

**ПАСПОРТ****Пищеблока МОУ «Новочарская средняя общеобразовательная школы № 2 им Героя России И.Молдованова»  
МР «Каларский район»**

(при необходимости дополнить дополнительными разделами)

Адрес Забайкальский край Каларский район, п. Новая Чара ул.Магистральная 22А

Телефон 8(30261) 23-983

Проектная мощность школы 1176 чел. в одну смену , фактическое количество обучающихся 637 чел.

**1. В общеобразовательной организации имеется:**

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количества обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	да	250 посадочных мест
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	-	
3	Буфет-раздаточная	-	
4	Буфет	да	
5	Помещение для приема пищи	-	
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	нет
<b>2.2. Горячее водоснабжение (да/нет)</b>	
централизованное	да
собственная котельная	нет
водонагреватель	нет
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	нет
локальные очистные сооружения	нет
прочие	-
<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	-
2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	да
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	-
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		Столы обеденные	30	2018	2018	0,2%		
		Стулья	280	2018	2018	0,2%		
		Раковины для мытья рук	4	2020	2020	0%		
		Электрополотенца	1	2016	2017	0,5%		
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	1	2018	2018	0,2%		
		Мармит 2-х блюд	1	2018	2018	0,2%		
		Мармит 3-х блюд	1	2018	2018	0,2%		
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	1	2018	2018	0,2%		
		Прилавок нейтральный	1	2018	2018	0,2%		
		Прилавок для столовых приборов	1	2018	2018	0,2%		
		Другое						
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	1	2018	2018	0,2%		
		Жарочный (духовой) шкаф	2	2018, 2020	2018, 2020	0,2% 0%		

<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
		Котел пищеварочный	2	2018 2020	2018 2020	0,2% 0%		
		Электрическая сковорода	2	2020	2020	0%		
		Зонт вентиляционный	1	2020	2020	0%		
		Пароконвектомат	2	2018, 2020	2018, 2020	0,2% 0%		
		Столы производственные	2 4	1989 2020	1989 2020	98% 0%		
		Моечная ванна 3-х секционная	1	2020	2020	0%		
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0					
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	2	1989 2020	1989 2020	90% 0%		
		Весы электронные для	1	2020	2020	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
		готовой продукции						
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2018	2018	0,2%		
		Миксер 10-20л	1	2020	2020	0%		
		Тележка сервировочная	1	2020	2020	0%		
		Тележка для сбора грязной посуды	1	2020	2020	0%		
		Хлеборезка	0				Хлеборезка	1
		Шкаф для хранения хлеба	0				Шкаф для хранения хлеба	1
		Подставки под кухонный инвентарь	2	2020	2020			
		Стеллаж кухонный настенный	1	2020	2020			
		Раковина для мытья рук	1	2000				
		Другое						
Холодный цех		Стол производственный	1	1998	50%			
		Весы	0	0	0	0	0	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
		электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0	0	0	0	0	0
		Универсальный механический привод	0	0	0	0	0	0
		или овощерезательная машина	0	0	0	0	0	0
		Бактерицидная установка	0	0	0	0	0	0
		Моечная ванна	0	0	0	0	0	0
		Весы электронные	0	0	0	0	0	0
		Раковина для мытья рук	0	0	0	0	0	0
		Стол производственный	0	0	0	0	0	0
Доготовочный цех		Шкаф холодильный среднетемпературный	0	0	0	0	0	0
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0	0	0	0	0	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
		ый						
		Моечная ванна	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0
Мучной цех		Стол производственный						
		Тестомесильная машина	2	1989 2020	1989 2020	98% 0%		
		Пекарский шкаф	1	2018	2018	0,2%		
		Стеллаж кухонный	0					
		Моечная ванна	0					
		Весы электронные	1	2020	2020	0%		
		Раковина для мытья рук	1	2020	2020	0%		
Помещение для обработки яйца	нет	Моечная ванна 3-х секционная	0	0	0	0	0	0
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	0	0	0	0	0	0
		Стол производственный	0	0	0	0	0	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
		Шкаф холодильный	0	0	0	0	0	0
		Овоскоп	0	0	0	0	0	0
		Раковина для мытья рук	0	0	0	0	0	0
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	1	1998	1998	50%		
		Моечная ванна 3-х секц.	0	0	0	0		
		Стеллаж кухонный	0					
		Электропривод для сырой продукции	0					
		или электромясорубка	1	2020	2020	0%		
		Весы электронные	1	2020	2020	0%		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2020	2020	0%		
		Полка для	1	2020	2020	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
		разделочных досок						
		Раковина для мытья рук	0					
		Моечная ванна 2-х секц.	0	0	0			
Овощной цех (первичной обработки)		Стол производственный	0	0	0			
		Стеллаж кухонный настенный	0	0	0			
		Весы	0	0	0			
		Стеллаж кухонный	0	0	0			
		Картофелеочистительная машина	1	2020	2020	0%		
		Раковина для мытья рук	0	0	0			
		Моечная ванна 2-х секц.	0	0	0			
Овощной цех (вторичной обработки)		Стол производственный	0	0	0			
		Овощерезательная машина	0	0	0	0		
		Стеллаж кухонный	0	0	0	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						
		Стеллаж кухонный	0	0	0	0		
		Весы	0	0	0	0		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0	0	0	0		
		Раковина для мытья рук	0	0	0	0		
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 3-х секц.	1	2020	2020	0%		
		Стеллаж кухонный	1	2020	2020	0%		
		Зонт вентиляционный	1	2020	2020	0%		
		Водонагреватель	1	2008	2008	50%		
		Раковина для мытья рук	1	2020	2020	0%		
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	2	2020	2020	0%		
		Стол производственный	0					
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2020	2020	0%		
		Моечная ванна 2-	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
		х секц. для стаканов и столовых приборов						
		Посудомоечная машина	1	2020	2020	0%		
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2020	2020			
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	2020	2020	0%		
		Зонт вентиляционный	0					
		Водонагреватель проточный	0					
		Раковина для мытья рук	0					
		Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	1	1989	1989	98%
Душевой поддон	0							
Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1			1989	1989	98%		
Раковина для	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
		мытья рук						
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	0					
		Стеллажи	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Подтоварники	0					
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	12	1999	1999	70%		
		Подтоварники	4	1999	1999	70%		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2020	2020	0%		
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2020	2020	0%		
Загрузочная продуктов		Подтоварник	0					
		Весы товарные электронные	1	2020	2020	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
Складские помещения отсутствуют	-	-	0					

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

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	3 кв.м.	унитаз- шт., раковина для мытья рук - шт,
Гардеробная персонала	8 кв.м	шкаф для санитарной одежды – шт, шкаф для личной одежды – шт,
Душевые для сотрудников пищеблока	0	душ
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	0	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	<b>1</b>	<b>Не укомплектован</b>	<b>нет</b>	<b>нет</b>	<b>да</b>
Рабочих кухни/помощники повара	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Официантов	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Технических	<b>1</b>	<b>100%</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>да</b>

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

**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

- сторонней организацией общественного питания -да;

наименование организации: ООО «Партнеры Ноябрьск» \_\_\_\_\_

юридический адрес организации: 127410, г. Москва, Алтуфьевское шоссе д. 37 стр. 1, этаж 01 пом. 120, оф. В

- \_\_\_\_\_
- образовательным учреждением самостоятельно -нет.
  - санитарно-эпидемиологическое заключение имеется .
  - с предварительным накрытием (кол-во детей) - 262 чел.
  - через раздачу (кол-во детей) - 262 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
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	№2 14.09.2020
3	Приказ об организации питания на учебный год	32.09.2020г.
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	№1/1 04.09.2020
5	Положение об организации питания	№ 42/1 04.09.2020
6	Положение о бракеражной комиссии	№1 01.09.2020
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	да

8	Положение о школьном совете по питанию	нет
9	Наличие плана работы совета по питанию	нет
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	нет
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	да
12	График питания в школьной столовой	08.09.2020г.
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	имеется
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	нет
17	Наличие должностных инструкций	нет
18	ДРУГОЕ	

**8. В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд: проводится**

**9. Финансирование организации питания**

№ п/п	Стоимость:	одноразового горячего питания	75
		двухразового питания	95
		полдника	нет
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)		45
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)		50
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)		95
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)		0
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)		0

## 10. Договор на дератизацию

С какой организацией, реквизиты договора – Договор №141 Д-20 от 08.08.2020

### **Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»**

Юридический адрес: 670047, РБ,

г. Улан-Удэ, ул. Спартака, д. 5.

ИНН 0323121958; КПП 032301001

### **Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия в Северобайкальском районе и по железнодорожному транспорту»**

ИНН 0323121958; КПП 031743005

фактический/почтовый адрес: 671700, РБ,

г. Северобайкальск, ул. Ленинградская, 24;

ОГРН 1050302662300; ОКПОФ 30002;

Банковские реквизиты:

Банк получателя:

Отделение – Национальный Банк по Республике Бурятия Сибирского главного управления Центрального банка РФ;

р/счет 40501810150042006001;

БИК 048142001;

получатель:

ИНН 0323121958; КПП 032301001;

УФК по Республике Бурятия (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия» л/с 20026X05410)

КБК 00000000000000000130

телефон/факс: (30130) 2-11-65, 2-76-46,

3-34-20.

<mailto:csen10@mail.ru>

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

С какой организацией, реквизиты договора - Договор №1380-БР от 19.01.2020г.

**Региональный оператор:**

**ООО «Олерон+»**

Юридический адрес: 127220, Москва г, Квесисская 1-я ул, дом № 18, строение 7

ОГРН 5137746125798

ИНН 7714922050

КПП 753643001

р/с 40702810909030003250

в операционном офисе в г. Чите Филиала Банка ВТБ (ПАО) в г. Красноярске

БИК 040407777

к/с 30101810200000000777

действующий через

Филиал ООО «Олерон+»

ИНН / КПП 7714922050/753643001

Адрес филиала:

127220, Забайкальский край, Чита г, Анохина ул, дом № 120А, оф.14

Тел. (3022) 21-78-71

E-mail: oleronchita@mail.ru

Директор

образовательной организации

\_\_\_\_\_/расшифровка подписи

