

ПАСПОРТ
пищеблока
муниципального казенного образовательного учреждения
Новомонастырской средней общеобразовательной школы
Кизлярский район

Адрес ОУ Республика Дагестан, Кизлярский район
с. Новомонастырское, ул. Школьная 22

Телефон _ 89289893848 _

Проектная мощность школы _ 64 _

Здание типовое/приспособленное

Пищеблок типовой/приспособленный

Расчетная вместимость пищеблока _ 33 _ человек в одну смену

Фактически детей _ 231 _ человек

Получают горячее питание _ 113 _ человек

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/Нет
1	Столовая, работающая на сырье	да
2	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет
3	Буфет-раздаточная	нет
4	Арендованное помещение	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 их ведомственную принадлежность	
вода привозная	нет
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	нет

собственная котельная	нет
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	нет
3. Отопление	
централизованное	нет
собственная котельная и пр.	да
4. Водоотведение	
централизованное	нет
выгреб	да
локальные очистные сооружения	нет
прочие	
5. Вентиляция	
естественная	да
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	

4. Характеристика пищеблока.

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (фактическое наличие)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал		Столы обеденные	9	2009	2009	10%	7шт.
		Стулья	35	2009	2009	10%	28
		Раковины для мытья рук	2	2010 2021	2010 2021	20% 0%	0
		Электрополотенца	2	2021	2021	0%	0
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд					
		Мармит 2-х блюд					

		Мармит 3-х блюд					
		Холодильный при- лавок (витрина, секция)					
		Прилавок нейтраль- ный					
		Прилавок для сто- ловых приборов					
		Другое					
Горячий цех		Плита электриче- ская 4-х конф.	1	2008	2019	10%	1
		Жарочный (духо- вой) шкаф					
		Котел пищевароч- ный					
		Электрическая ско- ворода					
		Зонт вентиляцион- ный					
		Пароконвектомат					
		Стол производ- ственные	2	2008 2021	2008 2021	20% 0%	0
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	2	2009 2019	2009 2021	20% 0%	0
		Универсальный ме- ханический привод для готовой продук- ции					
		или овощерезатель- ная машина с про- тирочной насадкой и мясорубка для го- товой продукции					
		Весы электронные для готовой продук- ции					
		Шкаф холодильный среднетемператур- ный (для проб)					
		Миксер 10-20л					
		Тележка сервиро- вочная					
		Тележка для сбора грязной посуды					
		Хлебобрезка					

		Мармит 3-х блюд					
		Холодильный при- лавок (витрина, секция)					
		Прилавок нейтраль- ный					
		Прилавок для сто- ловых приборов					
		Другое					
Горячий цех		Плита электриче- ская 4-х конф.	1	2008	2019	10%	1
		Жарочный (духо- вой) шкаф					
		Котел пищевароч- ный					
		Электрическая ско- ворода					
		Зонт вентиляцион- ный					
		Пароконвектомат					
		Столы производ- ственные	2	2008 2021	2008 2021	20% 0%	0
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	2	2009 2019	2009 2021	20% 0%	0
		Универсальный ме- ханический привод для готовой продук- ции					
		или овощерезатель- ная машина с про- тирочной насадкой и мясорубка для го- товой продукции					
		Весы электронные для готовой продук- ции					
		Шкаф холодильный среднетемператур- ный (для проб)					
		Миксер 10-20л					
		Тележка сервиро- вочная					
		Тележка для сбора грязной посуды					
		Хлеборезка					

		Шкаф для хранения хлеба					
		Подставки под кухонный инвентарь					
		Стеллаж кухонный настенный	1	2012	2012	10%	1
		Раковина для мытья рук	1	2012	2012	10%	2
		Другое					
Холодный цех		Стол производственный					
		Весы электронные	1	2009	2009	10%	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Универсальный механический привод					
		или овощерезательная машина					
		Бактерицидная установка					
		Моечная ванна					
		Весы электронные					
		Раковина для мытья рук					
Доготовочный цех		Стол производственный					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Шкаф холодильный низкотемпературный					
		Моечная ванна					
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции					
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции					
		Весы электронные					
		Раковина для мытья рук					

Мучной цех		Стол производ- ственный					
		Тестомесильная ма- шина					
		Пекарский шкаф					
		Стеллаж кухонный					
		Моечная ванна					
		Весы электронные					
		Раковина для мытья рук					
Помещение для обработки яйца		Моечная ванна 3-х секционная					
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости					
		Стол производ- ственный					
		Шкаф холодильный					
		Овоскоп					
		Раковина для мытья рук					
Мясо-рыбный цех		Стол производ- ственный					
		Моечная ванна 3-х секц.					
		Стеллаж кухонный					
		Электропривод для сырой продукции					
		или электромясо- рубка					
		Весы электронные					
		Шкаф холодильный среднетемператур- ный					
		Шкаф холодильный низкотемператур- ный					
		Полка для разделоч- ных досок					
		Раковина для мытья рук					
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.					
		Стол производ- ственный					

		Стеллаж кухонный настенный					
		Весы					
		Стеллаж кухонный					
		Картофелеочистительная машина					
		Раковина для мытья рук					
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.					
		Стол производственный					
		Овощерезательная машина					
		Стеллаж кухонный настенный					
		Стеллаж кухонный					
		Весы					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Раковина для мытья рук					
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	2	2013	2013	20%	2
		Стеллаж кухонный	2	2008	2008	20%	2
		Зонт вентиляционный	1	2021	2021	0%	0
		Водонагреватель	1	2021	2021	0%	0
		Раковина для мытья рук	1	2009	2009	20%	2
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов					
		Стол производственный					
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды					
		Моечная ванна 2-х 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					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря					
		Душевой поддон					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств					
		Раковина для мытья рук					
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей					
		Стеллажи					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Подтоварники					
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи					
		Подтоварники					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Шкаф холодильный низкотемпературный					
Загрузочная продуктов		Подтоварник					
		Весы товарные электронные					
Складские помещения отсутствуют	-	-					

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	-	0

Гардеробная персонала	-	0
Душевые для сотрудников пищеблока	-	0
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	0

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	да	3	15	да
Рабочих кухни/помощники повара	1	да		1	да
Официантов					
Других работников пищеблока/ посудомойщицы					
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) - _за раз__33_ чел.
через раздачу (кол-во детей) - _0___ чел.

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

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	«Здоровое питание-это здорово» от 01.09.2021
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	имеется
3	Приказ об организации питания на учебный год	№90 от 01.09.21
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	№92 от 01.09.21
5	Положение об организации питания	имеется
6	Положение о бракеражной комиссии	имеется
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	№93 от 01.09.2021г.
8	Положение о школьном совете по питанию	имеется
9	Наличие плана работы совета по питанию	имеется
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	имеется
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеется
12	График питания в школьной столовой	имеется
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	имеется
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню	имеется
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	имеется
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	№68/2 от 18.12.20
17	Наличие должностных инструкций	имеется
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	61р
		двухразового питания	
		полдника	
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семей из средств республиканского 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)		137р
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)		
6	Родительские средства, с учетом двух льгот на оплату за питание (на одного человека)		

18. Договор на дератизацию (с кем, № дата)

«000 Дезинфекционист»

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем, № дата)

Заместитель Главы администрации
ответственный за организацию
горячего питания

__ Рамазанов И.А.

Начальник Управления образованием
Района

Агакшиева З.Ш. _

Руководитель ОО



Саидова З.П.