

## ПАСПОРТ

### Пищеблока ГОУ «Борзинская специальная (коррекционная) школа-интернат»

Адрес: Забайкальский край, г. Борзя, ул. Гурьева, 80 квартал, 11 А.

Телефон 89242787390

Проектная мощность школы 120 чел. в одну смену, фактическое количество обучающихся 95 чел.

#### 1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количества обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	да	120
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)		
3	Буфет-раздаточная		
4	Буфет		
5	Помещение для приема пищи	да	120
6	Отсутствует все вышеперечисленное		

#### 2. Инженерное обеспечение пищеблока

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

локальные очистные сооружения	
прочие	
<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	
2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	
5	Специализированный транспорт отсутствует	
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	67,76	Столы обеденные	20	01.072005 г	01.072005 г	100	Мебель для столовой	20шт.
		Стулья (лавка)	34	01.07.2005	01.07.2005	100		
		Раковины для мытья рук	2					
		Электрополотенца	нет				Электрополотенца	2 шт
Раздаточная зона	15	Мармит 1-х блюд	нет				Мармит 1-х блюд	1 шт
		Мармит 2-х блюд	нет				Мармит 2-х блюд	1 шт
		Мармит 3-х блюд	нет					

<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
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	нет					
		Прилавок нейтральный	нет					
		Прилавок для столовых приборов	2					
		Другое						
Горячий цех	31,3	Плита электрическая 4-х конф.	2 шт	01.01.2002	01.01.2002	100	Плита электрическая 4- х	2 шт
		Жарочный (духовой) шкаф	1 шт	01.01.2002	01.01.2002	100	Жарочный шкаф	2 шт
		Котел пищеварочный	6 шт				Котел пищеварочный	4 шт
		Электрическая сковорода	1 шт	2000г.	2000г.	100	Электрическая сковорода	1 шт
		Зонт вентиляционный	нет				Зонт вентиляционный	2 шт
		Пароконвектомат	нет					
		Столы производственные	2 шт					
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	2 шт					
		Универсальный механический привод для готовой продукции	нет					
		или овощерезательная машина с	1 шт				мясорубка	1 шт

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
		протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции	1 шт	12.03.2006г.	12.03.2006г.	100	Весы электронные до 50 кг	1 шт
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1 шт	13.11.2015	13.11.2015	100		
		Миксер 10-20л	нет				Миксер	1 шт
		Тележка сервировочная	Нет				Тележка сервировочная	1 шт
		Тележка для сбора грязной посуды	нет					
		Хлеборезка	1 шт	12.02.2006	12.02.2006	100	Хлеборезка	1 шт
		Шкаф для хранения хлеба	1 шт					
		Подставки под кухонный инвентарь	2 шт					
		Стеллаж кухонный настенный	1 шт					
		Раковина для мытья рук	2 шт					
		Другое						
Холодный цех	12,8	Стол производственный	1 шт				Стол производственный	1 шт
		Весы электронные	нет				весы	1 шт.

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	
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1 шт	16.12.2010	16.12.2010	100	Шкаф холодильный среднетемпературный	1 шт	
		Универсальный механический привод							
		или овощерезательная машина	1 шт						
		Бактерицидная установка	нет					Бактерицидная установка	1 шт
		Моечная ванна	1 шт						
		Весы электронные	Нет					Весы электронные	1 шт
		Раковина для мытья рук	1 шт						
Догоготовочный цех	8,4	Стол производственный	1 шт						
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1 шт						
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1 шт						
		Моечная ванна	1 шт						
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и	1 шт	12.03.2006г.	12.03.2006г.	100	овощерезательная машина с протирочной насадкой и	1 шт.	

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		мясорубка для готовой продукции					мясорубка для готовой продукции	
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	1 шт	12.032006г.	12.032006г.	100	мясорубка для сырой продукции	1 шт.
		Весы электронные	Нет				Весы электронные	1 шт
		Раковина для мытья рук	1 шт					
		Стол производственный	1 шт					
		Тестомесильная машина	1 шт	02.04.2001г	02.04.2001г	100	Тестомесильная машина	1 шт
Мучной цех	16,2	Пекарский шкаф	2 шт	01.01.2001г и 02.02.2004г.	01.01.2001г и 02.02.2004г.	100 100	Пекарский шкаф	2 шт.
		Стеллаж кухонный	нет				Стеллаж кухонный	1 шт
		Моечная ванна	нет				Моечная ванна	1 шт
		Весы электронные	нет				Весы электронные	1 шт
		Раковина для мытья рук	1 шт					
		Моечная ванна 3-х секционная	нет				Моечная ванна 3 – х секционная	1 шт
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости						
Помещение для обработки яйца	нет	Стол производственный	1 шт					
		Шкаф холодильный	1 шт	27.09.1993г	27.09.1993г		Шкаф холодильный	1 шт
		Овоскоп	нет				Овоскоп	1 шт

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
		Раковина для мытья рук	1 шт					
Мясо-рыбный цех	1,8	Стол производственный	1 шт					
		Моечная ванна 3-х секц.	нет				Моечная ванна 3 – х секционная	1 шт
		Стеллаж кухонный						
		Электропривод для сырой продукции						
		или электромясорубка	нет				Электромясорубка	1 шт
		Весы электронные	нет				Весы электронные	1 шт
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1 шт	12.03.2005г.	12.03.2005г.	100		
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1 шт	16.07.2003г	16.07.2003г	100		
		Полка для разделочных досок	нет				Полка для разделочных досок	1 шт
		Раковина для мытья рук	1 шт					
Овощной цех (первичной обработки)	2,6	Моечная ванна 2-х секц.	1 шт	2020г	25.08.2020г			
		Стол производственный	1 шт					
		Стеллаж кухонный настенный	нет					
		Весы	нет				Весы	1 шт

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
		Стеллаж кухонный	нет					
		Картофелеочистительная машина	нет					
		Раковина для мытья рук	1 шт					
		Моечная ванна 2-х секц.	1 шт					
Моечная кухонной посуды и инвентаря	1,8	Стеллаж кухонный	2 шт					
		Зонт вентиляционный	нет					
		Водонагреватель	1 шт	20.08.2008г.	20.08.2008г.	100	Водонагреватель	1 шт
		Раковина для мытья рук	1 шт					
		Моечная ванна 2-х секц.	1 шт					
Моечная столовой посуды	1,8	Стол для сбора отходов	1 шт					
		Стол производственный	нет					
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды						
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1 шт					
		Посудомоечная машина	нет				Посудомоечная машина	1 шт
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1 шт					

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		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1 шт					
		Зонт вентиляционный	нет					
		Водонагреватель проточный	1 шт					
		Раковина для мытья рук	1 шт					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	2,0	Шкаф для уборочного инвентаря	1 шт					
		Душевой поддон	нет					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1 шт					
		Раковина для мытья рук	1 шт					
Склад для хранения овощей	13,7	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	1 шт					
		Стеллажи	2 шт					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1 шт	16.07.2003г	16.07.2003г	100		
		Подтоварники	3 шт					
Склад для сыпучих	3,6	Стеллажи	1 шт				Стеллаж	1 шт
		Подтоварники	1 шт				подтоварники	1 шт

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
продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	нет					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	1 шт	12.03.2005г.	12.03.2005г.	100		
		Шкаф холодильный низкотемпературный	нет					
Загрузочная продуктов	3,6	Подтоварник	нет					
		Весы товарные электронные	1 шт					
Складские помещения			3 шт					

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

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	4 м	унитаз- шт., раковина для мытья рук - шт,
Гардеробная персонала	8 м	шкаф для санитарной одежды – шт, шкаф для личной одежды – шт,
Душевые для сотрудников пищеблока	нет	душ
Стирка спец.одежды (собственная прачечная)	65 м	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	4	4	4 разряд 5 разряд 4 разряд 3 разряд	4 года 6 лет, 6 мес. 3 года, 8 мес. 27 лет, 8 мес.	да да да да
Рабочих кухни/помощники повара	2	2		2 года, 5 мес. 2 года	да да
Официантов	нет				
Других работников пищеблока/посудомойщицы	Кладовщик 1	1		12 лет	да
Технических работников/ уборщицы	1	1		25 лет	да

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

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

**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).

- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется.

с предварительным накрытием (кол-во детей) – 66 чел.

через раздачу (кол-во детей) - 29 чел.

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

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	От 01.09.20
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	От 01.09.20
3	Приказ об организации питания на учебный год	От 01.09.20 №52 п 18
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	№ 52 п. 17 от 01.09.20
5	Положение об организации питания	От 01.09.20
6	Положение о бракеражной комиссии	От 01.09.20
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	01.09.20
8	Положение о школьном совете по питанию	01.09.20
9	Наличие плана работы совета по питанию	От 01.09.20
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	От сентября 2020
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Стенды имеются
12	График питания в школьной столовой	01.09.20
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	01.09.20
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного цикличного) меню	2019 г
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	имеются
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	От 01.09.20
17	Наличие должностных инструкций	имеются
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
	двухразового питания	
	полдника	
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)	
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)	

4	Родительские средства, без учетов 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**

От 1 мая 2020 ООО «Олерон плюс»

Директор

\_\_\_\_\_ /