

**ПАСПОРТ**  
**пищеблока**  
**муниципального казенного общеобразовательного учреждения**  
**«Ургубамахинская средняя общеобразовательная школа»**  
**Акушинского муниципального района**

Адрес ОУ Республика Дагестан, Акушинский район, с. Акуша  
Телефон 89288799633  
Проектная мощность школы 160  
Здание типовое/ приспособленное  
Пищеблок типовой/приспособленный  
Расчетная вместимость пищеблока 40 человек в одну смену  
Фактически детей 176 человек  
Получают горячее питание 76 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	Нет
4	Арендванное помещение	Нет
5	Помещение для приема пищи	Да
6	Отсутствует все вышеперечисленное	

**2. Инженерное обеспечение пищеблока:**

<b>1. Водоснабжение</b>	
централизованное	<b>да</b>
собственная скважина учреждения	<b>нет</b>
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	<b>нет</b>
вода привозная	<b>нет</b>
<b>2. Горячее водоснабжение</b>	
централизованное	<b>нет</b>
собственная котельная	<b>нет</b>
водонагреватель	<b>да</b>

наличие резервного горячего водоснабжения	нет
<b>3. Отопление</b>	
централизованное	нет
собственная котельная и пр.	да
<b>4. Водоотведение</b>	
централизованное	нет
выгреб	да
локальные очистные сооружения	нет
прочие	нет
<b>5. Вентиляция</b>	
естественная	да
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	да
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	нет
5	Специализированный транспорт отсутствует	нет

### 4. Характеристика пищеблока.

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (фактическое наличие)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал	54 м <sup>2</sup>	Столы обеденные	6	2007	2007	60	6
		Стулья	30	2007	2007	60	30
		Раковины для мытья рук	2	2021	2021	0	0
		Электрополотенца					
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	0	0	0	0	
		Мармит 2-х блюд	0	0	0	0	
		Мармит 3-х блюд	0	0	0	0	

		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0	0	0	0	0
		Прилавок нейтральный	0	0	0	0	1
		Прилавок для столовых приборов	0	0	0	0	1
		Другое	0	0	0	0	0
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	1	2007	2007	70	0
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2007	2007	100	1
		Котел пищеварочный	0	0	0	0	1
		Электрическая сковорода	0	0	0	0	1
		Зонт вентиляционный	1	2021	2021	0	0
		Пароконвектомат	0	0	0	0	1
		Столы производственные	0	0	0	0	0
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1	2019	2019	50	1
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0	0	0	0	1
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0	0	0	0	1
		Весы электронные для готовой продукции	1	2021	2021	0	0
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2007	2007	70	1
		Миксер 10-20л	0	0	0	0	1
		Тележка сервировочная	0	0	0	0	1
		Тележка для сбора грязной посуды	0	0	0	0	1
	Хлеборезка	0	0	0	0	1	

		Шкаф для хранения хлеба	0	0	0	0	1
		Подставки под кухонный инвентарь	0	0	0	0	1
		Стеллаж кухонный настенный	0	0	0	0	1
		Раковина для мытья рук					
		Другое	0	0	0	0	0
Холодный цех		Стол производственный	0	0	0	0	2
		Весы электронные					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0	0	0	0	1
		Универсальный механический привод или овощерезательная машина	0	0	0	0	1
		Бактерицидная установка	1	2020	2020	10	1
		Моечная ванна	0	0	0	0	1
		Весы электронные					
		Раковина для мытья рук	0	0	0	0	1
Доготовочный цех		Стол производственный	0	0	0	0	0
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0	0	0	0	0
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0	0	0	0	0
		Моечная ванна	0	0	0	0	0
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0	0	0	0	0
	овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	0	0	0	0	0	

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

		Раковина для мытья рук	0	0	0	0	0
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	0	0	0	0	0
		Стол производственный	0	0	0	0	0
		Стеллаж кухонный настенный	0	0	0	0	0
		Весы	0	0	0	0	0
		Стеллаж кухонный	0	0	0	0	0
		Картофелеочистительная машина	0	0	0	0	0
		Раковина для мытья рук	0	0	0	0	0
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	0	0	0	0	0
		Стол производственный	0	0	0	0	0
		Овощерезательная машина	0	0	0	0	0
		Стеллаж кухонный настенный	0	0	0	0	0
		Стеллаж кухонный	0	0	0	0	0
		Весы	0	0	0	0	0
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0	0	0	0	0
		Раковина для мытья рук	0	0	0	0	0
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	1	2020	2020	0	
		Стеллаж кухонный	1	2021	2021	0	0
		Зонт вентиляционный	0	0	0	0	0
		Водонагреватель	1	2021	2021	0	0
		Раковина для мытья рук					
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	0	0	0	0	1
		Стол производственный	1	2021	2021	0	0
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды					
		Моечная ванна 2-х					

		секц. для стаканов и столовых приборов					
		Посудомоечная машина	0	0	0	0	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	0	0	0	0	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	0	0	0	1
		Зонт вентиляционный					
		Водонагреватель проточный	1	2020	2020	0	0
		Раковина для мытья рук					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	0	0	0	0	1
		Душевой поддон	0	0	0	0	0
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	0	0	0	0	1
		Раковина для мытья рук	0	0	0	0	0
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	0	0	0	0	2
		Стеллажи	0	0	0	0	2
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0	0	0	0	0
		Подтоварники	0	0	0	0	0
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	0	0	0	0	2
		Подтоварники	0	0	0	0	0
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0	0	0	0	0
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	0	0	0	0	1
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0	0	0	0	0
Загрузочная продуктов		Подтоварник	0	0	0	0	0
		Весы товарные	0	0	0	0	0

		электронные					
Складские помещения отсутствуют	-	-					

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

	Площадь, м <sup>2</sup>	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	нет	0
Гардеробная персонала	нет	0
Душевые для сотрудников пищеблока	нет	0
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	нет	0

### 6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	2	да	4	2	да
Рабочих кухни/помощники повара	нет	нет	нет	нет	нет
Официантов	нет	нет	нет	нет	нет
Других работников пищеблока/посудомойщицы	нет	нет	нет	нет	нет
Технических работников/уборщицы	нет	нет	нет	нет	нет

### 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,	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) – .

- санитарно-эпидемиологическое заключение **имеется/отсутствует** (нужное подчеркнуть).с предварительным накрытием (кол-во детей) - 76 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	«Здоровое питание-залог здоровья» № 01 от 31.08.2021г
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	От 31.08.2021 г
3	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ №43 от 31.08.2021г
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ №44 «О создании комиссии»от 31.08.2021г
5	Положение об организации питания	От 31.08.2021г №02
6	Положение о бракеражной комиссии	от 31.08.2021г № 03
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	Приказ №45 «О создании школьного совета по питанию» от 31.08.2021г
8	Положение о школьном совете по питанию	От 31.08.2021 №4
9	Наличие плана работы совета по питанию	От 31.08.2021
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	нет
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Имеется
12	График питания в школьной столовой	От 31.08.2021
13	График дежурства в школьной столовой администрации и	—

	пед.работников	
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	нет
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	61
	двухразового питания	Нет
	полдника	нет
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(с кем, № дата)**

№45 от 22.04.2021г. ИП Гаджиев А.Г.

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

Имеется

Заместитель Главы администрации  
ответственный за организацию

горячего питания \_\_\_\_\_ ФИО

Начальник Управления образованием  
района/городского округа \_\_\_\_\_ ФИО

Руководитель ОО \_\_\_\_\_ ФИО