

**ПАСПОРТ****Пищеблока МАОУ «АСОШ №4» ГО «Поселок Агинское» школы**  
(при необходимости дополнить дополнительными разделами)Адрес Забайкальский край, Агинский район, п. Агинское, ул. Ранжурова, 25еТелефон 8(30239)3-56-85Проектная мощность школы 350 чел. в две смены, фактическое количество обучающихся 443 чел.**1. В общеобразовательной организации имеется:**

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количества обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	да	350
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**

<b>2.1. Водоснабжение (да/нет)</b>	
централизованное	да
собственная скважина учреждения	нет
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	муниципальная
вода привозная	нет
<b>2.2. Горячее водоснабжение (да/нет)</b>	
централизованное	да
собственная котельная	нет
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	нет
<b>2.3. Отопление (да/нет)</b>	
централизованное	да

собственная котельная и пр.	нет
<b>2.4. Водоотведение (да/нет)</b>	
централизованное	да
выгреб	да
локальные очистные сооружения	нет
прочие	нет
<b>2.5. Вентиляция (да/нет)</b>	
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	нет
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	да
5	Специализированный транспорт отсутствует	нет
6	Иной вид подвоза (указать)	

### 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	107,38	Столы обеденные	24	2009	2009	70		
		Стулья	105		2009	70		
		Раковины для мытья рук	9	2009	2009	60		
		Электрополотенца	2	2019	2009	на гарантии		
Раздаточная зон +	38,44	Мармит 1-х блюд						

<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
горячий цех		Мармит 2-х блюд	1	2009	2009	80		
		Мармит 3-х блюд						
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0					
		Прилавок нейтральный						
		Прилавок для столовых приборов	0					
		Другое						
Горячий цех + раздаточная зона	38,44	Плита электрическая 6-ти конф.	1	2009		85	Плита электрическая 6-ти конфорочный	1
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2009		80		
		Котел пищеварочный	1	2009		80		
		Электрическая сковорода	1	2009		80		
		Зонт вентиляционный	2	2009		50		
		Пароконвектомат	1	2013		70		
		Столы производственные						
		Моечная ванна 1-о или 3-х секционная	1	2009		50		
		Универсальный механический привод для готовой	0					

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
		продукции						
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции	1	2009		калибруются		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2009		100	холодильный среднетемпературный	1
		Миксер 10-20л	0					
		Тележка сервировочная	0					
		Тележка для сбора грязной посуды	1	2009		50		
		Хлеборезка	0					
		Шкаф для хранения хлеба	1	2009		50		
		Подставки под кухонный инвентарь						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Раковина для мытья рук	5	2009		60		
		Другое						

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
Холодный цех	16,54	Стол производственный	4	2009		50		
		Весы электронные	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2009		100	холодильный среднетемпературный	1
		Универсальный механический привод	0					
		или овощерезательная машина	0					
		Бактерицидная установка	0					
		Моечная ванна	0					
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	1	2009		60		
Доготовочный цех		Стол производственный	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0					
		Моечная ванна	0					
		овощерезательная	0					

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
		машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	0					
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	0					
		Стол производственный	0					
		Тестомесильная машина	0					
Мучной цех		Пекарский шкаф	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Моечная ванна	0					
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	0					
		Моечная ванна 3-х секционная	0					
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	0					
Помещение для обработки яйца-совмещен с мясо-рыбным цехом	нет	Стол производственный	0					
		Шкаф холодильный	0					

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
		Овоскоп	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Мясо-рыбный цех	18,59	Стол производственный	2	2009		50		
		Моечная ванна 1 секц.	2	2009		50		
		Стеллаж кухонный	0					
		Электропривод для сырой продукции	0					
		или электромясорубка	1	2009		85		
		Весы электронные	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2009		70		
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0					
		Полка для разделочных досок	1	2009		50		
Раковина для мытья рук	1	2009		60				
Овощной цех (первичной обработки)	14,5	Моечная ванна 1 секц.	0					
		Стол производственный	2	2009		50		
		Стеллаж кухонный	0					

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
		настенный						
		Весы	0					
		Стеллаж кухонный	1	2009		50		
		Картофелеочистительная машина	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	0					
		Стол производственный	4	2009		50		
		Овощерезательная машина	1	2009		85		
		Стеллаж кухонный настенный	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Весы	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Раковина для мытья рук	1	2009		60		
Моечная кухонной посуды и инвентаря	10,92	Моечная ванна 2-х секц.	1	2009		50		
		Стеллаж кухонный	1	2009		50		
		Зонт вентиляционный	0					
		Водонагреватель	0					
		Раковина для мытья рук	1	2009		60		

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
Моечная столовой посуды	13,55	Стол для сбора отходов	1	2009		50		
		Стол производственный	0					
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2009		50		
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	0					
		Посудомоечная машина	0				посудомоечная машина	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2009		50		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	0					
		Зонт вентиляционный	1	2009				
		Водонагреватель проточный	0					
		Раковина для мытья рук	1					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	1,92	Шкаф для уборочного инвентаря	0					
		Душевой поддон	0					
		Шкаф для хранения моющих и	1	2009		50		

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
Набор помещений		дезинфицирующих средств						
		Раковина для мытья рук	1	2009		60		
		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	0					
Склад для хранения овощей	8,05	Стеллажи	1	2009		50		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Подтоварники	2	2009		50		
		Стеллажи	4	2009		50		
Склад для сыпучих продуктов	8	Подтоварники	2	2009		50		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
Загрузочная продуктов	0	Подтоварник	0					
		Весы товарные электронные	1	2009		калибруются		

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
Складские помещения отсутствуют	-	-	0					

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

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	1,92	унитаз- 1 шт., раковина для мытья рук - 1 шт,
Гардеробная персонала	15,06	шкаф для санитарной одежды – 1 шт, шкаф для личной одежды – 1 шт, раковина-1
Душевые для сотрудников пищеблока	1,92	душ
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	0	<u>в домашних условиях</u>

#### 6. Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	<b>3</b>				<b>да</b>
Рабочих кухни/помощники повара	<b>1,5</b>				<b>да</b>
Официантов	<b>0</b>				<b>0</b>
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	<b>1</b>				<b>да</b>
Технических работников/ уборщицы	<b>0</b>				<b>0</b>

**5. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:**

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
	Образовательного учреждения	да
	Организации общественного питания, обслуживающего школу	0
	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	0

**6. Питание детей в общеобразовательной организации:**

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

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

наименование организации: \_\_\_\_\_0\_\_\_\_\_

юридический адрес организации: \_\_\_\_\_0\_\_\_\_\_

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

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 240 чел.

через раздачу (кол-во детей) - 203 чел.

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

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	
3	Приказ об организации питания на учебный год	№89 от 18.09.20г. «Об организации горячего питания»
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	
5	Положение об организации питания	№90 от 18.09.20г. «Об утверждении Положения об организации горячего питания обучающихся МАОУ «АСОШ №4» ГО «Поселок Агинское»
6	Положение о бракеражной комиссии	
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	
8	Положение о школьном совете по питанию	№91 от 22.09.20г. «О создании комиссии по
9	Наличие плана работы совета по питанию	

10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	контролю за организацией питания обучающихся»
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Да
12	График питания в школьной столовой	№68 от 28.08.20г. «Об утверждении графика питания»
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню	Да, 2018г.
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	
17	Наличие должностных инструкций	Да, 2015г.
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	75/45руб.
		двухразового питания	-
		полдника	-
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)		75/45руб.
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)		75/45руб.
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)		40руб.
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)		-

**10. Договор на дератизацию**

ООО «Забайкальское бюро санитарно-эпидемиологической экспертизы», договор от 13.01.20г. на выполнение работ по профилактической дератизации, дезинсекции

**11. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов**

ООО «Олерон+», договор №21Аг/32650 от 10.03.20 «Об оказании услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами»

Директор  
образовательной организации С.Ц. Иванова / \_\_\_\_\_ /