

Утверждаю
И.о директора МОУ Ононской
СОШ
_____ Максимекнко
И.В.
Приказ № _____
от «____» _____ 20 ____ г.

ПАСПОРТ

Пищеблока Муниципального общеобразовательного учреждения Ононской средней общеобразовательной школы (МОУ Ононской СОШ) Забайкальского края, Шилкинского района.

Адрес 673384, Забайкальский край, Шилкинский район, село Ононское, улица Новая, зд. 28, соор. 1

Телефон 33-6-13

Проектная мощность школы 360 чел. в одну смену, фактическое количество обучающихся 136чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

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

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	да
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	нет
выгреб	да
локальные очистные сооружения	нет
прочие	септик
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	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 ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
Обеденный зал	144	Столы обеденные	7	2004	2004	80		
			6	1980	1980	100		10
		Стулья	35	2004	2004	80	Стулья	30
		Лавочки	10	2000	2000	85		
		Раковины для мытья рук	6	2016	2016	10	-	-
		Электрополотенца	1	2016	2016	20		1
Раздаточная зона	9,75	Мармит 1-х блюд	1	2023	2023	0		
		Мармит 2-х блюд	1	2023	2023	0		
		Мармит 3-х блюд	1	2023	2023	0		
		Холодильный прилавок (витрина, секция)						
		Прилавок нейтральный	1	2023	2023	0		
		Прилавок для столовых приборов	1	2023	2023	0		
		Другое						
Горячий цех	94.25	Плита электрическая 4-х конфорочная	1	2010	2010	40		
		Плита электрическая 3-х конфорочная	1	1990	1990	90		

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 СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2010	2010	40		
		Электрокотел	2	1988	1988	100		2
		Электрическая сковорода						1
		Зонт вентиляционный	3	2023	2023	0		
		Пароконвектомат						1
		Столы производственные	4	2023	2023	0		
		Моечная ванна 1-о и 3-х секционная	2	2023	2023	0		
		Универсальный механический привод для готовой продукции						
		или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Электромясорубка						
		Весы электронные для готовой продукции	1	2022	2022	0		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	1980	1980	100		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 СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
		Холодильник						
		Миксер 10-20л						1
		Тележка сервировочная						1
		Тележка для сбора грязной посуды						1
		Хлеборезка						1
		Шкаф для хранения хлеба	1	2023	2023	0		
		Подставки под кухонный инвентарь	3	2010	2010	50		1
		Стеллаж кухонный настенный						
		Раковина для мытья рук						1
		Умывальник	1	2010	2010	50		
		Другое						
Холодный цех	80	Стол производственный						
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						1
		Холодильник 2 – х камерный						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 СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
		Морозильная камера						
		Универсальный механический привод						
		или овощерезательная машина						1
		Бактерицидная установка	1	2019	2019	30		1
		Моечная ванна						1
		Весы электронные						1
		Раковина для мытья рук						1
Догоготовочный цех		Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Моечная ванна						
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						

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
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Мучной цех		Стол производственный						
		Тестомесильная машина						1
		Пекарский шкаф						
		Стеллаж кухонный						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Помещение для обработки яйца	нет	Моечная ванна 3-х секционная						
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						
		Раковина для мытья рук						
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	1	2023	2023	0		

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
		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	1					
		Раковина для мытья рук						
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секционная						
		Стол производственный						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Весы						
		Стеллаж кухонный						
		Картофелеочистительная машина						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 СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
		Раковина для мытья рук						
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секционная						
		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 секционная						
		Стеллаж кухонный						
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель						1
		Раковина для мытья рук						
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов						
		Стол производственный						

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
		Моечная ванна 3-х секционная для столовой посуды						
		Моечная ванна 2-х секционная для стаканов и столовых приборов						
		Посудомоечная машина						1
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды						
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов						1
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель проточный						
		Раковина для мытья рук						1
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря						1
		Душевой поддон						
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств						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 СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
		Раковина для мытья рук						
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей						1
		Стеллажи	1	1973	1973	100		1
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Подтоварники						
Склад для сыпучих продуктов	18	Стеллажи	1	1973	1973	100		1
		Подтоварники						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный						1
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
Загрузочная продуктов		Подтоварник						
		Весы товарные электронные						1
Складские помещения отсутствуют								

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока		унитаз- шт., раковина для мытья рук - 1 шт,
Гардеробная персонала	9	шкаф для санитарной одежды – 1 шт, шкаф для личной одежды – 1 шт,
Душевые для сотрудников пищеблока		душ
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		в домашних условиях

6.Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	2	Вакансий нет		2 года 3 года	да
Рабочих кухни/помощники повара	1	Вакансий нет		1 года	да
Официантов					да
Других работников пищеблока/ посудомойщицы					
Технических работников/ уборщицы					

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	да

Питание детей в общеобразовательной организации:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественного питания – нет;

наименование организации: Муниципальное общеобразовательное учреждение Ононская средняя общеобразовательная школа (МОУ Ононская СОШ)

юридический адрес организации: Забайкальский край, Шилинский район, село Ононское, улица Новая, зд. 28, соор. 1

- образовательным учреждением самостоятельно – нет.

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 70 чел.

через раздачу (кол-во детей) - 50 чел.

Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Положение о родительском контроле за организацией горячего питания детей	Приказ № 8 от 20.01.2025 г
2	Положение о столовой	Приказ № 25 от 31.08.2016 г.
3	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ № 8 от 20.01.2025 г.
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ № 43/4 от 28.08.2024 о г.
5	Положение об обеспечении питанием обучающихся	Приказ №43 от 28.08.2020 г.
6	Положение о бракеражной комиссии	Приказ №43/4 от 28.08.2024 г.
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	Отсутствует
8	Положение о школьном совете по питанию	Отсутствует
9	Наличие плана работы совета по питанию	Отсутствует
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	Отсутствует
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Отсутствует
12	График питания в школьной столовой	Приказ № 43/5 от 28.08.2024 г
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	Приказ № 45/ 1 от 28.08.2024г
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного цикличного) меню	Приказ № 44/1 от 28.08.2020 г.
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	Имеется
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Отсутствует

17	Наличие должностных инструкций	Имеются
18	ДРУГОЕ	

В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд: проводится/не проводится (нужное подчеркнуть)

Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость: одноразового горячего питания	Для 1-4 классов – 98,45 рублей Для 5-9 классов – 86,45 рублей
	двухразового питания	Для обучающихся с ОВЗ – 60рублей
	полдника	
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)	86,45 рублей в день
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)	60 рублей
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

№ 138-III от 09 января 2025 г. Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»

Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

№ 2III от 01 января 2025 г. Общество с ограниченной ответственностью «Олерон+»

И.о. директора МОУ Ононской СОШ

_____/Максименко И.В./