

ПАСПОРТ

Пищевлока МБОУ Пограничинская средняя общеобразовательная школа

Адрес Забайкальский край, Приаргунский район, п. Пограничный, улица Школьная, 8

Телефон 3024361184

Проектная мощность школы 300 чел. в две смены, фактическое количество обучающихся 59 чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количества обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	да	
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет	
3	Буфет-раздаточная	нет	
4	Буфет	нет	
5	Помещение для приема пищи	да	60 чел
6	Отсутствует все вышеперечисленное		

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.	да
2.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	нет
выгреб	да
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	нет
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	да
5	Специализированный транспорт отсутствует	да
6	Иной вид подвоза (указать)	нет

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, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
Обеденный зал		Столы обеденные	10	2018	2018	45%	-	-
		Скамья		2018	2018	45%	-	-
Раздаточная зона		Раковины для мытья рук	4	2020	2020	-	-	-
		Электрополотенца						
		Мармит 1 -х блюд						
		Мармит 2-х блюд						
		Мармит 3-х блюд						
		Холодильный прилавок (витрина, секция)						
		Прилавок нейтральный						
		Прилавок для столовых приборов						
		Другое						
		Плита электрическая 4-х конф.						0%
Горячий цех			2	2021 2010	2021 2010			

Жарочный (духовой) шкаф									
Котел пищеварочный									
Электрическая сковорода									
Зонт вентиляционный									
Пароконвектомат									
Столы производственные	4	2002 2017	2002 2017			65% 35%			
Моечная ванна 1-0 или 2-х секционная	4	2020	2020			0%			
Универсальный механический привод для готовой									
или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой									
Весы электронные для готовой продукции	1	2020	2020			10%			
Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)									
Миксер 10-20л									
Тележка сервировочная									
Тележка для сбора грязной посуды									
Хлеборезка									
Шкаф для хранения хлеба	1	2019	2019			25%			
Подставки под кухонный инвентарь	4	2020	2020			5%			
Стеллаж кухонный	1	2010	2010			85%			
Раковина для мытья									
Другое									
Стол производственный									
Холодный цех									

		1	2020	2020	0%		
Догоготовочный цех	Весы электронные						
	Шкаф холодильный среднетемпературный						
	Универсальный механический привод или овощерезательная машина						
	Бактерицидная установка						
	Моечная ванна						
	Весы электронные						
	Раковина для мытья рук						
	Стол производственный						
	Шкаф холодильный среднетемпературный						
	Шкаф холодильный низкотемпературный						
	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						
Стол производственный							
Тестомесильная машина							
Пекарский шкаф							
Стеллаж кухонный							
Моечная ванна							
Весы электронные							
Раковина для мытья рук							
Моечная ванна 3-х сек.							
Помещение для							

Моечная кухонной посуды и инвентаря	Моечная ванна 2-х секц.								
	Стеллаж кухонный								
	Зонт вентиляционный								
	Водонагреватель	1	2020			2020	0%		-
	Раковина для мытья рук								
	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								
Моечная столовой посуды	Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды								
	Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов								
	Зонт вентиляционный								
	Водонагреватель проточный								
	Раковина для мытья рук								
	Шкаф для уборочного инвентаря	1	2010			2010	85%		
	Душевой поддон								
	Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	2010			2010	85%		
	Раковина для мытья рук								
	Контейнер для хранения и транспортировки овощей								
Склад для хранения овощей	Стеллажи								
	Шкаф холодильный среднетемпературный								
	Подтоварники								

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

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока		унитаз- шт., раковина для мытья рук - шт,
Гардеробная персонала		шкаф для санитарной одежды - 1 шт, шкаф для личной одежды – 1 шт,
Душевые для сотрудников пищеблока		нет
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		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%	3	3 года	да
Рабочих кухни/помощники повара	0,5	100%		3 года	да
Официантов					
Других работников пищеблока/посудомойщицы					
Технических работников/уборщицы					

5. 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

6. Питание детей в общеобразовательной организации:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественно питания (да/нет) - да/нет;
наименование организации: МБОУ Пограничный СОШ
- юридический адрес организации: Забайкальский край Приаргунский район, п. Пограничный, улица Школьная, 8
- образовательным учреждением самостоятельно - да
- санитарно-эпидемиологическое заключение - имеется,
с предварительным накрытием 59 чел.
через раздачу (кол-во детей) - _____ 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
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	да
3	Приказ об организации питания на учебный год	да
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	да
5	Положение об организации питания	да
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 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		да
		двухразового питания		
		полдника		нет
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащих из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)			45
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащих из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)			45
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащих 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)			45

4. Договор на дератизацию

Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае в Забайкальском районе», 674650, Забайкальский край, пгт. Забайкальск, ул. Комсомольская, дом 30, тел 8-30-251-3-13-60, УФК по Забайкальскому краю (ОК 08 Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае в Забайкальском районе» л/с 20916U62640) ИНН 7536058990, КПП 750502001

5. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

Договор 40БР от 01.01.2020 ООО "ОЛЕРОН+", ИНН 7714922050, 672000, Забайкальский край, Чита г, Анохина ул, дом 120а, помещение 14, тел.: (3022) 21-78-71, р/с 40702810409030003250, в банке ФИЛИАЛ "ЦЕНТРАЛЬНЫЙ" БАНКА ВТБ (ПАО), БИК 044525411, к/с 30101810145250000411

Директор
образовательной организации

П. А. Лапердина /расшифровка подписи/