

ПАСПОРТ

Пищеблока МОУ «СОШ с.Демьяс» Дергачевского района Саратовской области

(при необходимости дополнить дополнительными разделами)

Адрес __с.Демьяс ул. Комсомольская,58_____

Телефон 8845 63 4-33-17

Проектная мощность школы 350 чел. В одну (одну, две) смену (ы), фактическое количество обучающихся ____50_ обучающихся, 20 воспитанников Дошкольной группы

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количества обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье		
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет	
3	Буфет-раздаточная	нет	
4	Буфет	нет	
5	Помещение для приема пищи	да	60
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	нет
собственная котельная	Нет
водонагреватель	Да
наличие резервного горячего водоснабжения	Да
2.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	нет
собственная котельная и пр.	да
2.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	нет
выгреб	Да

локальные очистные сооружения	Нет
прочие	Нет
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	Нет
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	Нет
5	Специализированный транспорт отсутствует	Да
6	Иной вид подвоза (указать)	Самовывоз

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	28,9	Столы обеденные	10					
		Стулья	60					
		Раковины для мытья рук	4					
		Электрополотенца	3					
Раздаточная зона	15	Мармит 1-х блюд	Нет					
		Мармит 2-х блюд	Нет					
		Мармит 3-х блюд	Нет					
		Холодильный	Нет					

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	
		прилавок (витрина, секция)							
		Прилавок нейтральный	Нет						
		Прилавок для столовых приборов	1						
		Другое							
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	2	2010	2011	35			
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2010	2011	35			
		Котел пищеварочный	Нет					Котел пищеварочный	2
		Электрическая сковорода	Нет					Электрическая сковорода	1
		Зонт вентиляционный	Нет						
		Пароконвектомат	Нет						
		Стол производственный	5						
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	4						
		Универсальный механический привод для готовой продукции	Нет						
		или овощерезательная машина с протирачной						овощерезательная машина с протирачной насадкой	1

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		
		насадкой и мясорубка для готовой продукции	2							
		Весы электронные для готовой продукции	1							
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1							
		Миксер 10-20л	Нет				Миксер 10-20л	1		
		Тележка сервировочная	Нет							
		Тележка для сбора грязной посуды	Нет							
		Хлеборезка	Нет				Хлеборезка	1		
		Шкаф для хранения хлеба	1				Шкаф для хранения хлеба	1		
		Подставки под кухонный инвентарь	2				Подставки под кухонный инвентарь	2		
		Стеллаж кухонный настенный	Нет				Стеллаж кухонный настенный	1		
		Раковина для мытья рук								
		Другое (умывальник)	нет							
		Холодный цех		Стол производственный нет	2					
				Весы электронные	1					
Шкаф	3									

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 среднетемпературный						
		Универсальный механический привод	Нет					
		или овощерезательная машина	Нет					
		Бактерицидная установка	Нет					
		Моечная ванна	Нет					
		Весы электронные	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
Догоготовочный цех		Стол производственный	Нет					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	Нет					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	Нет					
		Моечная ванна						
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	нет					

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
Набор помещений		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	Нет					
		Весы электронные	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
Мучной цех		Стол производственный	Нет					
		Тестомесильная машина	Нет					
		Пекарский шкаф	Нет					
		Стеллаж кухонный	Нет					
		Моечная ванна	Нет					
		Весы электронные	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
Помещение для обработки яйца	нет	Моечная ванна 3-х секционная или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	1					
		Стол производственный	1					
		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						
		Раковина для мытья рук	1					
Мясо-рыбный цех	нет	Стол производственный	1					
		Моечная ванна 3-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
		секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Электропривод для сырой продукции						
		или электромясорубка	1					
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Полка для разделочных досок	1					
		Раковина для мытья рук	1					
Овощной цех (первичной обработки)	нет	Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный	1					
		Стеллаж кухонный настенный	Нет					
		Весы	Нет					
		Стеллаж кухонный	Нет					
		Картофелеочистительная машина	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					

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
Овощной цех (вторичной обработки)	нет	Моечная ванна 2-х секц.	Нет					
		Стол производственный	1					
		Овощерезательная машина	Нет					
		Стеллаж кухонный настенный	Нет					
		Стеллаж кухонный	Нет					
		Весы	Нет					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	Нет					
		Стеллаж кухонный	Нет					
		Зонт вентиляционный	Нет					
		Водонагреватель	1					
		Раковина для мытья рук	нет					
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	Нет				Стол для сбора отходов	1
		Стол производственный	Нет				Стол производственный	1
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	Нет					
		Моечная ванна 2-х	1					

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
Набор помещений		секц. для стаканов и столовых приборов						
		Посудомоечная машина	Нет				Посудомоечная машина	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	Нет				Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	2
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	Нет				Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	2
		Зонт вентиляционный	Нет					
		Водонагреватель проточный	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	нет	Шкаф для уборочного инвентаря	1					
		Душевой поддон						
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1					
		Раковина для мытья рук	1					
Склад для хранения овощей	нет	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	6					
		Стеллажи	6					

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 среднетемпературный	1					
		Подтоварники						
		Стеллажи	1					
Склад для сыпучих продуктов		Подтоварники	нет					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	нет					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	нет					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	нет	Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный					Шкаф холодильный низкотемпературный	1
Загрузочная продуктов	нет	Подтоварник						
		Весы товарные электронные						
Складские помещения отсутствуют	-	-						

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2,8 кв.м	унитаз- 1 шт., раковина для мытья рук - 1 шт,
Гардеробная персонала	Нет	шкаф для санитарной одежды – шт, шкаф для личной одежды – шт,
Душевые для сотрудников пищеблока	Нет	душ

Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	В домашних условиях	в домашних условиях (договор с прачечной)
---	---------------------	---

6. Штатное расписание

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

5. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

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) - **__50__** чел.

через раздачу (кол-во детей) - 50 чел.

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

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	Да «Здоровое питание»
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	
3	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ № 22/4 от 31.08.2020
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ №22/5 от 31.08.2020
5	Положение об организации питания	Да
6	Положение о бракеражной комиссии	Да
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	Приказ №22/6от 31.08.2020
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 цикличного) меню	-
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного 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		
		двухразового питания		
	полдника			
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей		20 рублей (школа)	

	из средств местного бюджета (на одного человека)	14 рублей (дошкольная группа)
2	Сумма , выделяемая на оплату части питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья из средств местного бюджета (на одного человека)	70 рублей
3	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из средств федерального бюджета (на одного человека) 1- 4 класс	52,70 рублей
4	Родительские средства без учета льготы на оплаты за питания	70 рублей
5	Родительские средства с учетом льготы на оплаты за питания	50 рублей

10. Договор на дератизацию с МУП «Орошаемское РМПО ЖКХ» № 104 от 10 января 2023 г
11. Договор с МУП «Орошаемское РМПО ЖКХ» на вывоз жидких бытовых отходов № 507 от 10 января 2023 г
12. Договор с АО «Ситиматик» (Региональный оператор) на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами № 13 от от 10 января 2023 г

Директор МОУ «СОШ с.Демьяс»

С.Т.Кочубей