

ПАСПОРТ

Пищевлока (Наименование ОО) Муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Нижне-Кокуйс
основная общеобразовательная школа» МР «Балейский район»
 (при необходимости дополнить дополнительными разделами)

Адрес 673431, Забайкальский край, Балейский район, село Нижний Кокуй, улица Партизанская, ба
 Проектная мощность школы 192 чел. в одну (одну, две) смену (ы), фактическое количество обучающихся 41 чел.

1. В общеобразовательной организации имеются:

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

2. Инженерное обеспечение пищеблока

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

собственная котельная и пр.	
2.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	
выгреб	
локальные очистные сооружения	Да
прочие	
2.5. Вентиляция (да/нет)	
естественная	Да
механическая	

3. Для перевозки продуктов питания используются:

№ 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 ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата подключения (начало функционирования), год	Износность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	количество шт
Обеденный зал	31,8	Столы обеденные Стулья	6 24	1984 1984	01.09.1984 01.09.1984	70 70		

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-в штук
Раздаточная зона		Раковины для мытья рук	2	2018	01.09.2018	20		
		Электропотогенца	1	2018	01.09.2018	20		
		Мармит 1-х блюнд						
		Мармит 2-х блюнд						
		Мармит 3-х блюнд						
		Холодильный прилавок						
		(витрина, секция)						
		Прилавок нейтральный						
		Прилавок для столовых приборов						
		Другое						
Горячий пех	24,5	Плита электрическая 4-х конф.	1	05.2021	05.2021	3		
		Жарочный (духовой) шкаф						
		Котел						
		пищеварочный						
		Электрическая сковорода						
		Зонт						
		вентиляционный						
		Пароконвектомат						
		Столы производственные	8	1990 2016	01.09.1990 01.09.2016	10 40		

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
		Моечная ванна 1-0 или 2-х секционная	1	01.04.2018	1.09.2018	20		
		Универсальный механический привод для готовой продукции или ошощерезательная машина с противочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции						
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	01.03.2010	01.09.2010	60		
		Миксер 10-20л						
		Тележка сервировочная						
		Тележка для сбора грязной посуды						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во шт.
Холодный цех		Хлебоборозка						
		Шкаф для хранения хлеба						
		Подставки под кухонный инвентарь						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Раковина для мытья рук	1	2014	01.09.2014	40		
		Другое						
		Стол производственный						
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Универсальный механический привод						
		или ошощерезательная машина						
		Бактерицидная установка						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудования согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол шт
Догоготовочный цех		мытье рук						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2014	15.11.2014	50		
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Моечная ванна						
		овощерезательная машина с противочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
		Стол производственный						
Мучной цех		Тестомесильная						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Износность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-в шт.
Помещение для обработки яйца	нет	Машина						
		Пекарский шкаф						
		Стеллаж кухонный						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 3-х секционная						
		или Моечная ванна 1-0 секционная и 2 емкости						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный						
Мясо-рыбный цех	6,9	Овоскоп						
		Раковина для мытья рук						
		Стол производственный	1	2019	01.09.2019	10		
		Моечная ванна 3-х секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Электропривод для сырой продукции	1	2012	01.09.2012	80		

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 оборудования согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во шт.
Овощной цех (первичной обработки)		электромясорубка						
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	08.2014	10.11.2014	50		
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2012	26.12.2012	50		
		Полка для разделочных досок						
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Степлав кухонный настенный						
		Весы						
Овощной цех (вторичной обработки)		Степлав кухонный						
		Картофелеочистит						
		сильная машина						
		Раковина для мытья рук						
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Износность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-в шт.
Моечная кухонной посуды и инвентаря		производственный						
		Овощерезательная машина						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Стеллаж кухонный						
		Весы						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х сек.						
		Стеллаж кухонный						
		Зонт вентиляционный						
Моечная столовой посуды	6,2	Водонагреватель	1	2018	01.09.2018	20		
		Раковина для мытья рук						
		Стол для сбора отходов	1	2018	01.09.2018	20		
		Стол производственный	1	2018	01.09.2018	20		
		Моечная ванна 3-х сек. для столовой посуды						
		Моечная ванна 2-х	1	2018	01.09.2018	20		

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 оборудования согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол шт
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	3,2	секц. для стаканов и столовых приборов						
		Посудомоечная машина						
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды						
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов						
		Зонт						
		вентиляционный						
		Водонагреватель проточный						
		Раковина для мытья рук						
		Шкаф для уборочного инвентаря						
		Душевой поддон						
Склад для	17	Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств						
		Раковина для мытья рук						
		Контейнер для						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во шт.
хранения овощей		хранения и транспортировки овощей						
		Стеллажи						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Подтоварники						
		Стеллажи						
		Подтоварники						
Склад для сыпучих продуктов	17,2	Шкаф холодильный среднетемпературный	1					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Подтоварник						
Загрузочная продукция		Весы товарные электронные						
Складские помещения отсутствуют	-							

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 шт
хранения овощей		хранения и транспортировки овощей						
		Стеллажи						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Подтоварники						
		Стеллажи						
		Подтоварники						
Склад для сыпучих продуктов	17,2	Шкаф холодильный среднетемпературный	1					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
Загрузочная продуктов		Подтоварник						
Складские помещения отсутствуют	-	Весы товарные электронные						

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:		Оборудование	
Сан.узел для сотрудников пищеблока		Площадь	унитаз- шт., раковина для мытья рук - шт,
Гардеробная персонала	8,5		шкаф для санитарной одежды – шт, шкаф для личной одежды – шт,
Душевые для сотрудников пищеблока			душ
Стирка спец.одежды /де, 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 медицинской книжки (да/нет)
Поваров	1	1	4	8	да
Рабочих кухни/помощники повара	1	1	2	17	да
Официантов					
Других работников пищеблока/посудомойщицы					
Технических работников/уборщицы					

Персонал пищеблока входит в штатное расписание:		Учреждение, организация	
№ п/п			Да/нет
	Образовательного учреждения		да
	Организации общественного питания, обслуживающего школу		
	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу		

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/нет) – да/нет.

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 28 чел.

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

Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование наличие
1	Программа по питанию	31.08.2021
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	31.08.2021
3	Приказ об организации питания на учебный год	№ 105 от 17.09.2021
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	№ 109 от 17.09.2021
5	Положение об организации питания	продлен срок дейст., №80 от 31.08.2021
6	Положение о бракеражной комиссии	№11 от 20.01.2018
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	№120 от 17.09.2021
8	Положение о школьном совете по питанию	№10 от 20.01.2018
9	Наличие плана работы совета по питанию	31.08.2021
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	31.08.2021
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	31.08.2021
12	График питания в школьной столовой	№ 101 от 31.08.2021
13	График дежурства в школьной столовой администратции и персонала	31.08.2021
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного циклического меню	
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	31.08.2021
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	31.08.2021
17	Наличие должностных инструкций	01.09.2021

18	Положение об обеспечении ежедневным бесплатным питанием обучающихся с ОВЗ	№80 от 31.08.20
18	ДРУГОЕ	

В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд: проводится/не проводится (нужное подчеркнуть)

Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость:		
	одноразового горячего питания (начальные классы)	Фед. бюджет	
	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)		45 рублей
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)		

Договор на дератизацию ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Бальейском районе» № 29 от 14.04.2021
С какой организацией, реквизиты договора

Договор на вывоз мусора и пищевых отходов ООО «Олерон+» № от 25.05.2021г.
С какой организацией, реквизиты договора

Директор МКОУ «Н-Кокшйская ООШ» Р.О. Атабекый
образовательной организации /расшифровка подписи

