

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ «Средняя общеобразовательная школы № 51» городского округа «Город Чита»

Адрес 672000, РФ, Забайкальский край, г. Чита, ул. Юбилейная, 3

Телефон +7(3022)392574

Проектная мощность школы 500 чел. в две смены, фактическое количество обучающихся 463 чел.

1. В общеобразовательной организации имеются:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количества обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	да	463
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет	
3	Буфет-раздаточная	нет	
4	Буфет	нет	
5	Помещение для приема пищи	да	90
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	нет
вода привозная	нет
2.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	нет
собственная котельная	нет
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	нет
2.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	да
собственная котельная и пр.	нет
2.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	да
выгреб	нет

Локальные очистные сооружения	нет
Прочие	
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	да
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	нет
5	Специализированный транспорт отсутствует	да
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	Износность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование, согласно требованиям, Сан-Пин ²	
							наименование	кол-во штук
Обеденный зал	148,9	Столы обеденные	13	2010	2010	40	столы	5
		Лавки	26	2010	2010	40		0
		Раковины для мытья рук	3	2010	2010	20	Раковины для мытья рук	2
		Электропютецца	1	2017	2017	50		0
		Мармит 1-х блюд	0					
Раздаточная зона		Мармит 2-х блюд	0					
		Мармит 3-х блюд	0					
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0					

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, Сан-Пин ²	
							наименование	кол-во штук
		Прилавок нейтральный						
		Прилавок для столовых приборов						
		Другое						
		Плита электрическая 4-х конф.	1	1995	1995	80	Плита электрическая 4-х конф.	1
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2010	2010	50		
		Котел пищеварочный	0					
		Электрическая сковорода	1	2010	2010	70		
		Зонт вентиляционный	1	2015	2015	50		
		Пароконвектомат	0					
		Столы производственные	5	2000-2013	2000-2013	50		
Горячий цех		Мясная ванна 1-0 или 2-х секционная	1	2019	2019	20		
		Универсальный механический при-вод для готовой продукции	0					
		или овощерезательная машина с противочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2008	2008	70	или овощерезательная машина с противочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1
		Весы электронные	1	2010	2010	70	Весы электронные	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, Сан-Пин ²	
							наименование	кол-во штук
Холодный цех		для готовой продукции					для готовой продукции	
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	0					
		Миксер 10-20л	0					
		Тележка сервировочная	0					
		Тележка для сбора грязной посуды	0					
		Хлеборезка	0					
		Шкаф для хранения хлеба	1	2012	2012	50		
		Подставки под кухонный инвентарь	2	2010	2010	50		
		Стеллаж кухонный настенный	0					
		Раковина для мытья рук	1	2017	2017	30		
		Другое						
		Стол производственный	1	2010	2010	50		
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2007	2007	85		
		Универсальный механический при-вод	0					

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, Сан-Пин ²	
							наименование	кол-во штук
Догоготовочный цех		или овощерезательная машина	0					
		Бактерицидная установка	0					
		Моечная ванна	1	2019	2019	20		
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	1	2017	2017	30		
		Стол производственный	1	2010	2010	50		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2007	2007	85		
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2007	2007	85		
		Моечная ванна	1	2019	2019	20		
		овощерезательная машина с противочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2008	2008	70	или овощерезательная машина с противочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1
Мучной цех		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	0					
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	1	2017	2017	30		
		Стол производственный	1	2010	2010	50		

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, Сан-Пин ²	
							наименование	кол-во штук
Помещение для обработки мяса	нет	Тестомесильная машина	1	2010	2010	70	Тестомесильная машина	1
		Пекарский шкаф	1	2010	2010	50		
		Стеллаж кухонный	1	2010	2010	50		
		Моечная ванна	1	2019	2019	20		
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	1	2017	2017	30		
		Моечная ванна 3-х секционная	0					
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	0					
		Стол производственный	0					
		Шкаф холодильный	0					
Мясо-рыбный цех		Овоскоп	0					
		Раковина для мытья рук	0					
		Стол производственный	1	2010	2010	50		
		Моечная ванна 1 сект.	0					
		Стеллаж кухонный	1	2010	2010	50		
		Электропривод для сырой продукции	0					
		или электромясорубка	0					
		Весы электронные	0					
		Шкаф холодильный	1	2007	2007	85		

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, Сан-Пин ²	
							наименование	кол-во штук
Овощной цех (первичной обработки ботки)		Среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2007	2007	85		
		Полка для разделочных досок	1	2007	2007	85		
		Раковина для мытья рук	1	2017	2017	30		
		Моечная ванна 2-х секц.	1	2019	2019	20		
		Стол производственный	1	2010	2010	50		
		Стеллаж кухонный настенный	0					
		Весы	0					
		Стеллаж кухонный	1	2010	2010	50		
		Картофелеочистительная машина	0					
Овощной цех (вторичной обработки ботки)		Раковина для мытья рук	1	2017	2017	30		
		Моечная ванна 2-х секц.	1	2019	2019	20		
		Стол производственный	1	2010	2010	50		
		Овощерезательная машина	0					
		Стеллаж кухонный настенный	0					
		Стеллаж кухонный	1	2010	2010	50		
		Весы	0					
		Шкаф холодильный	1	2007	2007	85		

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, Сан-ПиН ²	
							наименование	кол-во штук
Моечная кухонной посуды и инвентаря		нагревательный среднетемпературный						
		Раковина для мытья рук	1	2017	2017	30		
		Моечная ванна 2-х секц.	1	2019	2019	20		
		Стеллаж кухонный	1	2010	2010	50		
		Зонт вентиляционный	1	2019	2019	30		
		Водонагреватель	1	2010	2010	75		
		Раковина для мытья рук	1	2017	2017	30		
		Стол для сбора отходов	1	2010	2010	70		
Моечная столовой посуды		Стол производственный	0					
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	0					
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1	2019	2019	20		
		Посудомоечная машина	0					
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2010	2010	70		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	2010	2010	70		
		Зонт вентиляционный	1	2019	2019	30		

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Износность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование, согласно требованиям, Сан-Пин ²	
							наименование	кол-во штук
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Водонагреватель проточный	0					
		Раковина для мытья рук	1	2017	2017	30		
		Шкаф для уборочного инвентаря	1	2000	2000	20		
		Душевой поддон	0					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	2010	2010	30		
Склад для хранения овощей		Раковина для мытья рук	1	2017	2017	30		
		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	1	2010	2010	50		
		Стеллажи	1	2012	2012	50		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2007	2007	85		
		Подтоварники	0					
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	1	2012	2012	50		
		Подтоварники	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2007	2007	85		
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2007	2007	85		
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2007	2007	85		

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Износенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование, согласно требованиям, Сан-Пин ²	
							наименование	кол-во штук
Загрузочная продуктов		турный						
		Подтоварник	0					
Складские помещения отсутствуют	-	Весы товарные электронные	0					
		-	0					

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	1,6	унитаз- 1 шт., раковина для мытья рук - 1 шт,
Гардеробная персонала	2,2	шкаф для личной одежды – 1 шт,
Душевые для сотрудников пищеблока		0
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		в домашних условиях

6. Штатное расписание (ИП Страмилова Р.М.)

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	1	1	0	25	да
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	2	2	0	5	да
Технических работников/ уборщицы	1	1	0	5	да

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

8. Питание детей в общеобразовательной организации:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

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

наименование организации: ИП Страмилова Р.М.

юридический адрес организации: 672023, Забайкальский край, г. Чита п. ул. Юбилейная, 3

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

- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).
с предварительным накрытием (кол-во детей) - 90 чел.

через раздачу (кол-во детей) - 40 чел.

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

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, на- личие
1	Программа по питанию	в наличии
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	в наличии
3	Приказ об организации питания на учебный год	№25-О от 05.03.2021г.
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	№110-О от 31.08.2020г.
5	Положение об организации питания	в наличии
6	Положение о бракеражной комиссии	в наличии
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	№104/1-О от 28.08.2020г.
8	Положение о школьном совете по питанию	в наличии
9	Наличие плана работы совета по питанию	в наличии
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	в наличии
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	в наличии
12	График питания в школьной столовой	в наличии
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед. работников	в наличии
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного циклического меню	в наличии
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	в наличии

16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	
17	Наличие должностных инструкций	да

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

11. Финансирование организации питания

№пп	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)		49,28
2	Сумма выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)		49,28
3	Сумма выделяемая на оплату части питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)		49,28
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)		49,28

12. Договор на дератизацию Филгал – ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае», №48/03 от 29.01.2021

13. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов Олерон+ от 01.01.2021

Директор МБОУ «СОШ №51» _____ А.А. Гаврилова

