

## ПАСПОРТ

### Пищеблока Муниципальное общеобразовательное учреждение Чарская средняя общеобразовательная школы № 1

(при необходимости дополнить дополнительными разделами)

Наименование юридического лица: Муниципальное общеобразовательное учреждение Чарская средняя общеобразовательная школа №1 (МОУЧСОШ №1);

Юридический адрес: 674150 , Забайкальский край, Каларский район, с. Чара, улица Советская, дом 23;

Фактический адрес: 674150 , Забайкальский край, Каларский район, с. Чара, улица Советская, дом 23;

Количество смен: 1

Санитарно-техническое состояние столовой: удовлетворительное

Соответствие требованиям санитарно-эпидемиологических правил условий для организации питания:

Телефон 8-3026122725

Проектная мощность школы 392 чел.

В одну смену, фактическое количество 245 чел.

#### 1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количество обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	да	
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)		
3	Буфет-раздаточная		
4	Буфет		
5	Помещение для приема пищи		

6	Отсутствует все вышеперечисленное		
---	-----------------------------------	--	--

## 2. Инженерное обеспечение пищеблока

<b>2.1. Водоснабжение (да/нет)</b>	
централизованное	да
собственная скважина учреждения	
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	да
<b>2.2. Горячее водоснабжение (да/нет)</b>	
централизованное	
собственная котельная	
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	
<b>2.3. Отопление (да/нет)</b>	
централизованное	да
собственная котельная и пр.	
<b>2.4. Водоотведение (да/нет)</b>	
централизованное	
выгреб	
локальные очистные сооружения	
прочие	да(внутренняя канализация в септик со «спутником», откачка нечистот в централизованные очистные специализированной автомашиной.
<b>2.5.Вентиляция (да/нет)</b>	

естественная	да
механическая	

### 3. Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Транспорт	(да/нет)
1	Специализированный транспорт школы	
2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	да
5	Специализированный транспорт отсутствует	
6	Иной вид подвоза (указать)	

### 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	63,9	Столы	11	2006	2007	80%		

<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
зал		обеденные						
		Стулья(скамейки)	22	2006	2007	80		
		Раковины для мытья рук	3	2006	2007	80		
		Электрополотенца	2	2006	2007	90		
Раздаточная зона	8,0 совмещен с горячим цехом	Мармит 1-х блюд	0					
		Мармит 2-х блюд	0					
		Мармит 3-х блюд	1	2016	2017	70		
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0					
		Прилавок нейтральный	0					

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	
		Прилавок для столовых приборов	0						
		Другое							
Горячий цех	29,3	Плита электрическая 4-х конф.	2	2009	2009	100			
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2009	2009	100			
		Котел пищеварочный	1	2016	2016	60			
		Электрическая сковорода	1	2016	2016	60			
		Зонт вентиляционный	0					Зонт вентиляционный	1
		Пароконвекто	1	2014	2018	100			

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
		мат						
		Столы производственные	2	2009	2009	50		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная						
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0					
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и	0					

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
		мясорубка для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции	1	2016	2016			
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	1998	1998	100		
		Миксер 10-20л	0					
		Тележка сервировочная	0					
		Тележка для сбора грязной посуды	0					
		Хлеборезка	0					

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
		Шкаф для хранения хлеба	0					
		Подставки под кухонный инвентарь	0					
		Стеллаж кухонный настенный						
		Раковина для мытья рук	1	2008	2008	80		
		Другое						
Холодный цех	6,5	Стол производственный	0					
		Весы электронные	1	2016	2016	100		
		Шкаф холодильный	1	2004,	2004,	100		



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
		среднетемпературный						
		Универсальный механический привод						
		или овощерезательная машина						
		Бактерицидная установка					Бактерицидная установка	1
		Моечная ванна						
		Весы электронные					Весы электронные	1
		Раковина для мытья рук						
Доготовочный цех	Совмещен с	Стол производственный	2	2009	2009	100		

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
	горячим цехом	ный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0					
		Моечная ванна	0					
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0					
		овощерезатель	0					

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
		ная машина и мясорубка для Осырой продукции						
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	0					
		Стол производственный						
Мучной цех	Совмещен с горячим цехом	Тестомесильная машина	1	2012	2012	100		
		Пекарский шкаф						
		Стеллаж кухонный						
		Моечная ванна						

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						
		Раковина для мытья рук	0					
Помещение для обработки яйца	Совмещен с мясорыбным цехом	Моечная ванна 3-х секционная	0					
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	1	2009	2009	100		
		Стол производственный	1	2009	2009	100		
		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						
		Раковина для мытья рук						

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
Мясо-рыбный цех	6,6	Стол производственный	1	2009	2009	100		
		Моечная ванна 3-х секц.	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Электропривод для сырой продукции	0					
		или электромясорубка	2	2016	2016			
		Весы электронные	0					
		Шкаф холодильный среднетемпера	0					

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
		турный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Полка для разделочных досок	0					
		Раковина для мытья рук	1	2009	2009	100		
		Моечная ванна 2-х секц.	0					
Овощной цех (первичной обработки)	2,6	Стол производственный	0					
		Стеллаж кухонный настенный	0					

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	0				Весы	1
		Стеллаж кухонный	0					
		Картофелеочистительная машина	0				Картофелеочистительная машина	1
		Раковина для мытья рук	1	2009	2009	100		
		Моечная ванна 2-х секц.	0					
Овощной цех (вторичной обработки)	Совмещен с горячим цехом	Стол производственный	0					
		Овощерезательная машина	0					
		Стеллаж кухонный настенный	0					

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	0					
		Весы	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Раковина для мытья рук	0					
		Моечная ванна 2-х секц.						
Моечная кухонной посуды и инвентаря	Совмещена с моечной столовой посуды	Стеллаж кухонный	3	2009	2009	100		
		Зонт вентиляционный	1					
		Водонагреватель	1	2018,	2018,	60		



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						
Моечная столовой посуды	Совмещено с моечной посуды и инвентаря 20,1							
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2012	2012	100		
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов						
		Посудомоечная машина	0					
		Стеллаж (шкаф) для	2	2009	2009	100		

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
		хранения столовой посуды						
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	0					
		Зонт вентиляционный	0				Зонт вентиляционный	1
		Водонагреватель проточный	1	2019	2019	50		
		Раковина для мытья рук						
Помещение для обработки и хранения уборочного	2,67	Шкаф для уборочного инвентаря	1	2006	2006	100		
		Душевой поддон	0					

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
инвентаря		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	0				Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1
		Раковина для мытья рук						
		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	0					
Склад для хранения овощей	Совмещен с цехом овощной первичной обработки	Стеллажи	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Подтоварники	2	2010	2010			
		Стеллажи	2					
Склад для сыпучих	8,3	Подтоварники	4					

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
продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2016	2016	60		
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	Совмещен с холодным цехом	Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2013	2013	100		
		Шкаф холодильный низкотемпературный (ларь)	3	1998, 2016, 2004	1998, 2016, 2004	100		
Загрузочная продуктов		Подтоварник						
		Весы товарные электронные					Весы товарные электронные	1
Складские помещения	-	-	0					

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	Совмещен с учительским	унитаз- 1 шт., раковина для мытья рук - 1 шт,
Гардеробная персонала	Совмещен с помещением для хранения инвентаря	шкаф для санитарной одежды – 0 шт, шкаф для личной одежды – 1 шт,
Душевые для сотрудников пищеблока	нет	душ
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	Совмещено с овощным цехом первичной обработки	Установлена стиральная машина в домашних условиях (договор с прачечной) - нет

### 6. Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд ( уровень	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров ( в штатном ОУ)	1	1	Уровень по должности рабочих	28 лет	да
Рабочих кухни/помощники повара	1	1		2 года	да
Официантов					
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	1	1			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	
	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	да

**6. Питание детей в общеобразовательной организации:**

**организовано/не организовано** (нужное подчеркнуть)

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

наименование организации: Индивидуальный предприниматель Максимова Раиса Владимировна

юридический адрес организации: с. Чара ул 60 лет ВЛКСМ дом 41/А кв. 1

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

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 100 чел.

через раздачу (кол-во детей) – 50 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
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	Порядок организации бесплатного питания детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся в образовательных организациях муниципального района «Каларский район», реализующих образовательные программы начального общего, основного общего, среднего общего образования» Утвержден постановлением администрации муниципального района «Каларский район» от 11.09.2020 года № 404
3	Приказ об организации питания на учебный	Приказ «Об организации питания в 2020-2021 учебном

	год	году» № 66-О от 01. Сентября 2020 года
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ МОУЧСОШ № 1 № 65 от 31.08.2020 года
5	Положение об организации питания	Нет необходимости. Все учтено в Порядке по организации питания
6	Положение о бракеражной комиссии	Утверждено Приказом МОУЧСОШ № 1 от 67/12 от 02.09.2020 года
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	Школьный совет по питанию не создан, однако создана комиссия по предоставлению бесплатного питания, приказом МОУЧСОШ № 1 от 29. 08 2019 года № 92\2 – О «Об утверждении комиссии по предоставлению бесплатного питания, назначении ответственного для работы с учащимися льготной категории»
8	Положение о школьном совете по питанию	нет
9	Наличие плана работы совета по питанию	нет
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	Протоколы заседания комиссии по предоставлению бесплатного школьного питания: Протокол № 1 от 17.09.2019 года; Протокол № 2 от 31.09.19 года; Протокол № 3 от 04.10.2019 года; Протокол № 4 от 09.10.2019 года Протокол № 5 от 13.10.2019 года; Протокол № 6 от 18.10.2019 года Протокол № 7 от 01.11.2019 года; Протокол № 8 от 05.11.2019 года Протокол № 9 от 14.11.2019 года; Протокол № 10 от 26.11.2019 г.



		<p>Протокол № 11 от 10.12.2019 года; Протокол № 12 от 27.12.2019 года; Протокол № 13 от 21.01.2020; Протокол № 14 от 18.02.2020; Протокол № 15 от 29.08,20 года; Протокол № 16 от 16.09.2020 года; Протокол № 17 от 01.10.2020 года; Протокол № 18 от 7.10.2020; Протокол № 19 от 15.10.2020 года; протокол № 20 От 22.10.2020 года</p>
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	Ректором МОУЧСОШ № 1 05.09.2020 года
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора (примерного циклического) меню	Имеется
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	Имеется
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	
17	Наличие должностных инструкций	Сборник инструкций по охране труда при работе в столовой ИОТ № 2/49, утвержденная приказом МОУЧСОШ № 1 № 125 от 18.10.2015 года
18	ДРУГОЕ	1. Постановление Правительства Забайкальского края «О внесении изменений в постановление Правительства Забайкальского края от 26.04.2019 года № 163 «Об установлении норматива расходов на

	<p>обеспечение бесплатным питанием детей из малоимущих семей, обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных учреждениях Забайкальского края»</p> <p>2. Совета муниципального района «Каларский район» от 18.12.2018 года № 2089 «Об установлении дополнительных мер социальной поддержки детям из малообеспеченных семей и семей, попавших в трудную жизненную ситуацию»</p>
--	--

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

**9. Финансирование организации питания**

№ п/п	Стоимость:	одноразового горячего питания (1-4классы)	75
		двухразового питания	45(завтрак) 50 (обед)
		полдника	
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)		45 (завтрак)
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)		50(обед)
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)		95 (двухразовое)
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)		125 (обед)

5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)	120(завтрак)
---	--	--------------

### **10. Договор на дератизацию**

Договор №219 – Д /20 возмездного оказания услуг от 20 июля 2020года

Северобайкальский филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения  
Центр гигиены и эпидемиологии по железнодорожному транспорту Республике Бурятия »  
г. Северобайкальск, ул. Ленинградская дом 24; ОГРН 1050302662300; ИНН 0323121958;  
с какой организацией, реквизиты договора

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

Общество с ограниченной ответственностью «Олерони +» от 19 июня 2020года

Забайкальский край, г. Чита, ул. Анохина, дом №120 А оф 14 ;  
ОГРН 5137746125798; ИНН 7714922050;  
С какой организацией, реквизиты договора

Директор МОУЧСОШ№1 \_\_\_\_\_ Н.Ю. Науменко

/расшифровка подписи