

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ «Средняя общеобразовательная школы №17» городского округа «Город Чита»

Адрес г. Чита ул. Ямаровская,4

Телефон 21-24-84

Проектная мощность школы _____ чел. в две смены, фактическое количество обучающихся _____ 821 _____ чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количества обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	да	500
2	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	да	500
3	Буфет-раздаточная	да	300
4	Буфет	нет	
5	Помещение для приема пищи	да	120
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	-
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	нет

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	140,7	Столы обеденные	32	1986	1986	100	Столы обеденные	32
		Стулья (лавки)	25	1986	1986	100	стулья	128
		Раковины для мытья рук	6	2017	2017	5		
		Электрополотенца	2	2017	2017	5		
Раздаточная зона	8	Мармит 1-х блюд	1	1986	1986	100	Мармит 1-х блюд	1
		Мармит 2-х блюд	1	1986	1986	100	Мармит 2-х блюд	1
		Мармит 3-х блюд	1			100	Мармит 3-х блюд	1

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)	-	-	-		Холодильный прилавок (витрина, секция)	1
		Прилавок нейтральный	-				Морозильная камера под рыбу	1
		Прилавок для столовых приборов	-				Прилавок для столовых приборов	1
		Другое					Сушилка для посуды профессиональная	1
							Холодильник под суточные	1
Горячий цех	23,8	Плита электрическая 4-х конф.	1	1986	1986	100	Плита электрическая 4-х конф.	1
		Жарочный (духовой) шкаф	1	1986	1986	100	Жарочный (духовой) шкаф	1
		Котел пищеварочный	1	1981	1981	100	водонагреватель	1
		Электрическая сковорода	1			50		
		Зонт вентиляционный	-					
		Пароконвектомат	-					
		Столы производственные	2	1986	1986	100		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1-о - 1	1986	1986	100		
		Универсальный	-					

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
		механический привод для готовой продукции						
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	1986	1986	100		
		Весы электронные для готовой продукции	-					
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	-					
		Миксер 10-20л	-					
		Тележка сервировочная	-					
		Тележка для сбора грязной посуды	-					
		Хлеборезка	-					
		Шкаф для хранения хлеба	1					
		Подставки под кухонный инвентарь	3					
		Стеллаж кухонный настенный	-					
		Раковина для	2	2017				

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						
		Другое					мясорубка	1
							тестомес	1
							Жарочный шкаф	1
Холодный цех	15,9	Стол производственный	2	1986	1986	100		
		Весы электронные	-					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
		Универсальный механический привод	-					
		или овощерезательная машина	-					
		Бактерицидная установка	-					
		Моечная ванна	1	1986			100	
		Весы электронные	-					
		Раковина для мытья рук	1	2017				
Доготовочный цех		Стол производственный	-					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
		Шкаф холодильный	-					

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
		низкотемпературной						
		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		Стол производственный	1			
Тестомесильная машина	-							
Пекарский шкаф	1							
Стеллаж кухонный	1							
Моечная ванна	-							
Весы электронные								
Раковина для мытья рук	1							
Помещение для обработки яйца	нет	Моечная ванна 3-х секционная	-					
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	-					

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
		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	-					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	-					
		Полка для разделочных досок	-					
Раковина для мытья рук	-							
Овощной цех		Моечная ванна 2-х	-					

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
(первичной обработки)		секц.						
		Стол производственный	-					
		Стеллаж кухонный настенный-	-					
		Весы	-					
		Стеллаж кухонный	-					
		Картофелеочистительная машина	-					
		Раковина для мытья рук	-					
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	-					
		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.	1	1986	1986	100		
		Стеллаж кухонный	2	2014	2014	40		
		Зонт	-					

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
		вентиляционный						
		Водонагреватель	-					
		Раковина для мытья рук	1	2017	2017	5		
Моечная столовой посуды	31,9	Стол для сбора отходов	1	1986	1986	50	Стол для сбора отходов	1
		Стол производственный	1	1986	1986	50	Стол производственный	1
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1-о секц - 3	2017	2017	5		
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1-о секц - 2	2017	2017	5		
		Посудомоечная машина	-				Посудомоечная машина	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	2	2014	2014	20		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	-					
		Зонт вентиляционный	-					
		Водонагреватель проточный	-				Водонагреватель проточный	1
		Раковина для мытья рук	1	2017	2017	5		
Помещение для обработки и		Шкаф для уборочного	-					

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
хранения уборочного инвентаря		инвентаря						
		Душевой поддон	-					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	-					
		Раковина для мытья рук	-					
Склад для хранения овощей	8	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	-					
		Стеллажи	2	1986	1986	100		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
		Подтоварники	-					
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	2					
		Подтоварники	2	1986	1986	100		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	-					

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
		й						
Загрузочная продуктов		Подтоварник	-					
		Весы товарные электронные	-					
Складские помещения отсутствуют	-	-						

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	6	унитаз- 1 шт., раковина для мытья рук - 1 шт,
Гардеробная персонала		шкаф для санитарной одежды – 1 шт, шкаф для личной одежды – 1 шт,
Душевые для сотрудников пищеблока		Душ -
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		в домашних условиях (договор с прачечной) - да

6. Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	2	2	6	42	да
Рабочих кухни/помощники повара	1	1	-	15	да
Официантов	-	-	-	-	-
Других работников пищеблока/посудомойщицы	-	-	-	-	-

Технических работников/ уборщицы	-	-	-	-	-
----------------------------------	---	---	---	---	---

5. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

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) - 400 чел.

через раздачу (кол-во детей) - 200 чел.

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

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию – Программа производственного контроля за соблюдением санитарных противоэпидемических мероприятий на объектах общественного питания	От 01.09.2012 г.
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся – 1-4 классы – бесплатное питание, остальные учащиеся – наличный расчет, 5-11 классы – из малоимущих семей	
3	Приказ об организации питания на учебный год – «Об организации питания МБОУ СОШ № 17»	№ 99 от 31.08.2020 г.
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	да
5	Положение об организации питания	01.09.2020 г.
6	Положение о бракеражной комиссии	да
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	Да
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 (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	75
	двухразового питания	82,20
	полдника	
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)	45
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)	4,28
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)	0
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)	75
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)	30

10. Договор на дератизацию

С какой организацией, реквизиты договора - Договор № 135 от 18.03.2020 г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»

11. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

С какой организацией, реквизиты договора – Договор № 165Б от 17.01.2021 г. ООО «Олерон +»

Директор
образовательной организации

_____ /Леусян Т Г