**ПАСПОРТ**

**пищеблока**

**муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения**

**«Средняя общеобразовательная школа №5»** г.Читы

|  |  |
| --- | --- |
| Адрес | Г.Чита. ул. Профсоюзная, д14 |
| Телефон | 32-02-65 |
| Проектная мощность школы  |  450 человек в одну смену |
| Фактическое количество обучающихся |  722 чел. |

**1. В общеобразовательном учреждении имеется:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Тип пищеблока | Да/Нет |
| 1 | Столовая, работающая на сырье | Да |
| 2 | Столовая-доготовочная (работающая на полуфабрикатах) | Нет |
| 3 | Буфет-раздаточная | Нет |
| 4 | Буфет | Нет |
| 5 | Помещение для приема пищи | Да  |
| 6 | Отсутствует все вышеперечисленное | Нет |

**2. Инженерное обеспечение пищеблока:**

|  |
| --- |
| **1. Водоснабжение** |
| централизованное | **да** |
| собственная скважина учреждения | **нет** |
| в случае использования других источников указать ихведомственную принадлежность | **нет** |
| вода привозная | **нет** |
| **2. Горячее водоснабжение** |
| централизованное | **да** |
| собственная котельная | **нет** |
| водонагреватель | **да** |
| наличие резервного горячего водоснабжения | **нет** |
| **3. Отопление** |
| централизованное | **да** |
| собственная котельная и пр. | **нет** |
| **4. Водоотведение** |
| централизованное | **да** |
| выгреб | **нет** |
| локальные очистные сооружения | **нет** |
| прочие |  |
| **5.Вентиляция** |
| 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 | нет |
| 6. | Иной вид подвоза (указать) | нет |

**4. Характеристика пищеблока.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наборпомещений | Площадь,м2 | НаименованиеОборудования(дополнить при необходимости) | Кол-во шт. | Датавыпус ка,год | Дата подключения | % изношенности | Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН |
|  |  |  |  |  |  |  | Наименование | Кол-во шт. |
| Обеденный зал |  | Столы обеденные | 12 | 1992 | 1992 | 70% |  |  |
| Скамейки | 24 | 1992 | 1992 | 60% |  |  |
| Раковины для мытья рук | 3 | 2005 | 2005 | 50% |  |  |
| Электрополотенца | 2 | 2012 | 2012 | 30% |  |  |
| Раздаточная зона |  | Мармит 1-х блюд | - | - | - | - | Мармит первых блюд  | 1шт |
| Мармит 2-х блюд | - | - | - | - | Мармит вторых блюд | 1 шт |
| Мармит 3-х блюд | - | - | - | - |  |  |
| Холодильный прилавок(витрина, секция) | - |  |  |  | Холодильный прилавок (витрина, секция) | 1 шт . |
| Прилавок нейтральный | 1 |  |  |  |  |  |
| Прилавок для столовыхприборов | - | - | - | - |  |  |
| Другое | - |  |  |  |  |  |
| Горячий цех |  | Плита электрическая 6-ти конф. | 1 | 1960 | 1960 | 80% | Плита электрическая 6-ти конф. | 1шт |
| Жарочный (духовой) шкаф | 1 | 2012 | 2013 | 30% |  |  |
| Котел пищеварочный | - |  |  |  | Котел пищеварочный эл | 1шт. |
| Электрическая сковорода | 1 | 1976 | 1676 | 80% | Электрическая сковорода | 1шт. |
| Зонт вентиляционный | 1 | 2015 | 2015 | 10% |  |  |
| Пароконвектомат | - |  |  |  | Пароконвектомат ПКА6-1/1ПМПодставка под пароконвектомат 1шт | 1шт  |
| Столы производственные | 1 | 1995 | 1995 | 50% | Столы производственные | 1шт |
| Моечная ванна 1-о или 2-х секционная | - |  |  |  |  |  |
| Универсальный механический привод для готовой продукции | - |  |  |  | - |  |
| или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции |  |  |  |  |  |  |
| Весы электронные для готовой продукции | - | - | - | - | Весы электронные для готовой продукции | 1шт. |
| Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб) | 1 | 2010 | 2011 | 5% |  |  |
| Миксер 10-20л | - |  |  |  | Миксер-1шт. |  |
| Тележка сервировочная | - |  |  |  | Тележка сервировачная | 1 шт |
| Тележка для сбора грязной посуды | - |  |  |  | Тележка для сбора грязной посуды | 1шт. |
| Хлеборезка | - |  |  |  | Хлеборезка  | 1шт |
| Шкаф для хранения хлеба | - | - | - | - |  |  |
| Подставки под кухонный инвентарь | 1 | 2014 | 2014 | 5% | - |  |
| Стеллаж кухонный настенный |  |  |  |  | Стеллаж кухонный | 1шт |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  |  |  |
| Другое |  |  |  |  |  |  |
| Холодный цех |  | Стол производственный | 1 | 2014 | 2014 | 5% |  |  |
| Весы электронные |  |  |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 1 | 2006 | 2006 | 10% |  |  |
| Универсальный механический привод  | - | - | - | - |  |  |
| или овощерезательная машина | - | - | - | - |  |  |
| Бактерицидная установка | - | - | - | - |  |  |
| Моечная ванна | - | - | - | - |  |  |
| Весы электронные | - | - | - | - |  |  |
| Раковина для мытья рук | - | - | - | - |  |  |
| Доготовочный цех |  | Стол производственный | 2 | 1976 | 1976 | 50% |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 1 | 2010 | 2011 | 5% |  |  |
| Шкаф холодильный низкотемпературный | 1 | 2014 | 2014 | 5% |  |  |
| Моечная ванна | - | - | - | - |  |  |
| овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции | - | - | - | - |  |  |
| овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции | - | - | - | - |  |  |
| Весы электронные | - | - | - | - |  |  |
| Раковина для мытья рук | - | - | - | - |  |  |
| Мучной цех |  | Стол производственный | 1 | 1980 | 1980 | 80% |  |  |
| Тестомесильная машина | 1 | 2007 | 2008 | 30% |  |  |
| Пекарский шкаф | - | - | - | - |  |  |
| Стеллаж кухонный | - | - | - | - |  |  |
| Моечная ванна | - | - | - | - |  |  |
| Весы электронные | - | - | - | - |  |  |
| Раковина для мытья рук | - | - | - | - |  |  |
| Помещениедля обработки яйца | нет | Моечная ванна 3-хсекционная | - | - | - | - |  |  |
| или Моечная ванна 1-о секционнаяи 2 емкости | - | - | - | - |  |  |
| Стол производственный | - | - | -- | - |  |  |
| Шкаф холодильный | - | - | - | - |  |  |
| Овоскоп | - | - | - | - |  |  |
| Раковина для мытья рук | - | - | - | - |  |  |
| Мясо-рыбныйцех |  | Стол производственный | 1 | 2014 | 2014 | 30% | - |  |
| Моечная ванна3-х секц. | 1 | 2018 | 2018 | 0% | - |  |
| Стеллаж кухонный |  |  |  |  | - |  |
| Электропривод для сыройпродукции | - | - | - | - |  |  |
| или электромясорубка | 1 | 1980 | 1980 | 80% | Мясорубка ТМ-32 с купатницей | 1шт. |
| Весы электронные | - | - | - | - | Весы эл. | 1шт. |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | - | - | - | - |  |  |
| Шкаф холодильный низкотемпературный | 2 | 20112008 | 20112008 | 10% |  |  |
| Полка для разделочных досок | 1 | 2012 | 2012 | 0% |  |  |
| Раковина для мытья рук | - | - | - | - | - |  |
| Овощной цех(первичной обработки) |  | Моечная ванна 2-х секц. | 1 | 2015 | 2015 | 0% | - |  |
| Стол производственный | 1 | 2015 | 2015 | 0% |  |  |
| 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 | 1 | 2008 | 2009 | 10% |  |  |
| Стеллаж кухонный настенный | - | - | - | - |  |  |
| Стеллаж кухонный | - | - | - | - |  |  |
| Весы | - | - | - | - |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 1 | 2000 | 2000 | 10% |  |  |
| Раковина для мытья рук | - | - | - | - |  |  |
| Моечнаякухонной посуды и инвентаря |  | Моечная ванна 1 секц. | 2 | 2013 | 2013 | 0% | - |  |
| Стеллаж кухонный | 2 | 2014 | 2014 | 0% |  |  |
| Зонт вентиляционный | 1 | 2015 | 2015 | 0% |  |  |
| Водонагреватель | 1 | 2014 | 2014 | 20% |  |  |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  |  |  |
| Моечнаястоловой посуды |  | Стол для сбора отходов | 1 | 1975 | 1975 | 100 | Стол для сбора отходов | 1 шт. |
| Стол производственный | - | - | - | - |  |  |
| Моечная ванна 4-х секц. для столовой посуды | 1 | 1980 | 1980 | 50% |  |  |
| Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов |  |  |  |  |  |  |
| Посудомоечная машина |  |  |  |  | Посудомоечная машина | 1шт. |
| Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды | 1 | 2015 | 2015 | 0% |  |  |
| Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов | 1 | 2015 | 2015 | 0% |  |  |
| Зонт вентиляционный | - |  |  |  |  |  |
| Водонагреватель проточный |  |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | 2 | 2016 | 2016 | 10% |  |  |
| Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря |  | Шкаф для уборочного инвентаря | 1 | 1970 | 1970 | 100% | Шкаф дляуборочного инвентаря | 1шт. |
| Душевой поддон | - | - | -- | - |  |  |
| Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств | - | - | - | - |  |  |
| Раковина для мытья рук | - | - | - | - |  |  |
| Склад дляхранения овощей |  | Контейнер для хранения и транспортировки овощей | - |  |  |  | Контейнер для хранения и транспортировки овощей. | 1шт. |
| Стеллажи | - | - | - | - |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | - | - | - | - |  |  |
| Подтоварники | 2 | 1985 | 1985 | 50% | Подтоварник | 1шт. |
| Склад длясыпучихпродуктов |  | Стеллажи | 1 | 1985 | 1985 | 50% |  |  |
| Подтоварники | - | - | - | - |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | - | - | - | - |  |  |
| Склад для хранения скоропортящихся продуктов |  | Шкаф холодильный среднетемпературный | - | - | -- | - |  |  |
|  | Шкаф холодильный низкотемпературный | - | - | - | - |  |  |
| Загрузочнаяпродуктов |  | Подтоварник | - | - | - | - |  |  |
| Весы товарные электронные |  |  |  |  | Весы товарные электронные | 1шт |
| Складскиепомещенияотсутствуют | - | - |  |  |  |  | - |  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | Площадь, м2 | Оборудование |
| Гардеробная персонала | 5 | шкаф для санитарной одежды – 1 штшкаф для личной одежды – 1 шт |
| Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется |  | в домашних условиях |

**6. Штатное расписание:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Кол-во ставок | Укомплектованность | Квалификационный разряд | Стаж работы по специальности | Наличие оформленной личной медицинской книжки |
| Поваров | 1 | 1 | 5 | 15 лет | имеется |
| Повар кондитер | 1 | 1 | 5 | 15лет | имеется |
| Официантов | 0 | 0 | - | - | - |
| Других работников пищеблока/ посудомойщицы | 1 | 1 | - | 20лет | имеется |
| Технических работников/ уборщицы | 0 | 0 | - | - | - |

**7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Учреждение, организация  | Да/Нет |
| 1. | Образовательного учреждения | нет |
| 2. | Организации общественного питания, обслуживающего школу | нет |
| 3. | Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу | да |

**8. Питание детей в общеобразовательном учреждении:**

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

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

 наименование организации: ИП Мисюра И.Б

 юридический адрес организации:

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

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) – 60 чел.

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | наименование документации | №, дата, наименование, наличие |
| 1 | Программа по питанию |  |
| 2 | Порядок обеспечения питаниемобучающихся | Во исполнение Указа Президента Российской Федерации от 15.01.2020 № ПР-113, предусматривающего поэтапный переход с 01.09.2020 до 01.09.2023 на организацию бесплатного здорового горячего питания для обучающихся осваивающих образовательные программы начального общего образования, Постановления Правительства Российской Федерации от 20 июня 2020г №900 «О предоставлении бесплатного питания для школьников младших классов» ,в соответствии с методическими рекомендациями Министерства просвещения Российской Федерации, приказа Министерства образования,науки и молодежной политики Забайкальского края №844 от 24.08.2020г и в целях обеспечения организованного питания учащихся в 2020-2021 учебном году  |
| 3 | Приказ об организации питанияна учебный год | Об организации питания учащихся в 2020 - 2021 учебном году от 28.08.2020 №94 |
| 4 | Приказ о создании бракеражнойкомиссии» | №65 от 02.07.2020г |
| 5 | Положение об организации питания | имеется |
| 6 | Положение о бракеражнойкомиссии | имеется |
| 7 | Приказ о создании школьногосовета по питанию | имеется |
| 8 | Положение о школьном советепо питанию | имеется |
| 9 | Наличие плана работы советапо питанию | имеется |
| 10 | Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию | имеется  |
| 11 | Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания | имеется |
| 12 | График питания в школьнойстоловой | имеется |
| 13 | График дежурства в школьнойстоловой администрации и пед.работников | имеется |
| 14 | Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзорапримерного (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 |  |

**10. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд:**

проводится/не проводится(нужное подчеркнуть).

**11. Финансирование организации питания**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Стоимость:  | одноразового горячего питания | 82,20 руб. |
| двухразового питания |   |
| полдника |  |
| 1 | Сумма, выделяемая на оплату части питанияучащихся из малоимущих семейиз средств краевого бюджета (на одного человека) | 45 руб. |
| 2 | Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семейиз средств муниципального бюджета (на одного человека) | 4.28 руб. |
| 3 | Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека) |   |
| 4 | Родительские средства, без учеты льготы на оплату за питание (на одного человека) |  |
| -5 | Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека) |  |

**18.Договор на дератизацию**

**19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов** «Олерон+» от 01.01.2021г.

Директор МБОУ СОШ №5 Сущих О.П