

**ПАСПОРТ
пищеблока
МОУ «МСОШ №2 имени Ю.Б.Шагдарова»**

Адрес ОУ Забайкальский край, Могойтуйский район
Телефон 8(30255)2-17-83
Расчетная вместимость школы 701 человек в одну (две) смену(ы)
Фактически детей 1167 человек

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

| № п/п | Тип пищеблока | Да/Нет |
|-------|---|--------|
| 1 | Столовая, работающая на сырье | Да |
| 2 | Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах) | Нет |
| 3 | Буфет-раздаточная | Нет |
| 4 | Буфет | Нет |
| 5 | Помещение для приема пищи | Да |
| 6 | Отсутствует все вышеперечисленное | |

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

| 1. Водоснабжение | |
|---|------------------|
| централизованное | |
| собственная скважина учреждения | |
| в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность | |
| вода привозная | вода привозная |
| 2. Горячее водоснабжение | |
| централизованное | |
| собственная котельная | |
| водонагреватель | водонагреватель |
| наличие резервного горячего водоснабжения | |
| 3. Отопление | |
| централизованное | централизованное |
| собственная котельная и пр. | |
| 4. Водоотведение | |
| централизованное | |
| выгреб | выгреб |

| | |
|-------------------------------|--------------|
| локальные очистные сооружения | |
| прочие | |
| 5.Вентиляция | |
| естественная | |
| механическая | механическая |

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 |

4. Характеристика пищеблока.

| Набор помещений | Площадь, м ² | Наименование оборудования (фактическое наличие) | Кол-во шт. | Дата выпуска, год | Дата подключения | % изношенности | Недостающее оборудование согласно требованиям Сан-ПиН (наименование, кол-во штук) |
|------------------|-------------------------|---|-------------------------------|-------------------|------------------|----------------|---|
| Обеденный зал | 150,3 | Столы обеденные | 30 | 2010 | 2010 | 40% | 10 |
| | | Стулья | 114 | 2010 | 2010 | 50% | 20 |
| | | Раковины для мытья рук | 5 | 2010 | 2010 | 20% | 5 |
| | | Электрополотенца | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 |
| Раздаточная зона | | Мармит 1-х блюд | 1 | 2010 | 2010 | 30% | |
| | | Мармит 2-х блюд | 1 | 2010 | 2010 | 50% | |
| | | Мармит 3-х блюд | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| | | Холодильный прилавок (витрина, секция) | 1 | 2010 | 2010 | 100% | 1 |
| | | Прилавок нейтральный | 1 | 2010 | 2010 | 0 | 1 |
| | | Прилавок для столовых приборов | 1 | 2010 | 2010 | 0 | 1 |
| | | Другое | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Горячий цех | | 43,7 | Плита электрическая 6-х конф. | 2 | 2010 | 2010 | 80% |
| | Жарочный (духовой) шкаф | | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 |

| | | | | | | |
|------------------|--|---|------|------|------|---|
| | Котел пищеварочный | 1 | 2010 | 2010 | 100% | 2 |
| | Электрическая сковорода | 1 | 2010 | 2010 | 70% | 1 |
| | Зонт вентиляционный | 1 | 2010 | 2010 | 50% | 0 |
| | Пароконвектомат | 2 | 2010 | 2010 | 70 | 1 |
| | Столы производственные | 2 | 2010 | 2010 | 0 | 2 |
| | Универсальный механический привод для готовой продукции | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| | или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| | Весы электронные для готовой продукции | 1 | 2010 | 2010 | 50 | 1 |
| | Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб) | 1 | 2010 | 2010 | 60%: | 1 |
| | Миксер 10-20л | 1 | 2010 | 2010 | 50% | 1 |
| | Тележка сервировочная | 1 | 2010 | 2010 | 0 | 4 |
| | Тележка для сбора грязной посуды | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| | Хлеборезка | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| | Шкаф для хранения хлеба | 1 | 2004 | 2004 | 0 | 1 |
| | Подставки под кухонный инвентарь | 2 | 2010 | 2010 | 0 | 0 |
| | Стеллаж кухонный настенный | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| | Раковина для мытья рук | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| | Другое | | | | | |
| Холодный цех | Стол производственный | | | | | |
| | Весы электронные | | | | | |
| | Шкаф холодильный среднетемпературный | | | | | |
| | Универсальный механический привод | | | | | |
| | или овощерезательная машина | | | | | |
| | Бактерицидная установка | | | | | |
| | Моечная ванна | | | | | |
| Весы электронные | | | | | | |

| | | | | | | | |
|------------------------------|------|--|---|------|------|----|---|
| | | Раковина для мытья рук | | | | | |
| Доготовочный цех | | Стол производственный | | | | | |
| | | Шкаф холодильный средне-температурный | | | | | |
| | | Шкаф холодильный низко-температурный | | | | | |
| | | 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 | 11,8 | Стол производственный | 1 | 2010 | 2010 | 30 | 0 |
| | | Тестомесильная машина | 1 | 2010 | 2010 | 70 | 1 |
| | | Пекарский шкаф | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| | | Стеллаж кухонный | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| | | Моечная ванна | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| | | Весы электронные | 1 | 2010 | 2010 | 20 | 0 |
| | | Раковина для мытья рук | 1 | 2010 | 2010 | 0 | 0 |
| Помещение для обработки яйца | | Моечная ванна 3-х секцион-ная | | | | | |
| | | или Моечная ванна 1-о секци-онная и 2 емкости | | | | | |
| | | Стол производственный | | | | | |
| | | Шкаф холодильный | | | | | |
| | | Овоскоп | | | | | |
| | | Раковина для мытья рук | | | | | |
| Мясо-рыбный цех | 5,6 | Стол производственный | 1 | 2010 | 2010 | 50 | 1 |
| | | Моечная ванна 3-х секц. | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| | | Стеллаж кухонный | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| | | Электропривод для сырой продукции | 1 | 2010 | 2010 | 50 | 1 |
| | | или электромясорубка | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|------|--|---|------|------|-----|---|
| | | Весы электронные | 1 | 2010 | 2010 | 100 | 1 |
| | | Шкаф холодильный средне-температурный | 1 | 2010 | 2010 | 50 | 1 |
| | | Шкаф холодильный низко-температурный | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| | | Полка для разделочных досок | 1 | 2010 | 2010 | 0 | 1 |
| | | Раковина для мытья рук | 1 | 2010 | 2010 | 0 | 0 |
| Овощной цех (первичной обработки) | | Моечная ванна 2-х секц. | | | | | |
| | | Стол производственный | | | | | |
| | | Стеллаж кухонный настенный | | | | | |
| | | Весы | | | | | |
| | | Стеллаж кухонный | | | | | |
| | | Картофелеочистительная машина | | | | | |
| | | Раковина для мытья рук | | | | | |
| Овощной цех (вторичной обработки) | 6,4 | Моечная ванна 2-х секц. | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| | | Стол производственный | 1 | 2010 | 2010 | 0 | 0 |
| | | Овощерезательная машина | 1 | 2010 | 2010 | 100 | 1 |
| | | Стеллаж кухонный настенный | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| | | Стеллаж кухонный | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| | | Весы | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| | | Шкаф холодильный средне-температурный | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| | | Раковина для мытья рук | 1 | 2010 | 2010 | 0 | 0 |
| Моечная кухонной посуды и инвентаря | | Моечная ванна 2-х секц. | | | | | |
| | | Стеллаж кухонный | | | | | |
| | | Зонт вентиляционный | | | | | |
| | | Водонагреватель | | | | | |
| | | Раковина для мытья рук | | | | | |
| Моечная столовой посуды | 14,3 | Стол для сбора отходов | 1 | 2010 | 2010 | 0 | 0 |
| | | Стол производственный | 1 | 2010 | 2010 | 0 | 0 |
| | | Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды | 1 | 2010 | 2010 | 40 | 0 |
| | | Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов | 1 | 2010 | 2010 | 40 | 0 |
| | | Посудомоечная машина | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |

| | | | | | | | |
|---|-----|--|---|------|------|-----|---|
| | | Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды | 1 | 2010 | 2010 | 40 | 0 |
| | | Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| | | Зонт вентиляционный | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| | | Водонагреватель проточный | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| | | Раковина для мытья рук | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря | 3 | Шкаф для уборочного инвентаря | 1 | 2010 | 2010 | 0 | 1 |
| | | Душевой поддон | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| | | Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| | | Раковина для мытья рук | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Склад для хранения овощей | | Контейнер для хранения и транспортировки овощей | | | | | |
| | | Стеллажи | | | | | |
| | | Шкаф холодильный среднетемпературный | | | | | |
| | | Подтоварники | | | | | |
| Склад для сыпучих продуктов | 8,2 | Стеллажи | 1 | 2010 | 2010 | 0 | 0 |
| | | Подтоварники | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| | | Шкаф холодильный среднетемпературный | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Склад для хранения скоропортящихся продуктов | 8,2 | Шкаф холодильный среднетемпературный | 2 | 2010 | 2010 | 80 | 2 |
| | | Шкаф холодильный низкотемпературный | 2 | 1997 | 1997 | 100 | 2 |
| Загрузочная продуктов | нет | Подтоварник | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| | | Весы товарные электронные | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Складские помещения отсутствуют | | | | | | | |

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

| | Площадь, м ² | Оборудование |
|------------------------------------|-------------------------|------------------|
| Сан.узел для сотрудников пищеблока | 2,3 | Унитаз, раковина |
| Гардеробная персонала | 1,3 | Вешалка |

| | | |
|---|---|----------------|
| Душевые для сотрудников пищеблока | 0 | 0 |
| Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется | 0 | Самостоятельно |

6. Штатное расписание:

| | Кол-во ставок | Укомплектованность | Квалификационный разряд | Стаж работы по специальности | Наличие оформленной личной медицинской книжки |
|--|---------------|--------------------|-------------------------|------------------------------|---|
| Поваров | 7 | 4 | 4 | До 25 лет | да |
| Других работников пищеблока/ посудомойщицы | 4 | 4 | - | До 5 лет | да |
| Технических работников/ уборщицы | 1 | 1 | - | До 5 лет | да |

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

| № п/п | Учреждение, организация | Да/Нет |
|-------|---|--------|
| 1. | Образовательного учреждения | да |
| 2. | Организации общественного питания, обслуживающего школу | |
| 3. | Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу | |

8. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

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

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

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) – до 850 чел.

через раздачу (кол-во детей) – 150 чел.

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

| № п/п | наименование документации | №, дата, наименование, наличие |
|-------|---|--|
| 1 | Программа по питанию | Приказ №105 от 01.09.2020г |
| 2 | Порядок обеспечения питанием обучающихся | Приказ №100 от 31.08.2020 |
| 3 | Приказ об организации питания на учебный год | Приказ №100 от 31.08.2020 |
| 4 | Приказ о создании бракеражной комиссии» | Приказ №100 от 31.08.2020 |
| 5 | Положение об организации питания | Приказ №22 от 15.02.2021 |
| 6 | Положение о бракеражной комиссии | Положение о бракеражной комиссии от 31.08.2020 |
| 7 | Приказ о создании школьной комиссии по питанию | Приказ №124 от 01.10.2020 |
| 8 | Положение о школьной комиссии по питанию | Приказ №124 от 01.10.2020 |
| 9 | Наличие плана работы комиссии по питанию | Приказ №124 от 01.10.2020 |
| 10 | Наличие протоколов заседания школьной комиссии по питанию | да |
| 11 | Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания | да |
| 12 | График питания в школьной столовой | Приказ №100 от 31.08.2020 |
| 13 | График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников | Приказ №100 от 31.08.2020 |
| 14 | Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню | 1-4классы №6467/ЭЗ-15958 от 16.12.2020 5-11 классы №632/73 АБО-4798 от 18.10.2019г |
| 15 | Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню | да |
| 16 | Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований | от |
| 17 | Наличие должностных инструкций | да |

| | | |
|----|--------|--|
| 18 | ДРУГОЕ | |
|----|--------|--|


10. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд: проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

11. Финансирование организации питания

| | | | |
|-------|--|-------------------------------|-------|
| № п/п | Стоимость: | одноразового горячего питания | 82,20 |
| | | двухразового питания | |
| | | полдника | |
| 1 | Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных 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) | | 45 |
| 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) | | |
| 6 | Родительские средства, с учетом двух льгот на оплату за питание (на одного человека) | | |

18. Договор на дератизацию Филиал-ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае», №48/03 от 29.01.2021

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов Олерон+, № 1105БР от 01.01.2021г

Директор МОУ «МСОШ №2 имени Ю.Б.Шагдарова»  Л.Б.Шагдарова