

**ПАСПОРТ**  
**пищевых мунципального образовательного учреждения**  
**средней общеобразовательной школы №92**

**Адрес:** Забайкальский край, г. Могоща, ул. Первомайская, 6  
**Телефон:** 2-31-38; 8-914-127-13-10

**Проектная мощность школы:** 940 чел., в две смены, фактическое количество обучающихся 544 чел.

**1. В общеобразовательной организации имеются:**

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количества обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	Да	940чел.
2	Столовая-договорная (работающая на полуфабрикатах)		
3	Буфет-раздаточная		
4	Буфет		
5	Помещение для приема пищи		
6	Отсутствует все вышеперечисленное		

**2. Инженерное обеспечение пищеблока**

Централизованное	Да
2.1. Воздушное (да/нет)	Да
Централизованное	Да
собственная скважина урегулирования	
в случае использования других источников указать их	
велоответственность принудительность	
вода привозная	
2.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	Нет
Централизованное	Нет
собственная котельная	
водонагреватель	
наличие резервного горячего водоснабжения	
2.3. Отопление (да/нет)	Да
Централизованное	Да

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

**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	-
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	140,6 кв.м.	Столы обеденные	18			50%	Плита электрическая АВАТ ЭПК-47Н	2

<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
							четыреконфорочная	
		Лавки	54			50%	Шкаф жарочный АВАТ ШЖЭ – 3 трехсекционный	1
		Раковины для мытья рук	Нет				Мясорубка DILI 12	2
		Электрополотенца	Нет				Шкаф морозильный	2
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	Нет				Шкаф холодильный	4
		Мармит 2-х блюд	-				Стеллаж кухонный	3
		Мармит 3-х блюд	-				Стол производственный	3
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	-				Котел 50л. из алюминия	3
		Прилавок нейтральный	-				Котел 20л. профессиональный	3
		Прилавок для столовых приборов	-					
		Другое						

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	
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	1		1985г.	100%	Кастрюля 3,5л.	4	
		Жарочный (духовой) шкаф	1		1985г.	100%	Кастрюля бл.	4	
		Котел пищеварочный	-					Сковорода	4
		Электрическая сковорода	-					Лоток мелкий	4
		Зонт вентиляционный	-					Лоток глубокий	4
		Пароконвектомат	1			11.02.2013г.			1
		Столы производственные	3			-	100%		1
		Моечные раковины 3-х секционные	3		-	-	100%	Спецодежда для столовой	6 комплектов
		Универсальный механический привод для готовой продукции	-					Среднетемпературные и низкотемпературные шкафы	3шт.
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	-						

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, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
		Весы электронные для готовой продукции	-				Овощерезательная машина	1 шт.
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	20.09.2012г.	20.09.2012г.	50%		
		Миксер 10-20л	-					
		Тележка сервировочная	-				Хлеборезательная машина	1 шт.
		Тележка для сбора грязной посуды	-				Пекарский шкаф	1 шт.
		Хлеборезка	-				Раздаточная, оборудованная мармитами (для первых, вторых, третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)	1 шт.
		Шкаф для хранения хлеба	-					
		Подставки под кухонный инвентарь	-					
		Стеллаж кухонный настенный	-					
		Раковина для	-					

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, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
Холодный цех		мытья рук						
		Другое						
		Стол производственный	-					
		Весы электронные	1					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
		Универсальный механический привод или овощерезательная машина	-					
		Бактерицидная установка	-					
		Моечная ванна	-					
		Весы электронные	-					
		Раковина для мытья рук	1					
		Стол производственный	4					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	-					
Моечная ванна	2							
Договочный цех								

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, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
Мучной цех		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	-					
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	-					
		Весы электронные	1					
		Раковина для мытья рук	-					
		Стол производственный	2					
		Тестомесильная машина	1					
		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	-							
Помещение для обработки яйца	нет							

Набор помещений		Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования при необходимости) (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Износность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	наименование кол-во штук			
Масо-рыбный цех			Овоскоп	-								
Овощной цех (первичной обработки)			Раковина для мытья рук	-								
			Ракovina для мытья рук	-								
			Моечная ванна 2-х секц.	-								
			Стол производственный	-								
			Стеллаж кухонный настенный	-								
			Овоскоп	-								
			Раковина для мытья рук	-								
			Моечная ванна 3-х секц.	-								
			Стол производственный	-								
			Стеллаж кухонный настенный	-								
			Электронный прибор для сврой продукции	-								
			или электронная сорюбка	-								
			Безы электронные шкафы	-								
			Холодильный шкаф с электронной температурой	-								
			Холодильный шкаф с электронной температурой	-								
			Холодильный шкаф с электронной температурой	-								
			Полка для разделочных досок	-								
			Раковина для мытья рук	-								
			Моечная ванна 2-х секц.	-								
			Стол производственный	-								
			Стеллаж кухонный настенный	-								



Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Износенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>		
							наименование	кол-во штук	
Овощной пех (вторичной обработки)		Весы	-						
		Картофелеочистительная машина	-						
		Стеллаж кухонный	-						
		Моечная ванна 2-х секц.	-						
		Стол производственный	-						
		Овошрезательная машина	-						
		Стеллаж кухонный настенный	-						
		Стеллаж кухонный	-						
		Весы	-						
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-						
		Раковина для мытья рук	-						
		Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	-				
Стеллаж кухонный	-								
Зонт вентиляционный	-								
Водонагреватель	1				07.10.2019г.	50%			
Раковина для мытья рук	-								
Стол для сбора отходов	-								
Моечная столовой посуды				Весы	-				
				Стеллаж кухонный	-				
				Моечная ванна 2-х секц.	-				
				Стол	-				
				Производственный	-				
				Овошрезательная машина	-				
		Стеллаж кухонный	-						
		Раковина для мытья рук	-						
		Моечная ванна 2-х секц.	-						
		Стол	-						
		Картофелеочистительная машина	-						

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Износенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	
							наименование	кол-во штук
Помещение для обработки и хранения винных ингредиентов		Стол производственный	-					
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	-					
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	-					
		Посудомоечная машина	-					
		Степжак (шкаф) для хранения винных ингредиентов	-					
		Зонт вентилиционный	-					
		Болонатреватель проточный	-					
		Раковина для мытья рук	-					
		Шкаф для уборочного инвентаря	-					
		Шкаф для Лущевой посуды	-					
		Шкаф для хранения винных ингредиентов	-					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	-					
		Раковина для	-					

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования) (ви), год	Износенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН <sup>2</sup>	наименование	кол-во штук
Набор помещений		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	-						
Склад для хранения овощей		Плкатф холодильный среднетемпературный	-						
Склад для хранения овощей		Плкатф холодильный среднетемпературный	-						
Склад для хранения сыпучих продуктов		Плкатф холодильный среднетемпературный	-						
Склад для хранения скоропортных продуктов		Плкатф холодильный низкотемпературный	-						
Загрузочная продукция		Всya товарнaя электронная	-						

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Сан.узел для сотрудников пищеблока	1		унитаз- 1 шт., раковина для мытья рук - 1 шт.,
Гардеробная персонала	-		шкаф для санитарной одежды - 0 шт., шкаф для личной одежды - 0 шт.,
Душевые для сотрудников пищеблока	Нет		душ
Стирка спец.одежды /Г/Е, кем, что для этого имеется	-		в домашних условиях (договор с прачечной)

6.Штатное расписание

Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационные разряды	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медцинской книжки (да/нет)
2	2	Среднее специальное образование	1-10 лет, 1-2 года	Да
Рабочих кухни/помощники повара	1,5	-	-	Да
Официантов	-	-	-	Нет
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	1	1	-	Да
Технических работников/уборщицы	1	1	-	Да

5. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

6. Питание детей в общеобразовательной организации:  
организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

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

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

№	п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1		Программа по питанию	«Здоровое питание» от 01.09.2020г.
2		Порядок обеспечения питания обучающихся	Приказ № 13 от 01.09.2020г.
3		Приказ об организации питания на учебный год	Приказ № 13 от 01.09.2020г.
4		Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ № 28 от 01.09.2020г.
5		Положение об организации питания	Положение об организации питания от 01.09.2020г.
6		Положение о бракеражной комиссии	Положение о бракеражной комиссии от 01.09.2020г.
7		Приказ о создании школьного совета по питанию	Приказ № 12 от 01.09.2020г.
8		Положение о школьном совете по питанию	Положение о школьном совете по питанию от 01.09.2020г.
9		Наличие плана работы совета по питанию	Имеется в наличии
10		Наличие протоколов заседаний школьного совета по питанию	Имеется в наличии
11		Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Оформлен
12		График питания в школьной столовой	Ведется с 01.09.2020г.
13		График дежурства в школьной столовой администрации и педагогов	Ведется с 01.09.2020г.
14		Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного	Согласовано центром

	циклического) меню	«Центр гигиены и эпидемиологии в Заб.крае». Экспертное заключение № 6864/ЭЗ – 282263 от 14.11.2019г.
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	2020-2021 год, в наличии
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	У нас в городе не проводится
17	Наличие должностных инструкций	С 01.09.2020г.
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	75р.
		двухразового питания	100-130р.
		полдника	75р.
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)		45р.
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)		45р.
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)		45р.
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)		-

10. Договор на дератизацию

Могочинский филиал по железнодорожному транспорту ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»

Юр. адрес: г.Чита, ул.Ленинградская,70

Телефон: 32-11-79; 8-924-370-76-63

УФК по Забайкальскому краю («Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»)

л/с: 20916U60440

Банк: Отделение Чита, г.Чита

р/с: 40501810600002000002

ИНН/КПП: 75360588990/753601001  
Фактический адрес: Забайкальский край, г. Могоча, ул. Комсомольская, 11

11.

**Договор на вывоз мусора и пищевых отходов**

ООО Орпорт+

Юридический адрес: 672000, Забайкальский край, г. Чита,

ул. Анохина, дом №120А, пом. 14

ОГРН 5137746125798

ИНН 7714922050

КПП 753601001

р/с 40702810909030003250

в операционном офисе в г. Чите Филиала

Банка ВТБ (ПАО) в г. Красноярске

БИК 040407777

к/с 30101810200000000777

Тел. (3022) 21-78-71

Директор

образовательной организации

\_\_\_\_\_  
/расшифровка подписи



ПТВЕРЖДАЮ:  
Директор МОУ СОШ № 92  
Вавилова/  
« 20 \_\_ г.

## МЕНЮ

завтрак	



	циклического) меню	«Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкалье». Экспертное заключение № 6864/ЭЗ – 282263 от 14.11.2019г.
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	2020-2021 год, в наличии
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	У нас в городе не проводится
17	Наличие должностных инструкций	С 01.09.2020г.
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
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)	75р.	100-130р.
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)	45р.	
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)	45р.	
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)	-	

10. Договор на дератизацию

Могочинский филиал по железнодорожному транспорту ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»

Юр. адрес: г. Чита, ул. Ленинградская, 70

Телефон: 32-11-79; 8-924-370-76-63

УФК по Забайкальскому краю («Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»)

д/с: 20916У60440

Банк: Отделение Чита, г. Чита

р/с: 40501810600002000002