

**ПАСПОРТ  
пищеблока МБОУ СОШ с.Советское**

Адрес : 694080,Сахалинская область, Долинский район, с.Советское, ул. Центральная 127

Телефон 8(42442) 97239

Проектная мощность школы 120 человек. В одну смену фактическое количество обучающихся 37 человек.

**1. В общеобразовательной организации имеется:**

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количества обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	да	
2	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет	
3	Буфет-раздаточная	нет	
4	Буфет	нет	
5	Помещение для приема пищи	да	48
6	Отсутствует все вышеперечисленное		

**2. Инженерное обеспечение пищеблока**

<b>2.1. Водоснабжение (да/нет)</b>	
централизованное	Да
собственная скважина учреждения	Нет
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	
<b>2.2. Горячее водоснабжение (да/нет)</b>	
централизованное	Нет
собственная котельная	
водонагреватель	Да
наличие резервного горячего водоснабжения	Нет
<b>2.3. Отопление (да/нет)</b>	
централизованное	нет
собственная котельная и пр.	да
<b>2.4. Водоотведение (да/нет)</b>	
централизованное	нет
выгреб	Да
локальные очистные сооружения	Нет

прочие	Нет
<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	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

### 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 зал	56,9	Столы обеденные	12					
		Стулья	48					
		Прилавок для грязной посуды	нет					
		Диспенсер	1					
Горячий цех	Площадь м <sup>2</sup> 30,1	Плита 6-ти конф.с жаровочным шкафом ЭП-6ЖИ	1	2015	2015	100%		
		Мармит 3-х комфорочный	1	2010	2010	100%		
		Шкаф пекарский UNOX XF 023	1	2010	2010	100%		
		Пароконвектомат	Нет					Пароконвектомат

<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
		Столы производственные	7					
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	2					
		Универсальный механический привод для готовой продукции	Нет					
		или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции	1					
		Стеллаж кухонный	1					
		Раковина для мытья рук	1					
		Полка для разделочных досок	1					
		Облучатель бактерицидный					Облучатель бактерицидный	1
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 3-х секц.	1					
		Стеллаж кухонный	1					
		Зонт вентиляционный	Нет					
		Водонагреватель	1					
		Раковина для	1					

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
		мытья рук						
Моечная столовой посуды	11,7	Стол для сбора отходов	2					
		Стол производственный	Нет					
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1					
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	Нет					
		Посудомоечная машина	Нет				Посудомоечная машина	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	3					
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	Нет				Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1
		Зонт вентиляционный	Нет					
		Водонагреватель проточный	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	нет	Шкаф для уборочного инвентаря	Нет					
		Душевой поддон	Нет					
		Шкаф для хранения моющих и	Нет					

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
		дезинфицирующих средств						
		Раковина для мытья рук	Нет					
Склад для хранения овощей	7,8	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	Нет					
		Стеллажи	3					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	Нет					
Склад для сыпучих продуктов	4,8	Стеллажи	2					
		Подтоварники	Нет					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	Нет					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	нет	Шкаф холодильный среднетемпературный	Нет					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	Нет					

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

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	Нет	унитаз- шт., раковина для мытья рук - шт,
Гардеробная персонала	есть	шкаф для санитарной одежды – 1 шт,

		шкаф для личной одежды – 0 шт,
Душевые для сотрудников пищеблока	Нет	душ
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	В прачечной школы	

### 6. Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	1,5	100	3		да
Кухонный рабочий	1	100	2		да
Официантов	-	-	-	-	-
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	-	-	-	-	-
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
	Дошкольной группы	да

### 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) - 37 чел.

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

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	Да « Здоровое питание»
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	Приказ от 28.09.2020 № 229-ОД
3	Приказ об организации горячего питания на учебный год	Приказ от 17.08.2022 № 209-ОД
4	Приказ об организации дополнительного питания молоком	Приказ от 31.08.2022 № 235-ОД
5	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ от 31.08.2022 № 234-ОД
6	Приказ о формировании дегустационной комиссии	Приказ от 31.08.2022 № 232-ОД
7.	Приказ о создании Совета общественного контроля	Приказ от 31.08.2022 № 233-ОД
5	Положение о Совете общественного контроля	Приказ от 19.02.2020 № 51- ОД
6	Положение о бракеражной комиссии	Приказ от 01.09.2020 №184-ОД
7	Наличие дегустационных листов	Да
10	Наличие актов посещения пищеблока	Да
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Да
12	График питания в школьной столовой	Да
14	Наличие согласованного с филиалом ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Сахалинской области перспективного меню (осенний период, весенний период)	Да
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	Да
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Да
17	Наличие должностных инструкций	Да
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 (льготное питание 1-4 классы)	1700 руб. в месяц, в день 85 руб.
	одноразового горячего питания (льготное питание 5-11 классы)	2390 руб. в месяц, в день 119,5руб.

	двухразового питания для учащихся 1-4 классов с ОВЗ	4090 руб. в месяц, в день 204,5 руб.
	полдника	
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств областного бюджета (на одного человека для 5-11 классов)	1890 руб.