

ПАСПОРТ
пищеблока
муниципального бюджетного образовательного учреждения
Муцалаульской средней общеобразовательной школы № 2
муниципального района

Адрес ОУ	<u>368022, РД, Хасавюртовский район, с. Муцалау-ул, ул. Ибрагимова, 6</u>
Телефон	<u>+7 (928) 800-79-02</u>
Проектная мощность школы	<u>200</u>
Здание	типовое/ <u>приспособленное</u>
Пищеблок	типовой/ <u>приспособленный</u>
Расчетная вместимость пищеблока	<u>35</u> человек в одну (две) смену(ы)
Фактически детей	<u>435</u> человек
Получают горячее питание	<u>224</u> человек

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	да
собственная скважина учреждения	
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	

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

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	нет
5	Специализированный транспорт отсутствует	да

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	5				
		Стулья	35				
		Раковины для мытья рук	1				
		Электрополотенца	0				
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	0				
		Мармит 2-х блюд	0				

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

		хлеба					
		Подставки под кухонный инвентарь					
		Стеллаж кухонный настенный	0				
		Раковина для мытья рук	0				
		Другое					
Холодный цех		Стол производственный	0				
		Весы электронные	0				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
		Универсальный механический привод	0				
		или овощерезательная машина	0				
		Бактерицидная установка	1				
		Моечная ванна	0				
		Весы электронные	0				
		Раковина для мытья рук	0				
Догоготовочный цех		Стол производственный	0				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0				
		Моечная ванна	0				
		овощерезательная машина с противочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0				
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	0				
		Весы электронные	0				
	Раковина для мытья рук	0					
Мучной цех		Стол производственный	0				

		Тестомесильная машина	0				
		Пекарский шкаф	0				
		Стеллаж кухонный	0				
		Моечная ванна	0				
		Весы электронные	0				
		Раковина для мытья рук	0				
Помещение для обработки яйца		Моечная ванна 3-х секционная	0				
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	0				
		Стол производственный	0				
		Шкаф холодильный	0				
		Овоскоп	0				
		Раковина для мытья рук	0				
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	0				
		Моечная ванна 3-х секц.	0				
		Стеллаж кухонный	0				
		Электропривод для сырой продукции	0				
		или электромясорубка	0				
		Весы электронные	0				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0				
		Полка для разделочных досок	0				
		Раковина для мытья рук	0				
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	0				
		Стол производственный	0				
		Стеллаж кухонный настенный	0				
		Весы	0				

		Стеллаж кухонный	0				
		Картофелеочистительная машина	0				
		Раковина для мытья рук	0				
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	0				
		Стол производственный	0				
		Овощерезательная машина	0				
		Стеллаж кухонный настенный	0				
		Стеллаж кухонный	0				
		Весы	0				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
		Раковина для мытья рук	0				
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	1				
		Стеллаж кухонный	0				
		Зонт вентиляционный	0				
		Водонагреватель	1				
		Раковина для мытья рук	0				
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	0				
		Стол производственный	0				
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	0				
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	0				
		Посудомоечная машина	0				
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	0				
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	0				
		Зонт вентиляционный	0				

		Водонагреватель проточный	1				
		Раковина для мытья рук	0				
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	0				
		Душевой поддон	0				
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	0				
		Раковина для мытья рук	0				
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	0				
		Стеллажи	0				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
		Подтоварники	0				
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	0				
		Подтоварники	0				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0				
Загрузочная продуктов		Подтоварник	0				
		Весы товарные электронные	0				
Складские помещения отсутствуют	-	-					

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	-	-
Гардеробная персонала	-	-
Душевые для сотрудников пищеблока	-	-
Стирка спец.одежды /где, кем, что для	-	-

этого имеется

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1				
Рабочих кух-ни/помощники повара	2				
Официантов	0				
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	0				
Технических работников/ уборщицы	0				

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) – _____ ;

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	да
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	да
3	Приказ об организации питания на учебный год	да
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	да
5	Положение об организации питания	да
6	Положение о бракеражной комиссии	да
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	нет
8	Положение о школьном совете по питанию	нет
9	Наличие плана работы совета по питанию	нет
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	нет
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	нет
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	

10. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд: проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

11. Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость: одноразового горячего питания	61 р.
	двухразового питания	0
	полдника	0
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семей из средств республиканского бюджета (на одного человека)	0
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)	0
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)	0
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)	0
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)	0
6	Родительские средства, с учетом двух льгот на оплату за питание (на одного человека)	0

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

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

Заместитель Главы администрации
ответственный за организацию
горячего питания

_____ Касимов В.А.

Начальник Управления образованием
района/городского округа

_____ Кабардиев К.А.

Руководитель ОО

_____ Гамзатов Б.М.