****

**Муниципального автономного общеобразовательного учреждения**

 **«Агинская средняя общеобразовательная** **школа №2» городского округа «Поселок Агинское»**

**ПАСПОРТ пищеблока**

|  |  |
| --- | --- |
| Адрес ОУ | Забайкальский край, Агинский район, пгт. Агинское, ул. Базара Ринчино,90 |
| Телефон |  3-45-25 |
| Расчетная вместимость школы | 520 человек в одну (**две**) смену(ы) |
| Фактически детей | 702 человек |

**1. В общеобразовательном учреждении имеется:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Тип пищеблока | Да/Нет |
| 1 | Столовая, работающая на сырье | да |
| 2 | Столовая-доготовочная (работающая на полуфабрикатах) | Нет |
| 3 | Буфет-раздаточная | Нет |
| 4 | Буфет | Нет |
| 5 | Помещение для приема пищи | да |
| 6 | Отсутствует все вышеперечисленное |  |

**2. Инженерное обеспечение пищеблока:**

|  |
| --- |
| **1. Водоснабжение** |
| централизованное | **да** |
| собственная скважина учреждения | **нет** |
| в случае использования других источников указать ихведомственную принадлежность | **нет** |
| вода привозная | **нет** |
| **2. Горячее водоснабжение** |
| централизованное | **да** |
| собственная котельная | **нет** |
| водонагреватель | **да** |
| наличие резервного горячего водоснабжения | **нет** |
| **3. Отопление** |
| централизованное | **да** |
| собственная котельная и пр. |  |
| **4. Водоотведение** |
| централизованное | **нет** |
| выгреб | **да** |
| локальные очистные сооружения | **нет** |
| прочие | **нет** |
| **5.Вентиляция** |
| 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 |

**4. Характеристика пищеблока.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наборпомещений | Площадь,м2 | Наименованиеоборудования **(фактическое наличие)** | Кол-во шт. | Датавыпуска,год | Дата подключения | % изношенности | Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук) |
| Обеденный зал |  | Столы обеденные | 19 | 2004 | 2004 | 55 |  |
| Стулья | 28 | 2004 | 2004 | 55 |  |
| Раковины для мытья рук | 3 | 2004 | 2004 | 75 |  |
| Электрополотенца | 1 | 2018 | 2018 | 91 |  |
| Раздаточная зона |  | Мармит 1-х блюд | 1 | 2004 | 2004 | 30 |  |
| Мармит 2-х блюд | 1 | 2004 | 2004 | 30 |  |
| Мармит 3-х блюд | нет |  |  |  |  |
| Холодильный прилавок(витрина, секция) | нет |  |  |  |  |
| Прилавок нейтральный | нет |  |  |  |  |
| Прилавок для столовыхприборов | Нет |  |  |  |  |
| Другое | Нет |  |  |  |  |
| Горячий цех |  | Плита электрическая 4-х конф. | Нет |  |  |  |  |
| Жарочный (духовой) шкаф | нет |  |  |  |  |
| Котел пищеварочный | нет |  |  |  |  |
| Электрическая сковорода | да | 2004 |  |  |  |
| Зонт вентиляционный | 1 | 2004 |  |  |  |
| Пароконвектомат | 1 | 2015 | 2015 | 30 |  |
| Столы производственные | 2 | 2004 | 2004 | 60 |  |
| Моечная ванна 1-о или 2-х секционная | 1 | 2004 |  | 70 |  |
| Универсальный механический привод для готовой продукции | 1 | 2015 | 2015 | 50 |  |
| или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции |  |  |  |  |  |
| Весы электронные для готовой продукции | 1 | 2015 | 2015 | 30 |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб) | 1 | 2004 | 2004 | 60 |  |
| Миксер 10-20л | Нет |  |  |  |  |
| Тележка сервировочная | Нет |  |  |  |  |
| Тележка для сбора грязной посуды | Нет |  |  |  |  |
| Хлеборезка | Нет |  |  |  |  |
| Шкаф для хранения хлеба | 1 | 2004 |  |  |  |
| Подставки под кухонный инвентарь | нет |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный настенный | нет |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | 1 | 2004 |  |  |  |
| Другое |  |  |  |  |  |
| Холодный цех |  | Стол производственный | 2 | 2004 |  |  |  |
| Весы электронные | Нет |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | нет |  |  |  |  |
| Универсальный механический привод  |  |  |  |  |  |
| или овощерезательная машина |  |  |  |  |  |
| Бактерицидная установка | 1 | 2020 |  |  |  |
| Моечная ванна | 2 | 2004 |  |  |  |
| Весы электронные | Нет |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | Нет |  |  |  |  |
| Доготовочный цех |  | Стол производственный | Нет |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | Нет |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный низкотемпературный | нет |  |  |  |  |
| Моечная ванна |  |  |  |  |  |
| овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции | нет |  |  |  |  |
| овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции | нет |  |  |  |  |
| Весы электронные | нет |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | нет |  |  |  |  |
| Мучной цех |  | Стол производственный | Нет |  |  |  |  |
| Тестомесильная машина | Нет |  |  |  |  |
| Пекарский шкаф | Нет |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный | Нет |  |  |  |  |
| Моечная ванна | Нет |  |  |  |  |
| Весы электронные | нет |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | нет |  |  |  |  |
| Помещениедля обработки яйца | нет | Моечная ванна 3-х секционная | нет |  |  |  |  |
| или Моечная ванна 1-о секционнаяи 2 емкости | 1 | 2004 | 2004 |  |  |
| Стол производственный | 1 | 2004 | 2004 |  |  |
| Шкаф холодильный | Нет |  |  |  |  |
| Овоскоп | Нет |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | нет |  |  |  |  |
| Мясо-рыбныйцех |  | Стол производственный | 1 | 2004 |  |  |  |
| Моечная ванна 3-х секц. | Нет |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный | Нет |  |  |  |  |
| Электропривод для сыройпродукции | 1 | 2004 |  |  |  |
| или электромясорубка |  |  |  |  |  |
| Весы электронные | Нет |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 1 | 2004 | 2004 |  |  |
| Шкаф холодильный низкотемпературный | Нет |  |  |  |  |
| Полка для разделочных досок | Нет |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | Нет |  |  |  |  |
| Овощной цех(первичной обработки) |  | Моечная ванна 2-х секц. | 1 | 2004 | 2004 |  |  |
| Стол производственный | нет |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный настенный | нет |  |  |  |  |
| Весы | нет |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный | нет |  |  |  |  |
| Картофелеочистительная машина | нет |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | нет |  |  |  |  |
| Овощной цех(вторичной обработки) |  | Моечная ванна 2-х секц. | 1 | 2004 | 2004 |  |  |
| Стол производственный | 2 | 2004 | 2004 |  |  |
| Овощерезательная машина | Нет |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный настенный | 1 | 2004 | 2004 |  |  |
| Стеллаж кухонный | Нет |  |  |  |  |
| Весы | Нет |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | Нет |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | нет |  |  |  |  |
| Моечнаякухонной посуды и инвентаря |  | Моечная ванна 2-х секц. | 2 | 2004 | 2004 |  |  |
| Стеллаж кухонный | 3 | 2004 | 2004 |  |  |
| Зонт вентиляционный | 1 | 2004 | 2004 |  |  |
| Водонагреватель | 1 | 2004 | 2004 |  |  |
| Раковина для мытья рук | нет |  |  |  |  |
| Моечнаястоловой посуды |  | Стол для сбора отходов | нет |  |  |  |  |
| Стол производственный | Нет |  |  |  |  |
| Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды | Нет |  |  |  |  |
| Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов | 1 | 2004 | 2004 |  |  |
| Посудомоечная машина | Нет |  |  |  |  |
| Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды | 2 | 2004 | 2004 |  |  |
| Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов | 1 | 2004 | 2004 |  |  |
| Зонт вентиляционный | 1 | 2004 | 2004 |  |  |
| Водонагреватель проточный | 1 | 2019 | 2019 |  |  |
| Раковина для мытья рук | Нет |  |  |  |  |
| Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря |  | Шкаф для уборочного инвентаря | 1 | 2004 |  |  |  |
| Душевой поддон | Нет |  |  |  |  |
| Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств | Нет |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | Нет |  |  |  |  |
| Склад дляхранения овощей |  | Контейнер для хранения и транспортировки овощей | Нет |  |  |  |  |
| Стеллажи | Нет |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | Нет |  |  |  |  |
| Подтоварники | 1 | 2004 |  |  |  |
| Склад длясыпучихпродуктов |  | Стеллажи | Нет |  |  |  |  |
| Подтоварники | 2 | 2004 |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | Нет |  |  |  |  |
| Склад для хранения скоропортящихся продуктов |  | Шкаф холодильный среднетемпературный | Нет |  |  |  |  |
|  | Шкаф холодильный низкотемпературный | Нет |  |  |  |  |
| Загрузочнаяпродуктов |  | Подтоварник | Нет |  |  |  |  |
| Весы товарные электронные | Нет |  |  |  |  |
| Складскиепомещенияотсутствуют | - | - | Да |  |  |  |  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | Площадь, м2 | Оборудование |
| Сан.узел для сотрудников пищеблока | 2\*1 | Унитаз-1 шт,раковина для мытья рук-1 шт, |
| Гардеробная персонала | 3\*4 | Шкаф для санитарной одежды-1 штШкаф для личной одежды-1 шт |
| Душевые для сотрудников пищеблока | Нет |  |
| Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется | Стиралка  | В домашних условиях(договор с прачечной) |

**6. Штатное расписание:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Кол-во ставок | Укомплектованность | Квалификационный разряд | Стаж работы по специальности | Наличие оформленной личной медицинской книжки |
| Поваров | 1 |  | 5 разряд | 21 | Да |
| Рабочихкухни/помощники повара | 2 |  |  | 9 | Да |
| Официантов | Нет |  |  |  |  |
| Других работников пищеблока/ посудомойщицы | 1 |  |  | 17 | да |
| Технических работников/ уборщицы |  |  |  |  |  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Учреждение, организация  | Да/Нет |
| 1. | Образовательного учреждения | Да  |
| 2. | Организации общественного питания, обслуживающего школу | Нет |
| 3. | Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу | Нет  |

**8. Питание детей в общеобразовательном учреждении:**

**организовано**/не организовано (нужное подчеркнуть)

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

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

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

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

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - \_\_\_\_ чел.

через раздачу (кол-во детей) - \_\_\_\_ чел.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | наименование документации | №, дата, наименование, наличие |
| 1 | Программа по питанию | Есть  |
| 2 | Порядок обеспечения питанием обучающихся | 363 от 01.09.2020г. приказ |
| 3 | Приказ об организации питания на учебный год | 363 от 01.09.2020г. приказ |
| 4 | Приказ о создании бракеражной комиссии» | Есть  |
| 5 | Положение об организации питания | 363 от 01.09.2020г. приказ |
| 6 | *Положение о бракеражной комиссии* | Есть |
| 7 | Приказ о создании школьного совета по питанию | Есть  |
| 8 | Положение о школьном совете по питанию | Есть  |
| 9 | Наличие плана работы совета по питанию | Есть |
| 10 | Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию | Есть  |
| 11 | Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания | Есть  |
| 12 | График питания в школьной столовой | Есть  |
| 13 | График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников | Есть  |
| 14 | Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (цикличного) меню | Есть  |
| 15 | Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню | Есть  |
| 17 | Наличие должностных инструкций | Утверждены май 2019 г. |
| 18 | ДРУГОЕ |  |

**10. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд:**

проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

**11. Финансирование организации питания**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Стоимость:  | одноразового горячего питания |  |
| двухразового питания |  |
| полдника |  |
| 1 | Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных 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 учеты льготы на оплату за питание (на одного человека) |  |
| 5 | Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека) |  |
| 6 | Родительские средства, с учетом двух льгот на оплату за питание (на одного человека) |  |

18. Договор на дератизацию ООО «Забайкальское бюро санитарно-эпидемиологической экспертизы»Договор от 28.01.2021 г.

ИНН 7536072200/КПП 753601001

БИК 044525411

ОГРН 1067536046368

ОКОПО 9626339

р/сч 40702810109030002247

Филиал «Центральный»Банка ВТБ (ПАО)в г.Москве

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**19**. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов ООО «Олерон+»Договор74 Аг/1564БР от 09.04.2020г.

ИНН 7714922050 КПП 753601001

р/сч 40702810909030003250

Филиал Банка ВТБ (ПАО)в г.Красноярск

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Директор \_Гонгорова Л.Ц.