



**ПАСПОРТ
пищеблока
муниципального бюджетного образовательного учреждения
Сивухской средней общеобразовательной школы
МО «Хасавюртовский район»**

Адрес ОУ **368037, Республика Дагестан, Хасавюртовский район,
с.Сивух, ул.Имама Шамиля 20**

Телефон **8(928) 567-66-22**
Проектная мощность школы **216 детей**
Здание **типовое/ приспособленное**

Пищеблок **типовой/ приспособленный**

Расчетная вместимость пищеблока **по 108 человек в одну смен(ы)**

Фактически детей **571 человек**

Получают горячее питание **276 человек**

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/Нет
1	Столовая, работающая на сырье	да
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	
3	Буфет-раздаточная	
4	Арендванное помещение	
5	Помещение для приема пищи	
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	
2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	
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 Сан-ПиН(наименование, кол-во штук)
Обеденный зал		Столы обеденные	21	2012			
		Стулья	108	2012			

		Раковины для мытья рук	2	2020			
		Электрополотенца	2				
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	1	2012			
		Мармит 2-х блюд	1	2012			
		Мармит 3-х блюд					
		Холодильный прилавок (витрина, секция)					
		Прилавок нейтральный					
		Прилавок для столовых приборов	2	2012			
		Другое					
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	1	2012			
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2012			
		Котел пищеварочный					
		Электрическая сковорода					
		Зонт вентиляционный	1	2012			
		Пароконвектомат					
		Стол производственные					
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1	2012			
		Универсальный механический привод для готовой продукции					
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции					
		Весы электронные для готовой продукции					
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2010			
		Миксер 10-20л					
		Тележка сервиро-					

		вочная					
		Тележка для сбора грязной посуды					
		Хлеборезка					
		Шкаф для хранения хлеба					
		Подставки под кухонный инвентарь	2	2012			
		Стеллаж кухонный настенный					
		Раковина для мытья рук					
		Другое					
Холодный цех		Стол производственный	5	2012			
		Весы электронные	1	2012			
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Универсальный механический привод или овощерезательная машина					
		Бактерицидная установка	1	2018			
		Моечная ванна					
		Весы электронные					
		Раковина для мытья рук					
	Доготовочный цех		Стол производственный				
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Шкаф холодильный низкотемпературный(морозильник)					
		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					
Мучной цех		Стол производственный					
		Тестомесильная машина					
		Пекарский шкаф					
		Стеллаж кухонный					
		Моечная ванна					
		Весы электронные					
		Раковина для мытья рук					
Помещение для обработки яйца		Моечная ванна 3-хсекционная					
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости					
		Стол производственный					
		Шкаф холодильный					
		Овоскоп					
		Раковина для мытья рук					
Мясо-рыбный цех		Стол производственный					
		Моечная ванна 3-х секц.					
		Стеллаж кухонный					
		Электропривод для сырой продукции					
		или электромясорубка					
		Весы электронные					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Шкаф холодильный низкотемпературный					
		Полка для разделочных досок					
		Раковина для мытья рук					
Овощной цех (первичной)		Моечная ванна 2-х секц.					

обработки)		Стол производственный					
		Стеллаж кухонный настенный					
		Весы					
		Стеллаж кухонный					
		Картофелеочистительная машина	1	2012			
		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.					
		Стеллаж кухонный					
		Зонт вентиляционный					
		Водонагреватель	1	2012			
		Раковина для мытья рук					
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1	2012			
		Стол производственный	2				
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2012			
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1	2012			
		Посудомоечная машина					
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой	2	2012			

		посуды					
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	2	2012			
		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	2	2012			
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Подтоварники	2	2012			
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	1	2012			
		Подтоварники					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2012			
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2012			
Загрузочная продуктов		Подтоварник					
		Весы товарные электронные	1	2012			
Складские помещения отсутствуют	-	-					

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь,	Оборудование
--	----------	--------------

	м ²	
Сан.узел для сотрудников пищеблока		
Гардеробная персонала	4.2	
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			12	Да
Рабочих кух-ни/помощники повара	2			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	
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	

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) - 108 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	Пр. № 29 от 01.09.2021г.
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Пр. № 28 01.09.2021г.
5	Положение об организации питания	Пр. №38, от 01.09.2021г.
6	Положение о бракеражной комиссии	Пр. №38 от 01.09.2020г.
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	Пр. № 34 от 01.09.2020г.
8	Положение о школьном совете по питанию	Да
9	Наличие плана работы совета по питанию	Да
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	Да
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	Да
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	Пр. № 38, от 01.09.2020 г.
17	Наличие должностных инструкций	Да
18	ДРУГОЕ(МР , Дорожная карта , Постановление Главного санитарного врача)	

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

11. Финансирование организации питания

№	Стоимость: одноразового горячего питания	+
---	--	---

п/п		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)		
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

19. Договор № 1 «О совместной организации и предоставлении услуг по вывозу мусора и ТБО МБОУ «Сивухская СОШ» от " 01"09. 2014 г. в лице главы МО село Сивух - Алиева А.С.

Заместитель Главы администрации
ответственный за организацию
горячего питания

_____ ФИО

Начальник Управления образованием
района/городского округа

_____ Кабардиев К.А.

Директор школы

_____ Магомедов М.Г.