

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №42 п.г.т. Шерловая Гора»
п.г.т. Шерловая Гора, ул.Ленина, д. 4, http://shs_sheg_42.borz.zabedu.ru/
e-mail: sherl42@mail.ru, тел.89248025814

«Утверждаю»
Директор МОУ СОШ №42
Ж.Н Кудреватых
Приказ № _____ от « » 2023

ПАСПОРТ

Пищеблока МОУ «Средняя общеобразовательная школы № 42 п.г.т.Шерловая Гора»

_ МР (ГО)___ Борзинский ___

(при необходимости дополнить дополнительными разделами)

Адрес 674607, Забайкальский край, Борзинский район, п.г.т. Шерловая Гора ул. Ленина д.4 _____

Телефон 8-924-802-58-14 _____

Проектная мощность школы 600 чел. в две смены, фактическое количество обучающихся 534 чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количество обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	Да	60 чел.
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	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	Нет
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	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	Да
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	50,3	Столы обеденные	8	2006	-	100	Столы	10
		Стулья (лавки)	16	2006	-	100	Стулья	60
		Раковины для мытья рук	нет					
		Электрополотенца	-	-	-	-		2
Раздаточная зона	31,1	Мармит 1-х блюд	-	-	-	-	-	1
		Мармит 2-х блюд	1	2000	2000	100	-	1
		Мармит 3-х блюд	-	-	-	-	-	-
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	-	-	-	-	-	-
		Прилавок нейтральный	-	-	-	-	-	-
		Прилавок для столовых приборов	-	-	-	-	-	-
		Другое	-	-	-	-	-	-
Горячий цех		Плита электрическая 6-и конф.	1	1999	1999	100	-	1
		Жарочный (духовой) шкаф	-	-	-	-	-	-
		Котел пищеварочный	9	2000	2000	100	-	3
		Электрическая сковорода	-	-	-	-	-	1
		Зонт вентиляционный	-	-	-	-	-	1
		Пароконвектомат	1	2013	2013	50	-	-

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
		Столы производственные	4	2000	2000	100	-	1
		Моечная ванна 2-х секционная	1	2019	2019	-	-	-
		Универсальный механический привод для готовой продукции	1	2000	2000	100	-	-
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	-	-	-	-	-	1
		Весы электронные для готовой продукции	-	-	-	-	-	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2005	2000	100	-	-
		Миксер 10-20л	-	-	-	-	-	1
		Тележка сервировочная	-		-	-	-	-
		Тележка для сбора грязной посуды	-		-	-	-	-
		Хлеборезка	-		-	-	-	1
		Шкаф для хранения хлеба	1	1995	-	100	-	1
		Подставки под кухонный инвентарь	-		-	-	-	1
		Стеллаж кухонный настенный	-		-	-	-	-

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	1	1954	-	100	-	-
		Водонагреватель проточный	1	2014	2014	30	-	-
Холодный цех		Стол производственный	-		-	-	-	-
		Весы электронные	-		-	-	-	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-		-	-	-	-
		Универсальный механический привод	-	-	-	-	-	-
		или овощерезательная машина	-	-	-	-	-	-
		Бактерицидная установка	-	-	-	-	-	-
		Моечная ванна	-	-	-	-	-	-
		Весы электронные	-	-	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-	-
Доготовочный цех		Стол производственный	-	-	-	-	-	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-	-	-
		Шкаф холодильный низкотемпературный	-	-	-	-	-	-
		Моечная ванна	-	-	-	-	-	-
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	-	-	-	-	-	-
		овощерезательная	-	-	-	-	-	-

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
		машина и мясорубка для сырой продукции						
		Весы электронные	-	-	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-	-
Мучной цех		Стол производственный	-	-	-	-	-	-
		Тестомесильная машина	-	-	-	-	-	-
		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	-	-	-	-	-	-
		Моечная ванна 3-х секц.	-	-	-	-	-	-
		Стеллаж кухонный	-	-	-	-	-	-
		Электропривод для сырой продукции	-	-	-	-	-	-
		или электромясорубка	-	-	-	-	-	-

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
		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	-	-	-	-	-	-
		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	-	-	-	-	-	-

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 кухонной посуды и инвентаря		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-	-
		Моечная ванна 2-х секц.	-	-	-	-	-	-
		Стеллаж кухонный	-	-	-	-	-	-
		Зонт вентиляционный	-	-	-	-	-	-
		Водонагреватель	-	-	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-	-
Моечная столовой посуды		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	-	-	-	-	-	-
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	-	-	-	-	-	-
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	-	-	-	-	-	-
		Зонт вентиляционный	-	-	-	-	-	-
		Водонагреватель проточный	-	-	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-	-
Помещение для обработки и хранения уборочного		Шкаф для уборочного инвентаря	-	-	-	-	-	-
		Душевой поддон	-	-	-	-	-	-
		Шкаф для хранения	-	-	-	-	-	-

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
инвентаря		моющих и дезинфицирующих средств						
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-	-
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	-	-	-	-	-	-
		Стеллажи	-	-	-	-	-	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-	-	-
		Подтоварники	-	-	-	-	-	-
Склад для сыпучих продуктов	18,7	Стеллажи	2	1954	1954	100		2
		Подтоварники	8	2000	2000	100		8
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-	-	-
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2005	2005	100	-	1
		Шкаф холодильный низкотемпературный	2	2003	2003	100		1
Загрузочная продуктов		Подтоварник	-	-	-	-	-	-
		Весы товарные электронные	-	-	-	-	-	-
Складские помещения отсутствуют	-	-	-	-	-	-	-	-

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

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

6.Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	2	1,5	3	6	Да
Рабочих кухни/помощники повара	1	1		2	Да
Официантов					
Других работников пищеблока/посудомойщицы	2	2		15/5	Да/да
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 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) - 0 чел.

через раздачу (кол-во детей) - 459 чел.

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

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	Нет
02	Порядок обеспечения питанием обучающихся	Имеется
3	Приказ об организации питания на учебный год	№122 от 26.08.2020г.
4	Приказ о создании бракеражной комиссии	№121 от 26.08.2020г.
5	Положение об организации питания	№138/1 от 30.08.2019г
6	Положение о бракеражной комиссии	№259 от 23.10.2018 г.
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	№173/2 от 16.09.2020г.
8	Положение о школьном совете по питанию	Имеется
9	Наличие плана работы совета по питанию	Имеется
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	Имеется
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Имеется
12	График питания в школьной столовой	Имеется
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	Имеется
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного цикличного) меню	Имеется
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	Имеется
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	-
17	Наличие должностных инструкций	Имеется
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	45,00 - 75,00
		двухразового питания	-
		полдника	-
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)		45,00
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)		-
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)		50,00
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)		-

10. Договор на дератизацию Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае в Борзинском районе» №22 от 16.01.2020г.

С какой организацией, реквизиты договора

11. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов ООО «Олерон+» №916БР от 16.01.2020г.

С какой организацией, реквизиты договора

Директор
образовательной организации

_____/В.Н.Кальдина

Исп. Силкина Татьяна Валентиновна тел.89145016866