

**ПАСПОРТ
Пищеблока МОУ ЧСОШ №1 МР «Каларский район»**

Адрес Забайкальский край Каларский район, с. Чара, ул. Советская 23
 Проектная мощность школы 250 чел. В одну смену, фактическое количество обучающихся 245 чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	да	80 посадочных мест
2	Столовая-догоготовочная с (работающая на полуфабрикатах)	-	
3	Буфет-раздаточная	-	
4	Буфет	да	
5	Помещение для приема пищи	да	
6	Отсутствует все вышеперечисленное	-	

2. Инженерное обеспечение пищеблока

2.1. Водоснабжение(да/нет)	
Централизованное	да
Собственная скважина учреждения	нет
В случае использования других источников указатых	

Ведомственную принадлежность	
вода привозная	да
2.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	нет
собственная котельная	нет
водонагреватель	да
Наличие резервного горячего водоснабжения	нет
2.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	да
собственная котельная пр.	нет
2.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	нет
выгреб	нет
Локальные очистные сооружения	да
откачка септика	-
2.5. Вентиляция (да/нет)	
естественная	нет
механическая	нет

3. Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Транспорт	(да/нет)
1	Специализированный транспорт/школа	-
2	Специализированный транспорт/организация общественного питания, обслуживающей школу	-
3	Специализированный транспорт/организаций - поставщик/выпечки/продуктов	-
4	Специализированный транспорт/ИП, обслуживающего школу	-
5	Специализированный транспорт/службует	-
6	Иной вид транспорта (указать)	ИП Максимова В.В.

4. Характеристика пищеблока

Наборный омещени й	Площадь Б,м ²	Наименован исоборудова ния(дополнит ь принеобходи мости)	Кол- вошт	Дата выпуск а, год	Датапожкноч ения(начала функционир ова ния),го д	Изношеннос ть оборудовани я, %	Недостающеобор удованиесогласно требованиямСанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
Обеденный зал	63,9	Столы кухонный	14	1991	1991	60	0	
		Скамья деревянная	26	2012	2012	60	0	
		Раковины для мытья рук	3	2012	2012	100	3	Раковины для мытья рук
		Электрополотен це	2	2012	2012	60	0	
		Бактерицидная Установка (репиркулятор)	1	2021	2021	60%	0	0
		Мармит универсальный	1	2016	2016	60	0	
		Мармит2-хблюд	0				0	
		Мармит3-хблюд	0				0	
		Мармит1-хблюд	0				0	
		Стол металлический	1	2012	2012	60	0	
Раздаточная зона	*** совмещено с горячем цехом	Холодильный прилавок(витр ина,секция)	0	0	0	0	1	
		Прилавок нейтральный	0	0	0	0	0	
		Прилавок Для столовых приборов	0	0	0	0	0	1
		Другое						
		Прилавок Для столовых приборов						

Горячий цех	37,3	Плита электрическая 2-хконф.	2	1996	1996	100	Плита электрическая 2-хконф.	2
		Бактерицидная Установка (рециркулятор)	1	2021	2021	60%	0	0
		Жарочный (духовой) шкаф 2-хуровневый	1	2021	2021	20		

¹В 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»

²СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся и учащихся общеобразовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования»

вания(дополнить принеобходимости)	вошт	выпуск а, год	ения(начала функционар ова ния),го д	стьоборудо вания, %	дованисогласно требованиямСанПин ²	
					наименование	кол-во штук
Котел Варочный КПЭМ -60-90Т	1	2016	2016	60		
Электрическая сковорода СЭСМ-02Н	1	2016	2016	60%		
Зонт						
Вентиляционный	4	2022	2022	10%		
Шкаф жарочный двухуровневый	1	2021	2022	18%		
Пароконвектомат ПКА 6-1/1 ПМ	1	2014	2018	60 %		
Столы производственные	1	2012	2012	98 %		
Моечная ванна 2 -Х секционная	0					
Универсальный механический привод для готовой продукции	0					
Овощерезательная машина протирочная МПР-350-01 мясорубка для готовой продукции	1	2021	2021	40%		
Микроволновка	1	2022	2023	10%		

Весы электронные для	1	2016	2016	90%				

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнительно необходимые принадлежности)	Кол-во шт	Дата выпуска, год	Дата окончания (начала функционирования), год	Износность оборудования, %	Недостатки оборудования согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
		готовой продукции 150 кг;	1	2016	2016	100		
		Весы электронные 2,3 кг	1	2016	2016	100		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2013	2013	100		
		Миксер планетарный 10-20л	1	2021	2022	60%		
		Тележка сервировочная	0					
		Тележка для сбора грязной посуды	0					
		Хлеборезка	0					
		Шкаф для хранения хлеба	0				Шкаф для хранения хлеба	1
							Хлеборезка	1

		Подставки под кухонные йинвент арь	2	2021	2021			
		Стеглаж кухонны й	1	2005	2005			
		Раковина для мытьярук	1	2000	2000			
		Стеглаж для стаканов и тарелок	3	2021	2022			
		стол производствен ны й	1	1998	100			
Холодный цех	совмещено с горячим цехом	***	0	0	0	0	0	0
	Весы		0	0	0	0	0	0

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска, а, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования %	Недостающее оборудование Согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
		электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0	0	0	0	0	0
		Универсальный механический привод	0	0	0	0	0	0
		Или овощерезательная машина	0	0	0	0	0	0
		Бактерицидная Установа (рециркулятор)	1	2021	2021	60%	0	0
		Моечная	0	0	0	0	0	0
		Весы электронные	0	0	0	0	0	0
		Раковина для Мытья рук	0	0	0	0	0	0
		Стол производственный	0	0	0	0	0	0

До готовоч ный цех	*** Совмещено с горячем цехом	Шкаф холодильный среднетемперат урный	0	0	0	0	0	0	0
		Шкаф холодильн ый низко температурн «Бирюса» для проб - в горячем цеху	1	1999	1999	90	0	0	0

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнительно необходимо)	Кол-во шт	Дата выпуска, год	Дата подключения (начало функционирования), год	Износность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
Мясорыбный цех	6,6	Шкаф холодильный	0	0	0	0		0
		Овскоп	0	0	0	0		0
		Раковина для мытья рук	0	0	0	0		0
		Стол производственный	1	1998	1998	80%		
		Моечная Ванна 3-хсекц.	1	1998	1998	80		
		Стеллаж кухонный	0	0				
		Электропривод для съёмной продукции	0					
		Бактерицидная Установка (рециркулятор) или электромясорубка	1	2021	2021	60%	0	0
		Мясорубка Dili	1	2016	2016	60%		
		Мясорубка УKM 10-M-75	1	2016	2016	60%		

Весы электронные 150 кг	1	2016	2016	60%		
Шкаф холодильный среднетемпера тур ный	0					
Шкафхолодиль ныйнизкотемпе ратурн ый	1	2020	2020	0%		
Ложка для	1	2020	2020	0%		

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Износность оборудования, %	Недостающие оборудование	
							удовлетворяет требованиям СанПиН ²	кол-во штук
Овощной цех(первичной обработки)		разделочных досок						
		Раковина для мытья рук	0					
		Моечная ванна 2-х секц.	0	0		0		
		Стол производственный	0	0		0		
		Стеллаж кухонный настенный	0	0		0		
		Стеллаж кухонный	0	0		0		
		Весы	0	0		0		
		Стеллаж кухонный	0	0		0		
		Картофельочистительная машина	1	202		2020	0%	
		Раковина для мытья рук	0	0		0		
Моечная ванна 2-х секц.	0	0		0				

Овощной цех(вторичной обработки)	Столпроизводственный	0	0	0			
	Овощерезательная машина	0	0	0	0		
	Стеллаж кухонный	0	0	0	0		

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнительно необходимые принадлежности)	Кол-во шт	Дата выпуска, год	Дата подкючения (на чагафункионирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
Моечная кухонной посуды и инвентаря	****	настенный						
		Стол для сборки отходов	2	2020	2020	0%		
		Стол	0					
		Ракovina для мытья рук	1	2020	2020	0%		
		Водонагреватель	1	2008	2008	50%		
		Зонт вентиляционный	1	2020	2020	0%		
		Стол для кухонный	1	2020	2020	0%		
		Моечная ванна 3-хсекц.	1	2020	2020	0%		
		Ракovina для мытья рук	0	0	0	0		
		Шкаф холодильникный среднетемпературный	0	0	0	0		
Моечная	20,1	Стол для сборки отходов	2	2020	2020	0%		
		Стол	0					

СТОЛОВОЙ
ПОСУДЫ

ный								
Моечная ванна 3-хсекц. для столовой посуды	1	2022	2023	10%				
Моечная ванна 2-	0							
Моечная ванна 1-хсекц. для столовой посуды	1	1989	1989	100%		Моечная ванна 1-хсекц. для столовой посуды	1	

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнительно при необходимости)	Кол-во шт	Дата выпуска, год	Дата подключения (начало функционирования), год	Износность оборудования, %	Недостатки оборудования согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
		Х секц. Длестака нов истоловых приборов						
		Посудомоечная машина	1	2022	2023	10%		
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	1999	1999	80%		
		Стеллаж(шкаф) для хранения стаканов	3	2021	2021	80%		
		Зонт вентиляционный	1	2022	2022	20%		
		Водонагреватель проточный	0	0	0			
		Водоочиститель	2	2020	2020	40%		
			1	2022	2023	10%		

Помещение Для обработки их хранения уборочного инвентаря	4,3	Раковина для мытья рук	0						
		Шкаф для уборочно гоинвент аря	1	1989	1989	98%			
		Душевой поддон	0						
		Шкаф для х ранения Мощных и дезинфицирую щих средств	1	1989	1989	98%			
		Раковина для, Мытья рук	0						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименован иеоборудова ния(дополнит ь принеобходи мости)	Кол- вошт	Дата выпуск а, год	Датаподключ ения(начала функционир ова ния),год	Изношеннос тьоборудова ния, %	Недостающиеобор удованиесогласно требованиямСанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
Склад для хранения овощей	2,6	Контейнер для хранения Транспортировки овощей	0					
		Стеллажи	0					
		Шкаф холодильный среднетемпера турный	0					
		Подготоварники	1					
Склад для сыпучих продуктов	8,3	Стеллажи	2	1999	1999	80%		
		Подготоварники	4	1999	1999	80%		
		Шкаф холодильный среднетемпера турный «Бюреса -127»	1	2016	2016	60		
		Шкаф 2-х дверный холодильный среднетемпера турный						

		«Индезит»							
Склад для хранения скоропортящи хся продуктов	6,5	Шкаф холодильный среднетемпера тур ный	2	2020	2020	0%			
		Шкаф холодильный низкотемперат урный « Бирюса» х/к « ДЕХР»	2 1	2020 2022	2020 2022	40% 10%			
Загрузочная продуктов		Подготовщик	0	0	0				
		Весы товарные электронные	0	0	0	0%			

Набор помещений	Площадь, м ²	а. Наименован ние оборудования и/или (дополнит ельно принеобходи мости)	Кол- во шт	Дата выпуск а, год	Дата подключения (начала функционир ования), го д	Износность оборудова ния, %	Недостающее обо рудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
Складские помещения отсутствуют	-	-	0					

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	№	Площадь	Оборудован ие
Сан.узел для сотрудников пищеблока		1 кв. м.	Раковина для мытья рук шт, - 1
Гардеробная персонала	в.	8 кв. м	Шкаф для санитарной одежды – 1 шт, Шкаф для личной одежды – 1 шт, Нет, нет технической возможности и помещения
Душевые для сотрудников пищеблока		0	
Стирка спец.одежды/где, кем, что для этого имеется		0	Машинка стиральная « Индезит» 5103 / повар

6. Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	1	Не укомплектован		13	Да
Рабочих кухни/помощники повара	0	0	0	0	0
Официантов	0	0	0	0	0
Других работников еблока/ посудомойщицы	0	0	0	0	0
Технических работников/ уборщицы	0	0	0	0	0

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
	Образовательного учреждения	
	Организации общественного питания, обслуживающего школу	Да
	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	

8. Питание детей в общеобразовательной организации: организовано

-сторонней организацией общественного питания - да;

Наименование организации: Индивидуальный предприниматель «Максимова Раиса Владимировна» — юридический адрес организации: ул. 60 лет ВЛКСМ», д. 41 «а», кв. 1, с. Чара, Каларский район, Забайкальский край;

- образовательному учреждению самостоятельно - нет.
- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется. с предварительным накрытием (кол-во детей) - 245 чел. через раздачу (кол-во детей) - 245 чел.

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

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	
2	Порядок обеспечения питания обучающихся	нет
		Порядок организации бесплатного питания детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями

	согласно циклического меню	
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Утверждена Приказ № 1/11 - От 10.01.2022г
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	<p>Постановление Администрации Каларского округа Забайкальского края №560 от 08 сентября 2022года « Об установлении расчетной стоимости горячего питания для обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных общеобразовательных учреждений Каларского муниципального округа Забайкальского края</p> <p>Постановление Администрации Каларского округа Забайкальского края № от 16 декабря 2022года « Об установлении расчетной стоимости горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных общеобразовательных учреждениях Каларского муниципального округа Забайкальского края</p> <p>Постановление Администрации Каларского округа Забайкальского края № 05 от 09 января 2023года « Об установлении расчетной стоимости горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных общеобразовательных учреждениях Каларского муниципального округа Забайкальского края</p> <p>Постановление Администрации Каларского округа Забайкальского края</p>

	Забайкальского края № 19 от 12 января 2023года « Об установлении стоимости питания на 2023год для детей, обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Каларского муниципального округа Забайкальского края
--	---

10. В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд: проводится

11. Финансирование организации питания

№ п/ п	Стоимость:	Одноразового горячего питания - завтрак	
		Двухразового питания - обед полдника	
1	Сумма, выделяемая на оплату участия учащихся из малоимущих семей средств краевого бюджета (на одного человека)		нет
2	Сумма, выделяемая на оплату участия учащихся из малоимущих семей средств муниципального бюджета (на одного человека)	45,09	
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями из средств муниципального бюджета (на одного человека)	106,50	
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека) – завтрак	130,00	0
5	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека) – обед (первое, второе, третье)	260,00	

12. Договор на дератизацию

С какой организацией, реквизиты договора – Договор № 217- Д/23 от 14.03.2023г.

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»
Юридический адрес:

670047, РБ, г. Улан-Удэ,

ул. Спартака, д. 5.

ИНН0323121958; КПП032301001

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия в Северобайкальском районе и по железнодорожному т/тр
спорту»

ИНН0323121958; КПП031743005

фактический/почтовый адрес:

671700, РБ, г. Северобайкальск,

ул. Ленинградская,

24; ОГРН1050302662300; ОКОНФ

30002;

Банковские реквизиты:

Банкполучателя:

Отделение – Национальный Банк по Республике Бурятия Сибирского главного управления

Центрального банка РФ; р/счет40501810150042006001;

БИК048142001;

получатель:

ИНН0323121958; КПП032301001;

УФК по Республике Бурятия (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия» л/с20026Х05410)

КБК000000000000000130

телефон/факс: (30130)2-11-65, 2-76-46,
3-34-20.

<mailto:esen10@mail.ru>

13. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

С какой организацией, реквизиты договора - **Договор № 758 БР 23.01.2023г.**

**Региональный оператор:
ООО «Олерон+»**

Юридический адрес: 127220, Москва г, Квесисская 1-я ул, дом
№ 18, строение 7 ОГРН5137746125798
ИНН7714922050
КПП753643001

р/с40702810909030003250

в операционном офисе в г. Чите Фиглиалга Банка ВТБ (ПАО)

в г. Красноярске БИК040407777

к/с30101810200000000777

действующий

через Фиглиалга ООО «

Олерон+»

ИНН/КПП7714922050/753643001

Адрес филиала:

127220, Забайкальский край, Чита г, Анохина ул, дом

№ 120А, оф.14 Тел.(3022)21-78-71

E-mail:oleronchita@mail.ru

Директор
МОУЧСОП №1



/ Е.А. Кочикова/
Расшифровка подписи