока

2.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	
собственная скважина учреждения	нет
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	да
2.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	
собственная котельная	да
водонагреватель	
наличие резервного горячего водоснабжения	
2.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	
собственная котельная и пр.	да
2.4. Водоотведение (да/нет)	

централизованное	
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	
2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	да
5	Специализированный транспорт отсутствует	
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	Износность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
Обеденный зал		Столы обеденные	6					
		Стулья	36					
		Умывальники для мытья рук	2					
		Электрополотенца	0					
		Мармит 1-х блюд	0					
Раздаточная зона		Мармит 2-х блюд	0					
		Мармит 3-х блюд *	0					

* 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	Износенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
Горячий цех		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0					
		Прилавок нейтральный	1					
		Прилавок для столовых приборов	0					
		Другое	0					
		Плита электрическая 4-х конф. с духовым шкафом	1					
		Жарочный (духовой) шкаф	0					
		Котел	0					
		пищеварочный						
		Электрическая сковорода	0					
		Зонт вентиляционный	1					
		Пароконвектомат	0					
		Столы производственные	1					
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	0					
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0					

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Износность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
		или овощерезательная машина с прозрачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0					
		Весы электронные для готовой продукции	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1					
		Миксер 10-24л	0					
		Тележка сервировочная	0					
		Тележка для сбора грязной посуды	0					
		Хлеборезка	0					
		Шкаф для хранения хлеба	1					
		Подставки под кухонный инвентарь	1					
		Стеллаж кухонный настенный	0					
		Раковина для мытья рук	1					
		Другое	0					

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Износность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
Складские помещения отсутствуют	-	-					наименование	кол-во штук

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь		Оборудование	
	нет	есть	утилиз- шт., раковина для мытья рук - шт.	шт.
Сан.узел для сотрудников пищеблока	нет			
Гардеробная персонала			шкаф для санитарной одежды – шт.	шт.
Душевые для сотрудников пищеблока	нет		шкаф для личной одежды – шт.	шт.
Стирка спец.одежды (где, кем, что для этого имеется)			душ	
			в домашних условиях (догоняя с прачечной)	

6. Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	0,5				да

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	

7. 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) - ____ чел.

через раздачу (кол-во детей) - 21 чел.

8. 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	да
4	Приказ о создании бракеражной комиссии	да
5	Положение об организации питания	
6	Положение о бракеражной комиссии	
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	
12	График питания в школьной столовой	да
13	График дежурства в школьной столовой администрации и педагогов	
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного циклического меню	
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	да
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	
17	Наличие должностных инструкций	да
18	ДРУГОЕ	

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

10. Финансирование организации питания

10. Финансирование организации питания		
№ п/п	Стоимость:	
	одноразового горячего питания	двухразового питания
		подписка
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)	
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)	
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)	
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)	
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)	

11. Договор на дератизацию

С какой организацией, реквизиты договора

12. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

С какой организацией, реквизиты договора

Директор
образовательной организации



