**ПАСПОРТ**

**пищеблока**

**муниципального казенного общеобразовательного учреждения**

**«Ахтынская основная общеобразовательная школа»**

**Муниципального района «Ахтынский район».**

|  |  |
| --- | --- |
| Адрес ОУ | Республика Дагестан, район/городской округ. |
| ТелефонПроектная мощность школыЗдание Пищеблок  | 89289774470300типовое/ **приспособленное**типовой/**приспособленный**  |
| Расчетная вместимость пищеблока | **90 человек в одну** (две) смену(ы) |
| Фактически детей | 250 человек |

Получают горячее питание 125 человек

**1. В общеобразовательном учреждении имеется:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Тип пищеблока | Да/Нет |
| 1 | Столовая, работающая на сырье | да |
| 2 | Столовая-доготовочная (работающая на полуфабрикатах) |  |
| 3 | Буфет-раздаточная |  |
| 4 | Арендованное помещение |  |
| 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 ихведомственную принадлежность |  |
| вода привозная |  |
| **2. Горячее водоснабжение** |
| централизованное | **да** |
| собственная котельная | **да** |
| водонагреватель | **да** |
| наличие резервного горячего водоснабжения | **-** |
| **3. Отопление** |
| централизованное | **да** |
| собственная котельная и пр. | **да** |
| **4. Водоотведение** |
| централизованное |  |
| выгреб | **да** |
| локальные очистные сооружения | **да** |
| прочие |  |
| **5.Вентиляция** |
| естественная | **да** |
| механическая | Да |

**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 | Да |
| 5 | Специализированный транспорт отсутствует | да |

**4. Характеристика пищеблока.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наборпомещений | Площадь,м2 | Наименованиеоборудования**(фактическое наличие)** | Кол-во шт. | Датавыпуска,год | Дата подключения | % изношенности | Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН(наименование, кол-во штук) |
| Обеденный зал | 32 | Столы обеденные | 8 |  |  |  |  |
| Стулья | 24 |  |  |  |  |
| Раковины для мытья рук | 3 |  |  |  |  |
| Электрополотенца | 2 |  |  |  |  |
| Раздаточная зона | 8 | Мармит 1-х блюд | - |  |  |  |  |
| Мармит 2-х блюд | - |  |  |  |  |
| Мармит 3-х блюд |  |  |  |  |  |
| Холодильный прилавок(витрина, секция) |  |  |  |  |  |
| Прилавок нейтральный |  |  |  |  |  |
| Прилавок для столовыхприборов |  |  |  |  |  |
| Другое |  |  |  |  |  |
| Горячий цех |  | Плита электрическая 4-х конф. | 1 |  |  |  |  |
| Жарочный (духовой) шкаф | 1 |  |  |  |  |
| Котел пищеварочный | - |  |  |  |  |
| Электрическая сковорода | - |  |  |  |  |
| Зонт вентиляционный | 1 |  |  |  |  |
| Пароконвектомат | - |  |  |  |  |
| Столы производственные | 4 |  |  |  |  |
| Моечная ванна 1-о или 2-х секционная | 3 |  |  |  |  |
| Универсальный механический привод для готовой продукции | - |  |  |  |  |
| или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции | 1 |  |  |  |  |
| Весы электронные для готовой продукции | 1 |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб) | 1 |  |  |  |  |
| Миксер 10-20л | - |  |  |  |  |
| Тележка сервировочная | - |  |  |  |  |
| Тележка для сбора грязной посуды | - |  |  |  |  |
| Хлеборезка | - |  |  |  |  |
| Шкаф для хранения хлеба | - |  |  |  |  |
| Подставки под кухонный инвентарь | 1 |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный настенный | 1 |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | 3 |  |  |  |  |
| Другое |  |  |  |  |  |
| Холодный цех |  | Стол производственный | 1 |  |  |  |  |
| Весы электронные | 1 |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 1 |  |  |  |  |
| Универсальный механический привод  | - |  |  |  |  |
| или овощерезательная машина | - |  |  |  |  |
| Бактерицидная установка | 1 |  |  |  |  |
| Моечная ванна | 1 |  |  |  |  |
| Весы электронные | 1 |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | 1 |  |  |  |  |
| Доготовочный цех |  | Стол производственный | 1 |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 1 |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный низкотемпературный | 1 |  |  |  |  |
| Моечная ванна | 1 |  |  |  |  |
| овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции | - |  |  |  |  |
| овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции | 1 |  |  |  |  |
| Весы электронные | 1 |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | 1 |  |  |  |  |
| Мучной цех |  | Стол производственный | - |  |  |  |  |
| Тестомесильная машина |  |  |  |  |  |
| Пекарский шкаф |  |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный |  |  |  |  |  |
| Моечная ванна |  |  |  |  |  |
| Весы электронные |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  |  |
| Помещениедля обработки яйца |  | Моечная ванна 3-хсекционная | - |  |  |  |  |
| или Моечная ванна 1-о секционнаяи 2 емкости | 1 |  |  |  |  |
| Стол производственный |  |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный |  |  |  |  |  |
| Овоскоп |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | 1 |  |  |  |  |
| Мясо-рыбныйцех |  | Стол производственный | 1 |  |  |  |  |
| Моечная ванна3-х секц. | 1 |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный | 1 |  |  |  |  |
| Электропривод для сыройпродукции | - |  |  |  |  |
| или электромясорубка | 1 |  |  |  |  |
| Весы электронные | 1 |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 1 |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный низкотемпературный | 1 |  |  |  |  |
| Полка для разделочных досок | 1 |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | 1 |  |  |  |  |
| Овощной цех(первичной обработки) |  | Моечная ванна 2-х секц. | 1 |  |  |  |  |
| Стол производственный | 1 |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный настенный |  |  |  |  |  |
| Весы | 1 |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный |  |  |  |  |  |
| Картофелеочистительная машина | 1 |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | 1 |  |  |  |  |
| 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 |  |  |  |  |  |
| Моечнаякухонной посуды и инвентаря |  | Моечная ванна 2-х секц. | 1 |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный |  |  |  |  |  |
| Зонт вентиляционный | 1 |  |  |  |  |
| Водонагреватель | 1 |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | 1 |  |  |  |  |
| Моечнаястоловой 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 дляхранения овощей |  | Контейнер для хранения и транспортировки овощей | 1 |  |  |  |  |
| Стеллажи | 1 |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 1 |  |  |  |  |
| Подтоварники | 1 |  |  |  |  |
| Склад длясыпучихпродуктов |  | Стеллажи | - |  |  |  |  |
| Подтоварники | - |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | - |  |  |  |  |
| Склад для хранения скоропортящихся продуктов |  | Шкаф холодильный среднетемпературный |  |  |  |  |  |
|  | Шкаф холодильный низкотемпературный |  |  |  |  |  |
| Загрузочнаяпродуктов |  | Подтоварник |  |  |  |  |  |
| Весы товарные электронные |  |  |  |  |  |
| Складскиепомещенияотсутствуют | - | - | 1 |  |  |  |  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | Площадь, м2 | Оборудование |
| Сан.узел для сотрудников пищеблока | 1/6кв.м |  |
| Гардеробная персонала | 1 |  |
| 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 |  |  |  | да |
| Рабочихкухни/помощники повара | 1 |  |  |  | да |
| Официантов | - |  |  |  |  |
| Других работников пищеблока/ посудомойщицы | - |  |  |  |  |
| Технических работников/ уборщицы | 1 |  |  |  |  |

**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) **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) - 24 чел.

через раздачу (кол-во детей) - 24 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 питаниемобучающихся | график |
| 3 | Приказ об организации питанияна учебный год | Да |
| 4 | Приказ о создании бракеражнойкомиссии» | Да |
| 5 | Положение об организации питания | Да |
| 6 | Положение о бракеражнойкомиссии | Да |
| 7 | Приказ о создании школьногосовета по питанию | Да |
| 8 | Положение о школьном советепо питанию | Да |
| 9 | Наличие плана работы советапо питанию | Да |
| 10 | Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию | Да |
| 11 | Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания | Да |
| 12 | График питания в школьнойстоловой | Да |
| 13 | График дежурства в школьнойстоловой администрации и пед.работников | Да |
| 14 | Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзорапримерного (цикличного) меню | Да |
| 15 | Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного 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 руб |
| двухразового питания |  |
| полдника |  |
| 1 | Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семейиз средств республиканского бюджета (на одного человека) | - |
| 2 | Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семейиз средств муниципального бюджета (на одного человека) | - |
| 3 | Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека) | 171 руб |
| 4 | Родительские средства, без учеты 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)

\_\_\_\_\_\_да\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_\_\_\_да\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Заместитель Главы администрации

 ответственный за организацию

горячего питания \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Агасиев В. А.

Начальник Управления образованием

района/городского округа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Гаджиев А. А.

Руководитель ОО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Рамазанова М. Ж.