

## ПАСПОРТ

### Пищеблока «Николаевская школа им.В.М.Кузьмина» - филиал МОУ «СОШ п.Знаменский»

Адрес с.Николаевка,ул.Молодежная,6

Телефон 88457954410

Проектная мощность школы 216 чел. В две (одну, две) смену (ы), фактическое количество обучающихся 42 чел.

#### 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)		
3	Буфет-раздаточная		
4	Буфет		
5	Помещение для приема пищи	да	40
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	
2.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	
собственная котельная	
водонагреватель	Да
наличие резервного горячего водоснабжения	
2.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	да
собственная котельная и пр.	
2.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	
выгреб	Да
локальные очистные сооружения	Нет

прочие	Нет
<b>2.5.Вентиляция (да/нет)</b>	
естественная	да
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	Нет
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	Нет
5	Специализированный транспорт отсутствует	Да
6	Иной вид подвоза (указать)	

### 4. Характеристика пищеблока

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
Обеденный зал	46кв.м	Столы обеденные	4					
		Стулья	40					
		Раковины для мытья рук	2					
		Электрополотенца	Нет					
Раздаточная зона	15	Мармит 1-х блюд	Нет					
		Мармит 2-х блюд	Нет					
		Мармит 3-х блюд	Нет					
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	Нет					

<sup>1</sup> 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»

<sup>2</sup> 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 <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
Горячий цех		Прилавок нейтральный	Нет					
		Прилавок для столовых приборов	1					
		Другое						
		Плита электрическая 4-х конф.	1	2013	2013	50		
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2013	2013	50		
		Котел пищеварочный	Нет					
		Электрическая сковорода	Нет				Электрическая сковорода	1
		Зонт вентиляционный	да					
		Пароконвектомат	Нет					
		Стол производственные	2					
Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	3							
Универсальный механический привод для готовой продукции	Нет							
или овощерезательная машина с протирочной насадкой и								

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>			
							наименование	кол-во штук		
		мясорубка для готовой продукции								
		Весы электронные для готовой продукции	да	2013						
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1							
		Миксер 10-20л	Нет							
		Тележка сервировочная	Нет							
		Тележка для сбора грязной посуды	Нет							
		Хлеборезка	Нет					1		
		Шкаф для хранения хлеба	Нет					1		
		Подставки под кухонный инвентарь	Нет					1		
		Стеллаж кухонный настенный	Нет					1		
		Раковина для мытья рук	да							
		Другое (умывальник)	1							
		Холодный цех		Стол производственный нет	да					
				Весы электронные	да					
Шкаф холодильный	1									

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
		среднетемпературный						
		Универсальный механический привод	Нет					
		или овощерезательная машина	Нет					
		Бактерицидная установка	Нет					
		Моечная ванна	да					
		Весы электронные	да					
		Раковина для мытья рук	да					
Догоготовочный цех		Стол производственный	да					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	да					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	Нет					
		Моечная ванна						
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	2					

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
Набор помещений		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	Нет					
		Весы электронные	да					
		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					
Помещение для обработки яйца	нет	Раковина для мытья рук	Нет					
		Моечная ванна 3-х секционная						
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						
Мясо-рыбный цех	нет	Стол производственный						

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
		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 (первичной обработки)	нет	Моечная ванна 2-х секц.				
Стол производственный								
Стеллаж кухонный настенный								
Весы								
Стеллаж кухонный								
Картофелеочистительная машина								

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
		Раковина для мытья рук						
Овощной цех (вторичной обработки)	нет	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.	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



Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>		
							наименование	кол-во штук	
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	1998		100			
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1						
		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	да						
		Раковина для мытья рук	да						
		Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	нет	Шкаф для уборочного инвентаря					
Душевой поддон									
Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств									
Раковина для мытья рук									

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования <sup>1</sup> , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
Склад для хранения овощей	нет	Контейнер для хранения и транспортировки овощей						
		Стеллажи						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Подтоварники						
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	1					
		Подтоварники	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	да	унитаз- 1 шт., раковина для мытья рук - 1 шт,
Гардеробная персонала	да	шкаф для санитарной одежды – 1 шт, шкаф для личной одежды – 1 шт,
Душевые для сотрудников пищеблока	да	душ
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	В домашних условиях	в домашних условиях

### 6. Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	<b>1</b>	<b>100</b>	<b>2</b>	<b>11</b>	<b>да</b>
Рабочих кухни/помощники повара	<b>1</b>	<b>100</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>да</b>
Официантов	-				
Других работников пищеблока/посудомойщицы					
Технических работников/ уборщицы					

### 5. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

### 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) - 40 чел.

через раздачу (кол-во детей) - 40 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 от 31.08.2023
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ №23 от 31.08.2023
5	Положение об организации питания	Да
6	Положение о бракеражной комиссии	Да
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	Приказ №24от 31.08.2023
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	да
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	60 рублей
		двухразового питания	
		полдника	
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)		20 рублей

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)	130, 100
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)	25
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)	

**10. Договор на дератизацию**

С какой организацией, реквизиты договора

**11. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов**

С какой организацией, реквизиты договора «Олерон»+ 672000 г. Чита ул Анохина 12А, 14. ИНН 7714922050

Директор школы



Мальцева Т.О.

*Handwritten signature of T.O. Mal'tseva*

*Handwritten signature of T.O. Mal'tseva*

расшифровка подписи

