



**ПАСПОРТ  
Пищеблока МОУ Билитуйской средней общеобразовательной школы**

Адрес Забайкальский край, Забайкальский район, п.ст. Билитуй, переулок Степной, дом 4, индекс 674658.  
Телефон 83025123419; 83025123495.

Проектная мощность школы 106 чел. в две смены, фактическое количество обучающихся 219 чел.

**1. В общеобразовательной организации имеется:**

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количества обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	Нет	
2	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	Да	
3	Буфет-раздаточная	Нет	
4	Буфет	Нет	
5	Помещение для приема пищи	Да	40
6	Отсутствует все вышеперечисленное		

**2. Инженерное обеспечение пищеблока**

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

<b>2.4. Водоотведение (да/нет)</b>	
централизованное	Нет
выгреб	Да
локальные очистные сооружения	Нет
прочие	Нет
<b>2.5.Вентиляция (да/нет)</b>	
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	Нет
5	Специализированный транспорт отсутствует	Да
6	Иной вид подвоза (указать)	Школьный автобус

### 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		Столы обеденные	6	-	-	80%	Столы	12
		Стулья	48	-	-	80%	стулья	48
		Раковины для мытья рук	2	-	-	80%	раковины	2
		Электрополотенца	1	-	-	80%	электрополотенца	3
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	0	-	-	-	Мармит-1-х блюд	1
		Мармит 2-х блюд	0	-	-	-	Мармит 2-х блюд	1

<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
		Мармит 3-х блюд	-	-	-	-	Мармит 3-х блюд	1
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	-	-	-	-	Холодильная витрина	1
		Прилавок нейтральный	-	-	-	-	-	-
		Прилавок для столовых приборов	-	-	-	-	Прилавок для столовых приборов	1
		Другое	-	-	-	-	-	-
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	-	-	-	-	Плита электрическая 2-х комфорочная	1
		Жарочный (духовой) шкаф	-	-	-	-	Жарочный духовой шкаф	1
		Котел пищеварочный	-	-	-	-	Котел пищеварочный	1
		Электрическая сковорода	-	-	-	-	Электрическая сковорода	1
		Зонт вентиляционный	-	-	-	-	Зонт вентиляционный	1
		Пароконвектомат	-	-	-	-	Пароконвектомат	1
		Столы производственные	-	-	-	-	Столы производственные	1
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	-	-	-	-	Моечная ванна 2-х секционная	1
		Универсальный механический привод для готовой продукции	-	-	-	-	-	-
		или	-	-	-	-	-	-

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
		овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции	-	-	-	-	Весы электронные для готовой продукции	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	-	-	-	-	Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1
		Миксер 10-20л	-	-	-	-	-	-
		Тележка сервировочная	-	-	-	-	-	-
		Тележка для сбора грязной посуды	-	-	-	-	-	-
		Хлеборезка	-	-	-	-	Хлеборезка	1
		Шкаф для хранения хлеба	-	-	-	-	Шкаф для хранения хлеба	1
		Подставки под кухонный инвентарь	-	-	-	-	Подставки под кухонный инвентарь	1
		Стеллаж кухонный настенный	-	-	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	Раковина для мытья рук	1
		Другое	-	-	-	-	-	-
Холодный цех		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	
		Весы электронные	-	-	-	-	Весы электронные	1	
		Шкаф холодильный среднетемпературный	2	2003 2017	2004 2019	40%	-	-	
		Универсальный механический привод	-	-	-	-	-	-	
		или овощерезательная машина	-	-	-	-	-	овощерезательная машина	1
		Бактерицидная установка	-	-	-	-	-	Бактерицидная установка	1
		Моечная ванна	-	-	-	-	-	-	-
		Весы электронные	-	-	-	-	-	Весы электронные	1
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-	Раковина для мытья рук	1
		Догоготовочный цех		Стол производственный	-	-	-	-	-
Шкаф холодильный среднетемпературный	-			-	-	-	-	-	
Шкаф холодильный низкотемпературный	-			-	-	-	-	-	-
Моечная ванна	-			-	-	-	-	-	-
овощерезательная машина с протирачной	-			-	-	-	-	-	-



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
		мытья рук						
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	-	-	-	-	-	-
		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)		Моечная ванна 2-х секц.	-	-	-	-	-	-
		Стол производственный	-	-	-	-	-	-
		Стеллаж кухонный настенный	-	-	-	-	-	-
		Весы	-	-	-	-	-	-



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
		Стеллаж кухонный	-	-	-	-	-	-
		Картофелеочистительная машина	-	-	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-	-
Овощной цех (вторичной обработки)		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.	-	-	-	-	-	-
		Стеллаж кухонный	-	-	-	-	-	-
		Зонт вентиляционный	-	-	-	-	-	-
		Водонагреватель	-	-	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-	-
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	-	-	-	-	Стол для сбора отходов	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
		Стол производственный	-	-	-	-	-	-
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	-	-	80%	Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	-	-	-	-	-	-
		Посудомоечная машина	-	-	-	-	Посудомоечная машина	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	-	-	-	-	Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	-	-	-	-	Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1
		Зонт вентиляционный	-	-	-	-	Зонт вентиляционный	1
		Водонагреватель проточный	-	-	-	-	Водонагреватель проточный	1
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	Раковина для мытья рук	1
		Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	-	-	-	-
Душевой поддон							Душевой поддон	1
Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств							Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	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
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-	-
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	-	-	-	-	-	-
		Стеллажи	-	-	-	-	-	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-	-	-
		Подтоварники	-	-	-	-	-	-
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	-	-	-	-	-	-
		Подтоварники	-	-	-	-	-	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-	-	-
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-	-	-
		Шкаф холодильный низкотемпературный	-	-	-	-	-	-
Загрузочная продуктов		Подтоварник	-	-	-	-	-	-
		Весы товарные электронные	-	-	-	-	-	-
Складские помещения	-	-	-	-	-	-	-	

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
отсутствуют								

#### 5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	-	унитаз- 0 шт., раковина для мытья рук - 0 шт,
Гардеробная персонала	-	шкаф для санитарной одежды – 0 шт, шкаф для личной одежды – 0 шт,
Душевые для сотрудников пищеблока	-	Душ 0
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	в домашних условиях (договор с прачечной) 0

#### 6. Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	2	2			Да
Рабочих кухни/помощники повара	0	0	0	0	-
Официантов	0	0	0	0	-
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	0	0	0	0	-
Технических работников/ уборщицы	0	0	0	0	-

#### 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 общественного питания (да/нет) – нет;

наименование организации: \_\_\_\_\_

юридический адрес организации: \_\_\_\_\_

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

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - \_\_\_\_ 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	№ 39 от 01.09.2020 г
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	от 30 декабря 2008 года N 507
3	Приказ об организации питания на учебный год	№ 56 от 01.09.2020 г.
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	№57от 01.09.2020 г.
5	Положение об организации питания	14.01.2020 года № 4
6	Положение о бракеражной комиссии	№ 39 от 01.09.2020 г
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	№ 14 от 02.05.21 г.
8	Положение о школьном совете по питанию	№ 14 от 02.05.21 г.
9	Наличие плана работы совета по питанию	-
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	Нет
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	45 руб. 00 коп.
	двухразового питания	-
	полдника	-
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)	45 руб. 00 коп.
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)	45 руб. 00 коп.
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)	-

**10. Договор на дератизацию**

С какой организацией, реквизиты договора- 01.01.2021 года Роспотребнадзор в поселке городского типа Забайкальск

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

С какой организацией, реквизиты договора – ООО «Олерон» от 01.01.2021 года

Директор  
образовательной организации

\_\_\_\_\_Л.А. Аксенова