

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

МБОУ СОШ № 8 МР Тбилисский район _____
(при необходимости дополнить дополнительными разделами)

Адрес х. Марьинский, ул. Школьная, 2 _____

Телефон 88615867419

Проектная мощность школы 370 чел. В одну смену, фактическое количество обучающихся 165 чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета обучающихся)	мощность (из количество)
1	Столовая, работающая на сырье	да	80	
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет		
3	Буфет-раздаточная	нет		
4	Буфет	нет		
5	Помещение для приема пищи	нет		
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	Нет
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	Да
локальные очистные сооружения	Нет

прочие	Нет
2.5.Вентиляция (да/нет)	
естественная	Нет
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

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
Обеденный зал	144	Столы обеденные	12					
		Стулья	85					
		Раковины для мытья рук	3					
Раздаточная зона	2	Электросушилки	3					
		Мармит 1-х блюд	Нет					
		Мармит 2-х блюд	Нет					
		Мармит 3-х блюд	Нет					
		Раздаточная линия	1					
		Прилавок для столовых приборов	Нет					

соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 1 января 2002 г. № 1 (ред. от 27.12.2019) «О Классификации основных средств, включаемых в инвентарные группы»

Плн 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	
Горячий цех	10	Тележка сервировочная	1						
		Плита электрическая 3-х конф.	2						
		Жарочный (духовой) шкаф	1						
		Котел пищеварочный	Нет						
		Электрическая сковорода	1						
		Зонт вентиляционный	2						
		Пароконвектомат	Нет						
		Стол производственные	1						
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	Нет						
		Универсальный механический привод для готовой продукции	Нет						
		Противочная машина для готовой продукции	1						
		Весы электронные для готовой продукции	Нет					Весы электронные для готовой продукции	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	Нет						
		Миксер 10-20л	Нет						Миксер 10-20л

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
Холодный цех	8,8	Тележка сервировочная	Нет					
		Тележка для сбора грязной посуды	Нет					
		Подставки под кухонный инвентарь	Нет					
		Бактерицидная установка	1					
		Раковина для мытья рук	Нет					
		Стол производственный	Нет					
		Весы электронные	Нет					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	4					
		Универсальный механический привод или овощерезательная машина	Нет					
		Бактерицидная установка	Нет					
		Моечная ванна	Нет					
		Весы электронные	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
Доготовочная зона	нет	Стол производственный	Нет					

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
Зона для нарезки хлеба	1,5	Шкаф холодильный среднетемпературный	Нет					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	Нет					
		Моечная ванна	Нет					
		овощерезательная машина с противочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	Нет					
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	Нет					
		Весы электронные	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
		Стол производственный	1					
		Шкаф для хранения хлеба	1					
		Стеллаж кухонный	Нет					
		Моечная ванна	Нет					
		Весы электронные	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
		Моечная ванна 3-х	Нет					

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
Помещение для обработки яиц	нет	секционная						
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	Нет					
		Стол производственный	Нет					
		Шкаф холодильный	Нет					
		Овоскоп	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
		Моечная ванна 2-х секционная	1					
		Стеллаж кухонный	2					
		Стол производственный	2					
		Электромясорубка	1					
Мясо-рыбный цех	5,5	Весоммерительное оборудование	1					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	Нет					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	Нет					
		Полка для разделочных досок	Нет					
		Раковина для мытья рук	1					

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
Овощной цех (первичной обработки)	нет	Стол производственный	Нет					
		Стеллаж кухонный настенный	Нет					
		Весы	Нет					
		Стеллаж кухонный	Нет					
		Картофелеочистительная машина	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
		Моечная ванна 2-х секц.	Нет					
		Стол производственный	Нет					
		Овощерезательная машина	Нет					
		Стеллаж кухонный настенный	Нет					
Овощной цех (вторичной обработки)	нет	Стеллаж кухонный	Нет					
		Весы	Нет					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
		Моечная ванна 2-х секц.	Нет					
Моечная кухонной посуды и инвентаря	3,8	Стеллаж кухонный	4					
		Моечная ванна 2-х секционная	1					
		Водонагреватель	Нет					

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Износенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
Моечная столовой посуды	5	Раковина для мытья рук	нет					
		Стол для сбора отходов	2					
		Моечная ванна 1-о секц. для столовой посуды	2					
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1					
		Посудомоечная машина	Нет					
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	2					
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1					
		Зонт	Нет					
		Вентиляционный	Нет					
		Водонагреватель	1					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	нет	Раковина для мытья рук	Нет					
		Шкаф для уборочного инвентаря	Нет					
		Душевой поддон	Нет					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	Нет					

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Износность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
Склад для хранения овощей	нет	Раковина для мытья рук	Нет					
		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	Нет					
Склад для сыпучих продуктов	4,6	Стеллажи	Нет					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	Нет					
		Подтоварники	Нет					
		Подтоварники	1					
		Холодильные шкафы среднетемпературные (от 0 до +7С)	1					
		Холодильные шкафы низкотемпературные (от 0 до -18С)	1					
		Весоизмерительное оборудование, шт	2					
		Психрометр	1					
		Стеллажи	2					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	Нет					
Склад для хранения портящихся	нет	Шкаф холодильный низкотемпературный	Нет					

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
продуктов		й						
Загрузочная продуктов	нет	Подтоварник Весы товарные электронные	Нет Нет					
Складские помещения отсутствуют	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	Имеется	шкаф для личной одежды – 1 шт,
Душевые для сотрудников пищеблока	Нет	душ
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	В домашних условиях	в домашних условиях

6. Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	1,5	100	-		да
Кухонный рабочий/помощник повара	1	100	-		да
Официантов	-				
Других работников пищеблока(кладовщик)	1	100	-		да
Технических работников/ уборщицы	-				

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

8. Питание детей в общеобразовательной организации:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественной 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) - 80 чел.

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

9. 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	
3	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ № 480 от 30.08.2022
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ №479 от 30.08.2022
5	Положение об организации питания	Да
6	Положение о бракеражной комиссии	Да
7	Приказ о создании общественной комиссии по питанию	Приказ №486 от 31.08.2022
8	Положение об общественной комиссии по питанию	Да
9	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	Да
10	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Да
11	График питания в школьной столовой	Да
12	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	Да

13	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (прикладного) меню	Да
14	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	Да
15	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Да
16	Наличие должностных инструкций	Да
17	ДРУГОЕ	Да

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

11. Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость: одноразового горячего питания двухразового питания подписка	
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)	
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)	45
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)	
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)	

12. Договор на дератизацию (реквизиты):

Контракт № 741/10 от 14.03.2022 года. Заключен с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

13. Договор на вывоз отходов (реквизиты):

Контракт № 132 от 22.12.2021 года. Заключен с МУП «СЗС» Тбилисского сельского поселения»



Директор МБОУ «СОШ № 8»

В.В. Трайц