

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Средняя общеобразовательная школа имени Н.Р. Ирикова с.

Зилаир» муниципального района Зилаирский район Республики Башкортостан

Адрес : 453680, Республика Башкортостан, Зилаирский район, с. Зилаир, ул. Ленина, 87

Телефон 83475221572

Проектная мощность школы 340 чел. В одну смену, в три потока, фактическое количество обучающихся _____ 607_ чел.

1. В общеобразовательной организации имеются:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета 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	80
6	Отсутствует все вышеперечисленное		

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	Да
водонагреватель	Да
наличие резервного горячего водоснабжения	Да
2.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	Нет
собственная котельная и пр.	Да
2.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	Нет
выгреб	Да

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	Да
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	Нет
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	Износенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
Обеденный зал	116,2	Столы обеденные	12					
		Стулья	30					
		Раковины для мытья рук	6					
		Электропелотенца	6					
		Мармит 1-х блюд	1					
Раздаточная зона	9,0	Мармит 2-х блюд	1					
		Мармит 3-х блюд	1					
		Холодильный	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, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
Горячий цех		прилавок (витрина, секция)						
		Прилавок нейтральный	1					
		Прилавок для столовых приборов	1					
		Другое						
		Плита электрическая 6-ти конф.	1	2010	2011	35		
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2010	2011	35		
		Котел пищеварочный	2					
		Электрическая сковорода	1				Электрическая сковорода	1
		Зонт вентиляционный	1					
		Пароконвектомат	Нет					
		Столбы производственные	3					
		Моечная ванна 1-0 или 2-х секционная	1					
		Универсальный механический привод для готовой продукции	Нет					
		или овощерезательная машина с противочной						

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
		насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции	4				Весы электронные для готовой продукции	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	6					
		Миксер 10-20л	Нет				Миксер 10-20л	1
		Тележка сервировочная	Нет					
		Тележка для сбора грязной посуды	Нет					
		Хлеборезка	1				Хлеборезка	1
		Шкаф для хранения хлеба	1					
		Подставки под кухонный инвентарь	Нет				Подставки под кухонный инвентарь	1
		Стеллаж кухонный настенный	Нет				Стеллаж кухонный настенный	1
		Раковина для мытья рук						
		Другое (умывальник)	1					
Холодный цех		Стол производственный					Стол производственный	1
		Весы электронные	Нет				Весы электронные	1
		Шкаф	Нет				Шкаф	1
		холодильный	Нет				холодильный	

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
Догоотовочный цех		среднетемпературный					среднетемпературный	
		Универсальный механический привод или	Нет					
		овощерезательная машина	1					
		Бактерицидная установка	1					
		Моечная ванна	1					
		Весы электронные	1					
		Раковина для мытья рук	1					
		Стол производственный	1					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	Нет					
		Моечная ванна	1					
		овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	Нет					
		овощерезательная	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
Муочной цех		машина и масорубка для сырой продукции						
		Весы электронные	Нет					
		Раковина для мытья рук	1					
		Стол производственный	1					
		Тестомесильная машина	1					
		Пекарский шкаф	1					
		Стеглаж кухонный	1					
		Моечная ванна	1					
		Весы электронные	Нет					
		Раковина для мытья рук	1					
Помещение для обработки яйца	нет	Моечная ванна 3-х секционная						
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						
		Раковина для мытья рук						
		Стол производственный						
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	1					
		Моечная ванна 1-х сек.	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
		Стеллаж кухонный	Нет					
		Электропривод для сырой продукции	Нет					
		или электромясорубка	1					
		Весы электронные	1					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	Нет					
		Полка для разделочных досок	2					
		Раковина для мытья рук	1					
		Моечная ванна 2-х секц.	1					
		Стол производственный	2					
Овощной цех (первичной обработки)	нет	Стеллаж кухонный настенный	1					
		Весы	Нет					
		Стеллаж кухонный	Нет					
		Картофелеочистительная машина	1					
		Раковина для мытья рук	1					
Овощной цех	нет	Моечная ванна 2-х	1					

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
(вторичной обработки)		секц.						
		Стол производственный	1					
		Овошечрезательная машина	Нет					
		Стеллаж кухонный настенный	Нет					
		Стеллаж кухонный	Нет					
		Весы	Нет					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	Нет					
		Раковина для мытья рук	1					
		Моечная ванна 2-х секц.	1					
		Стеллаж кухонный	1					
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Зонт вентилиционный	Нет					
		Водонагреватель	1					
		Раковина для мытья рук	1					
		Стол для сбора отходов	1				Стол для сбора отходов	1
		Стол производственный	1				Стол производственный	1
Моечная столовой посуды		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1					
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов	1					

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
		и столовых приборов					Посудомоечная машина	1
		Посудомоечная машина	Нет				Посудомоечная машина	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1				Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	2
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1				Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	2
		Зонт вентилиционный	Нет					
		Водонагреватель проточный	1					
		Раковина для мытья рук	1					
		Шкаф для уборочного инвентаря	Нет				Шкаф для уборочного инвентаря	1
		Душевой поддон	Нет				Душевой поддон	1
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	Нет				Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Раковина для мытья рук	1					
		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	Нет					
Склад для хранения овощей		Стеллажи	Нет				Стеллажи	1
		Шкаф	Нет				Шкаф	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
Склад для сыпучих продуктов		холодильный среднетемпературный					холодильный среднетемпературный	
		Подтоварники	Нет				Подтоварники	1
		Стеллажи	1					
		Подтоварники	1					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	нет	шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный					Шкаф холодильный низкотемпературный	1
Загрузочная продуктов	нет	Подтоварник						
		Весы товарные электронные						
Складские помещения отсутствуют	-	-						

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

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

	условиях	
--	----------	--

6. Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	2	100	4	8	да
Рабочих кухни/помощники повара	2	100	2	5	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	Да
	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	нет

6. Питание детей в общеобразовательной организации:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественного питания (да/нет) – да/нет;
наименование организации: ПК «Зилайр»

юридический адрес организации: РБ, Зилайрский район, с. Зилайр, ул. Кр.-Партизан д.48

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

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 120 чел.
через раздачу (кол-во детей) - 120 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 «Здоровое питание»
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	
3	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ № 233/1 от 31.08.2020
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ №233-д от 31.08.2021
5	Положение об организации питания	Да
6	Положение о бракеражной комиссии	Да
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	Приказ №233/2от 31.08.20201
8	Положение о школьном совете по питанию	Да
9	Наличие плана работы совета по питанию	Да
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	Да
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 циклического меню	Да
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического 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)**

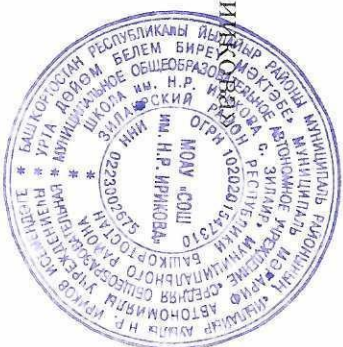
9. **Финансирование организации питания**

№ п/п	Стоимость: Одноразового горячего питания двухразового питания полдника	
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из матонирующих семей из средств республиканского бюджета (на одного человека) 5-11 классы	67.21

1-4 классы	59.76
Сумма, выделяемая для оплаты учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств республиканского бюджета (на одного человека) 1 -4 классы	121.66
5- 11 классы	141.36
Сумма, выделяемая для питания детей начальной школы 1-4 класс	59.76
За счёт родительских средств	35

10. Договор на дератизацию: Центр гигиены г. Сибай № 19 от 10.01.2022 года.
11. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов: ЭКО СИТИ с.Зилаир №11 от 18.01.2022 года

Директор МОАУ «СОШ им. Н.Р. Ирикова»



[Handwritten signature]

А.А. Шипакин