

ПАСПОРТ Пищеблока МБОУ « Мордойская основная общеобразовательная школа» МР (ГО) Кыринский район

(при необходимости дополнить дополнительными разделами)

Адрес 674267 Забайкальский край, Кыринский район, с. Мордой, ул. Центральная,1

Телефон 8(30235)25419

Проектная мощность школы 79 чел. в одну (одну, две) смену (ы), фактическое количество обучающихся 33 чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета обучающихся) количество
1	Столовая, работающая на сырье	да	28
2	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет	
3	Буфет-раздаточная	нет	
4	Буфет	нет	
5	Помещение для приема пищи	да	
6	Отсутствует все вышеперечисленное	нет	

2. Инженерное обеспечение пищеблока

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

2.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	нет
выгреб	да
локальные очистные сооружения	да
прочие	
2.5.Вентиляция (да/нет)	
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	нет
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	да
5	Специализированный транспорт отсутствует	нет
6	Иной вид подвоза (указать)	В ручную

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	16	Столы обеденные	1/3	1980(2020)	1980(2020)	50 % (0%)		
		Стулья	7/18	1980 (2020)	1980 (2020)	50 % (0%)		
		Раковины для мытья рук	1					

		Электрополотенца	-				электрполотенца	2 шт
Раздаточная зона	-	Мармит 1-х блюд	-					
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
		Мармит 2-х блюд	-					
		Мармит 3-х блюд	-					
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	-					
		Прилавок нейтральный	-					
		Прилавок для столовых приборов	-					
		Другое						
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	-					
		Жарочный (духовой) шкаф	2	2000(2019)	2000(2019)	50 % (0%)		
		Котел пищеварочный	-				Котел пищеварочный	1 шт
		Электрическая сковорода	-				Электрическая сковорода	1 шт
		Зонт вентиляционный	-					
		Пароконвектомат	-				Пароконвектомат	1 шт
		Столы производственные	-					

		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	2-х секционная				Моечная ванна	1 шт
		Универсальный механический привод для готовой продукции	-					
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
		или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	-				овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1
		Весы электронные для готовой продукции	1	2008	2008	0		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	-					
		Миксер 10-20л	-				Миксер 10-20 л	1 шт
		Тележка сервировочная	-					
		Тележка для сбора грязной посуды	-					
		Хлеборезка	-				хлеборезка	1 шт
		Шкаф для хранения хлеба	-				Шкаф для хранения хлеба	1 шт

		Подставки под кухонный инвентарь	-				Подставки под кухонный инвентарь	1 шт
		Стеллаж кухонный настенный	-				Стеллаж кухонный настенный	1 шт
		Раковина для мытья рук						
		Другое						
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
Холодный цех		Стол производственный	1	1980	1980	50%		
		Весы электронные	1	2020			1	1 шт
		Шкаф холодильный среднетемпературный	2	2013	2013	0		
		Универсальный механический привод	-					
		или овощерезательная машина	-				Овощерезательная машина	1 шт
		Бактерицидная установка	1				1	1 шт
		Моечная ванна	1				1	1 шт
		Весы электронные	1				1	1 шт
		Раковина для мытья рук	1				Раковина для мытья посуды	1 шт
Доготовочный цех		Стол производственный	-					

		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	-					
		Моечная ванна	-					

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
		овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	-					
		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	-					

Помещение для обработки яйца	нет	Весы электронные	-					
		Раковина для мытья рук	-					
		Моечная ванна 3-х секционная	-					
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	-					
		Стол производственный	-					

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
		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 секц.	-					

Набор помещений (первичной обработки)	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	-					
		Стеллаж кухонный настенный	-					
		Весы	-					
		Стеллаж кухонный	-					
		Картофелеочистительная машина	-					
		Раковина для мытья рук	-					
		Моечная ванна 2-х секц.	-					
Овощной цех (вторичной обработки)		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.	2 шт	2020	2020			
		Стеллаж кухонный	1 шт	1980	1980			
		Зонт вентиляционный	-					

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
		Водонагреватель	1	2020	2020			
		Раковина для мытья рук	1	2020	2020			
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	-					
		Стол производственный	-					
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	-					

		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	-					
		Посудомоечная машина	-					
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	-					
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	-					
		Зонт вентиляционный	-					
		Водонагреватель проточный	-					
		Раковина для мытья рук	-					
Помещение для обработки и хранения		Шкаф для уборочного инвентаря	-					

Набор помещений уборочного инвентаря	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
		Душевой поддон	-					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	-					
		Раковина для мытья рук	-					

Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	-					
		Стеллажи	-					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
		Подтоварники	-					
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	1	1980	1980			
		Подтоварники	1	1980	1980			
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		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
		низкотемпературный						
Загрузочная продуктов		Подтоварник	-					
		Весы товарные электронные	-					
Складские помещения отсутствуют	-	-	-					

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	-	унитаз- нет шт., раковина для мытья рук - 1 шт,
Гардеробная персонала	-	шкаф для санитарной одежды – нет шт, шкаф для личной одежды – нет 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)
Поваров	1	100%	3 разряд	6 лет	да
Рабочих кухни/помощники повара	1	100%	-	17 лет	да
Официантов					
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	-				
Технических работников/ уборщицы	-				

Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

Питание детей в общеобразовательной организации:
организовано/не организовано (нужное подчеркнуть) -
 сторонней организацией общественного питания (нет) – нет;
 наименование организации: _____
 юридический адрес организации: _____
 - образовательным учреждением самостоятельно (да) – да
 - санитарно-эпидемиологическое заключение имеется. с
 предварительным накрытием (кол-во детей) - 0 чел.
 через раздачу (кол-во детей) - 44 чел.

Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	Формирование культуры здорового питания 2021 г
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	Приказ № 58/6 от 01.09.23 г
3	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ № 58/5 от 01.09.23 г
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ № 58/4 от 01.09.23 г
5	Положение об организации питания учащихся	Приказ 58/1 от 01.09.23 г
6	Положение о бракеражной комиссии	Приказ № 58/2 «а» от 01.09.23 г
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	Приказ № 69 от 01.10.23 г
8	Положение о школьном совете по питанию	Приказ № 58/3 от 01.09.23 г
9	Наличие плана работы совета по питанию	Имеется
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	заведен
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеется
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	Имеется (разработано на основании экспертного заключения 3 6467/ЭЗ-15958 от 16.12.2020 – согласованное с Роспотребнадзором по Забайкальскому краю)
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	имеются
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	имеется
17	Наличие должностных инструкций	имеются
18	ДРУГОЕ	

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

Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость:	одноразового горячего питания	
		двухразового питания	525 руб (5- 9 классы); 636,3 руб (1-4 классы) за неделю
		полдника	
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)		1-4 кл (90,9руб) 5-9 кл(75 руб)
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)		75 руб в 5-9 классах за неделю
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)		

Договор на дератизацию

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае №71 от 10.01.2023 г.

Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

«Олерон +» № 24БМ -16/К от 09.01.2024 г.

Директор МБОУ «Мордойская ООШ» Гричанюк С.А.



