

Утверждаю
Директор МБОУ «Урда -Агинская СОШ»
_____ Д.В. Батожаргалова
01.09.2024

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ «Урда-Агинская средняя общеобразовательная школа имени Г.Ж. Цыбикова»

Адрес: Забайкальский край, Агинский район, с. Урда-Ага, ул. Школьная, д. 1, 687525

Телефон: 89243726997

Проектная мощность школы 500 чел. в (одну) смену (ы), фактическое количество обучающихся 155 чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количества обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	да	155 чел
2	Столовая-догоготовочная (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

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	да
наличие резервного горячего водоснабжения	нет
2.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	да
собственная котельная и пр.	нет

2.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	нет
выгреб	нет
локальные очистные сооружения	нет
прочие	нет
2.5.Вентиляция (да/нет)	
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	да
5	Специализированный транспорт отсутствует	
6	Иной вид подвоза (указать)	

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	40,3	Столы обеденные	6	2006	2006	70			
		Скамейки	12	2006	2006	70			
		Раковины для мытья рук	5						
		Электрополотенца	-					Электрополотенца	5
		Тележка сервиров.	-					Тележка сервиров.	1
		Тележка для	-					Тележка для грязной	1

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»¹

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
		грязной посуды					посуды	
Раздаточная зона	-	Мармит 1-х блюд	-				Мармит 1-х блюд	1
		Мармит 2-х блюд	-				Мармит 2-х блюд	1
		Мармит 3-х блюд	-				Мармит 3-х блюд	1
		Холодильный прилавок (витрина, секция)						
		Прилавок нейтральный						
		Прилавок для столовых приборов	1	2006	2006	70		
		Стеллаж для столовой посуды	2	2006	2006	70		
Горячий цех	18,7	Плита электрическая 4-х конф.	1	2021	2021	0		
		Плита электрическая 4-х конф.	1	2013	2013	50	Плита электрическая 6-и конф.	1
		Жарочный (духовой) шкаф	1	1980	1980	90	Жарочный (духовой) шкаф	1
		Зонт вентиляционный	1	2019	2019	0		
		Столы производственные	2	2005	2005	30		
		Моечная ванна 1-о	1	2019	2019	0		

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
		или 2-х секционная						
		Мясорубка электрическая	-					
		Водонагреватель						
		Морозильная ларь						
		Холодильник для проб	1	2010	2010	30		
		Холодильник						
		Весы электронные для готовой продукции					Весы электронные для готовой продукции	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)						
		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	1приспособленный	2019	2019	0		
		Стеллаж кухонный настенный	1приспособленный	2019	2019	0	Стеллаж кухонный настенный	1
		Раковина для мытья рук	1	2019	2019	0		
		Другое						

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
Холодный цех	19	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						

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
		протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		овощерезательная 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						
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						

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	
		мытья рук							
Мясо-рыбный цех	13.5	Стол производственный	2	2005	2005	50			
		Моечная ванна 2-х секц.	1 секция	2019	2019	0			
		Стеллаж кухонный							
		Электропривод для сырой продукции							
		или электромясорубка						электромясорубка	1
		Весы электронные						Весы электронные	1
		Морозильная камера	1	2005	2005	80			
		Холодильник д/рыбы	1	2010	2010	50			
		Холодильник для яиц	1	2021	2021	0			
		Раковина для мытья рук	-						
Овощной цех (первичной обработки)	13.5	Моечная ванна 2-х секц.	1 секция	2019	2019	0	Моечная ванна 2-х секц.	1	
		Стол производственный	1	2005	2005	30			
		подтоварники	1	-	-	30			
		Весы						Весы электронные	1
		Стеллаж кухонный	-						
		Картофелеочистительная машина	-					Картофелеочистительная машина	1
		Раковина для мытья рук	-						
Овощной цех		Моечная ванна 2-х							

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
(вторичной обработки)		секц.						
		Стол производственный						
		Овощерезательная машина					Овощерезательная машина	1
		Стеллаж кухонный настенный						
		Стеллаж кухонный						
		Весы						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Раковина для мытья рук						
Моечная кухонной посуды и инвентаря	3	Моечная ванна 3-х секц.	2 секции	2019	2019	0		
		Стол-стеллаж приспособленный	1	2000	2000	80		
		Стеллаж д/кухонной посуды					Стеллаж д/кухонной посуды	1
		Водонагреватель	1	2019	2019	0		
		Раковина для мытья рук						
Моечная столовой посуды	3	Стол приспособленный	1	2000	2000	80		
		Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	2 секции	2019	2019	0		
		Моечная ванна 2-х	2	2019	2019	0		

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
Набор помещений		секц. для стаканов и столовых приборов	секции					
		Посудомоечная машина						
		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	1	2019	2019	0		
		Водонагреватель	1					
		Раковина для мытья рук						
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря					Шкаф для уборочного инвентаря	1
		Душевой поддон						
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств					Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1
		Раковина для мытья рук	1	2019	2019	0		
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей						
		Стеллажи						
		Шкаф						

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
		холодильный среднетемпературный						
		Подтоварники						
Склад продуктов	9,2	Стеллажи	1	-	-	-		
		Подтоварники	10	-	-	-		
		Холодильник	1	2010	2010	50		
		Весы тов. электронные	1	2015	2015	30		
		Шкаф холодильный среднетемпературный					Шкаф холодильный среднетемпературный	1
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
Загрузочная продуктов		Подтоварник						
		Весы товарные электронные						
Складские помещения отсутствуют	-	-						

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	-	
Гардеробная персонала	16	шкаф для личной одежды – 1 шт,

Душевые для сотрудников пищеблока		
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		

6.Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	2	да	3-4	3, 1	да
Рабочих кухни/помощники повара					
Официантов					
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	1	да		1	да
Технических работников/ уборщицы					

Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

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) - 50 чел.

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

Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	да
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	да
3	Приказ об организации питания на учебный год	да
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	да
5	Положение об организации питания	да
6	Положение о бракеражной комиссии	да
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	да
8	Положение о школьном совете по питанию	да
9	Наличие плана работы совета по питанию	да
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	да
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	нет
12	График питания в школьной столовой	да
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	да
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню	да
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	да
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	да
17	Наличие должностных инструкций	да
18	ДРУГОЕ	

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

Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость: одноразового горячего питания	45
	1-4 классы	96,04
	СВО	86,45
	полдника	
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)	45

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)	45
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)	

Договор на дератизацию

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае в Агинском Бурятском округе» № 59/01 от 09.01.2024

Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

ООО «Олерон +» Договор 85Аг/1585БР от 01.01.2024 г.

С какой организацией, реквизиты договора

Директор
образовательной организации

_____/Д.В. Батожаргалова расшифровка подписи