

ПАСПОРТ

Пищевлока МОУ Новоберезовская ООШ им.Маркидонова

Адрес Брянская область, Мглинский район, Новоберезовское, ул. Школьная, 1.

Телефон 8(302)44-33-1-40

Проектная мощность школы 450 чел. в 1 (одну, две) смену (ы), фактическое количество обучающихся 52 чел.

1. В общеобразовательной организации имеются:

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

2. Инженерное обеспечение пищеблока

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

выгреб	
локальные очистные сооружения	
прочие	
2.5.Вентиляция (да/нет)	
естественная	
механическая	

3. Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Транспорт	(да/нет)
1	Специализированный транспорт школы	
2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	
5	Специализированный транспорт отсутствует	
6	Иной вид подвоза (указать)	

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	8					
		Стулья	48					
		Раковины для мытья рук	1					
Раздаточная зона		Электрополотенца						
		Мармит 1-х блюд						
		Мармит 2-х блюд						
		Мармит 3-х блюд						
		Холодильный						

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, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
Горячий цех		прилавок (витрина, секция)						
		Прилавок нейтральный						
		Прилавок для столовых приборов						
		Другое						
		Плита электрическая 4-х конф.	1					
		Жарочный (духовой) шкаф						
		Котел пищеварочный						
		Электрическая сковорода	1					
		Зонт						
		вентиляционный						
		Пароконвектомат						
		Столы производственные	3					
		Моечная ванна 1-0 или 2-х секционная						
		Универсальный механический привод для готовой продукции						
		или овощерезательная машина с протирочной						

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
Догоготовочный цех		Универсальный механический привод или овощерезательная машина						
		Бактерицидная установка						
		Мочная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1					
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Мочная ванна						
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		овощерезательная машина и						

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
Муочной цех		мясорубка для сырой продукции						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
		Стол						
		производственный						
		Тестомесильная машина						
		Пекарский шкаф						
		Стеллаж кухонный						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
Помещение для обработки яйца	нет	Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 3-х секционная						
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости						
		Стол						
		производственный						
		Шкаф						
		холодильный						
		Овоскоп						
		Раковина для мытья рук						
		Стол						
Мясо-рыбный цех		производственный						
		Моечная ванна 3-х секц.						
		Стеллаж кухонный						

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
Овощной цех (первичной обработки)		Электропривод для сырой продукции или электромясорубка						
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Полка для разделочных досок						
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Весы						
Овощной цех (вторичной)		Стеллаж кухонный						
		Картофелеочистительная машина						
		Раковина для мытья рук						
Овощной цех (вторичной)		Моечная ванна 2-х секц.						

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
обработки)		Стол производственный						
		Овощерезательная машина						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Стеллаж кухонный						
		Весы						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Зонт вентиляционный						
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Водонагреватель						
		Раковина для мытья рук						
		Стол для сбора отходов						
Моечная столовой посуды		Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды						
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых						

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
		приборов						
		Посудомоечная машина						
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды						
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов						
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель проточный						
		Раковина для мытья рук						
		Шкаф для уборочного инвентаря						
		Душевой поддон						
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств						
		Раковина для мытья рук						
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей						
		Стеллажи						
		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, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
Склад для сыпучих продуктов		среднетемпературный						
		Подтоварники						
		Стеллажи						
		Подтоварники						
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный 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-шт., раковина для мытья рук - шт,
Гардеробная персонала		шкаф для санитарной одежды – шт, шкаф для личной одежды – шт,
Душевые для сотрудников пищеблока		душ
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		в домашних условиях (договор с прачечной)

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	
3	Приказ об организации питания на учебный год	
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	
5	Положение об организации питания	
6	Положение о бракеражной комиссии	
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	
8	Положение о школьном совете по питанию	
9	Наличие плана работы совета по питанию	
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	
12	График питания в школьной столовой	
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного циклического) меню	
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	
17	Наличие должностных инструкций	
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 полдника	
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)	
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)	

6. Штатное расписание

Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
2				да
1				да

Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

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) - 22 чел.

через раздачу (кол-во детей) - 20 чел.

Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:

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

Договор на дератизацию

С какой организаций, реквизиты договора

Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

С какой организаций, реквизиты договора



Директор
образовательной организации

Кашперук В. А. расшифровка подписи