

Утверждаю
Директор МБОУ «Городской центр образования»
_____ С.В.Калош

**ПАСПОРТ
пищеблока
МБОУ «Городской центр образования»
городского округа «Город Чита»
(проект)**

Адрес: город Чита, ул.Богомягкова, 36

Телефон: 35-62-74

Проектная мощность школы 434 чел. в две (одну, две) смену (ы), фактическое количество обучающихся 386 чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количество обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	Нет	
2	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	Да	434
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	Да
собственная котельная	Нет
водонагреватель	Нет
наличие резервного горячего водоснабжения	Нет
2.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	Да
собственная котельная и пр.	Нет
2.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	Да
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	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 ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
Обеденный зал	92,1	Столы обеденные	10	2014	2014	10		10
		Скамья	20	2014	2014	10		20
		Раковины для мытья рук	3	2013	2013	20		3
		Электрополотенца	0					
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	0					
		Мармит 2-х блюд	0					
		Мармит 3-х блюд	1	1973		100		1
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0					
		Прилавок	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»

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
Горячий цех	29,4	нейтральный						
		Прилавок для столовых приборов	0					
		Другое	0					
		Плита электрическая 4-х конф.	1	1973		100		1
		Жарочный (духовой) шкаф	1					
		Котел пищеварочный	0					
		Электрическая сковорода	1	1971		100		1
		Зонт вентиляционный	1	2016	2016	10		1
		Пароконвектомат	0					
		Столы производственные	3	2016		10		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	0					
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0					
		или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для	1	2017	2017	10		

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
		готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции	1					
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	1976		100		
		Миксер 10-20л	0					
		Тележка сервировочная	0					
		Тележка для сбора грязной посуды	0					
		Хлеборезка	1	1970		100		
		Шкаф для хранения хлеба	0					
		Подставки под кухонный инвентарь	2	2015		20		
		Стеллаж кухонный настенный	0					
		Раковина для мытья рук	1					
		Другое	0					
Холодный цех	24,8	Стол производственный	0					
		Весы электронные	1					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	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
		Универсальный механический привод	0					
		или овощерезательная машина	0					
		Бактерицидная установка	0					
		Моечная ванна	0					
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Мучной цех		Стол производственный	1	2016	2016	20		
		Тестомесильная машина	1					
		Пекарский шкаф	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Моечная ванна	0					
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Моечная кухонной посуды и инвентаря	9,7	Моечная ванна 2-х секц.	1	2015	2015	10		
		Стеллаж кухонный	0					
		Зонт вентиляционный	0					
		Водонагреватель	1	2008	2008	70		
		Раковина для мытья рук						
Моечная		Стол для сбора	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
столовой посуды		отходов						
		Стол производственный	0					
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	0					
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	0					
		Посудомоечная машина	0					
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2012	2012	50		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	2012	2012	50		
		Зонт вентиляционный	0					
		Водонагреватель проточный	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	1	Шкаф для уборочного инвентаря	0					
		Душевой поддон	0					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих	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
		средств						
		Раковина для мытья рук	0					
Складские помещения отсутствуют	10,6	-						

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	1,3	унитаз- 1 шт., раковина для мытья рук - 1 шт,
Гардеробная персонала	3,6	шкаф для санитарной одежды – шт, шкаф для личной одежды – шт,
Душевые для сотрудников пищеблока	-	душ
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	в домашних условиях (договор с прачечной)

6.Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	1	100	6	4	Да
Рабочих кухни/помощники повара	2	100	4	8	Да
Официантов					
Других работников пищеблока/ посудомойщицы					
Технических					

работников/ уборщицы					
----------------------	--	--	--	--	--

5. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

6. Питание детей в общеобразовательной организации:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

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

наименование организации: ООО «Строй-стандарт»

юридический адрес организации: г.Чита, ул.Красной Звезды, дом 51а офис 222

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

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) – 60 чел.

через раздачу (кол-во детей) - 20 чел.

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

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	В разработке
3	Приказ об организации питания на учебный год	№94-од от 01.09.2020г «Об организации питания в МБОУ «Городской центр образования»
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	№95-од от 01.09.2020г «О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания на 2020-2021 учебный год»
5	Положение об организации питания	№1 от 29.08.17
6	Положение о бракеражной комиссии	№1 от 29.08.17

11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Да
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 цикличного) меню	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	75,00
	двухразового питания	150,00
	полдника	
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)	45,00
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)	4,28
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)	

10. Договор на дератизацию

С какой организацией, реквизиты договора

11. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

ООО «Олерон+»

Директор
МБОУ «Городской центр образования»

_____/С.В.Калош