ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

муниципального бюджетного образовательного учреждения Хуршнинской средней общеобразовательной школы Дахадаевского района

Адрес ОУ	Республика Дагестан, Дахадаевский район, с.Хуршни
Телефон Проектная мощность школы Здание	89640237181 90 типовое/ <u>приспособленное</u>
Пищеблок	типовой/ <u>приспособленный</u>
Расчетная вместимость пищеблока	20 человек в одну (две) смену(ы)
Фактически детей	51 человек
Получают горячее питание	<u>16</u> человек

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

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

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

3. Для перевозки продуктов питания используется:

No	Транспорт	Да/Нет
Π/Π		
1	Специализированный транспорт школы	HET
2	Специализированный транспорт организации общественного питания,	HET
	обслуживающей школу	
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых	HET
	продуктов	
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	HET
5	Специализированный транспорт отсутствует	Да

4. Характеристика пищеблока.

							Недостающ
							ee
		Наименование		Пото		%	оборудован
Набор	Площа		Кол-	Дата	Дата		ие согласно
помещений	дь,	оборудования (фактическое	во шт.	выпус	подклю	изно шенн	требования
помещении	\mathbf{M}^2	наличие)	во шт.	ка,	чения	ости	м СанПиН
		наличие)		год		ости	(наименован
							ие, кол-во
							штук)
		Столы обеденные	4	1987	1987	50	
Обеденный		Стулья	22	1987	1987	50	
зал	22	Раковины для	1	1987	1987	60	
34.1		мытья рук	ья рук	1907	1967	00	
		Электрополотенца	0	0	0	0	
В ор ноточую я		Мармит 1-х блюд	0	0	0	0	
Раздаточная	0	Мармит 2-х блюд	0	0	0	0	
зона		Мармит 3-х блюд	0	0	0	0	

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

	Шкаф для хранения	0	0	0	0	
	хлеба Подставки под					
	кухонный инвентарь	0	0	0	0	
	Стеллаж кухонный настенный	0	0	0	0	
	Раковина для мытья рук	0	0	0	0	
	Другое	0	0	0	0	
	Стол производственный	0	0	0	0	
	Весы электронные	0	0	0	0	
	Шкаф холодильный среднетемпературн ый	1	2002	2002	80	
Холодный	Универсальный механический привод	0	0	0	0	
цех	или овощерезательная машина	0	0	0	0	
	Бактерицидная установка	0	0	0	0	
	Моечная ванна	0	0	0	0	
	Весы электронные	0	0	0	0	
	Раковина для мытья рук	0	0	0	0	
	Стол производственный	0	0	0	0	
	Шкаф холодильный среднетемпературн ый	0	0	0	0	
	Шкаф холодильный низкотемпературны й	0	0	0	0	
Доготовочны	Моечная ванна	0	0	0	0	
й цех	овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0	0	0	0	
	овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	0	0	0	0	

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

(первичной	Стол					
обработки)	производственный	0	0	0	0	
	Стеллаж кухонный	0	0	0	0	
	настенный	0	0	0	0	
	Весы	0	0	0	0	
	Стеллаж кухонный	0	0	0	0	
	Картофелеочистите	0	0	0	0	
	льная машина	0	0	0	0	
	Раковина для мытья	0	0	0	0	
	рук	0	0	0	0	
	Моечная ванна 2-х	0	0	0	0	
	секц.	0	0	0	0	
	Стол	0	0	0	0	
	производственный	0	0	0	0	
	Овощерезательная	0	0	0	0	
	машина	0	0	0	0	
Овощной цех	Стеллаж кухонный	0	0	0	0	
(вторичной	настенный	0	0	0	0	
обработки)	Стеллаж кухонный	0	0	0	0	
	Весы	0	0	0	0	
	Шкаф холодильный					
	среднетемпературн	0	0	0	0	
	ый					
	Раковина для мытья	0	0	0	0	
	рук	U	0	0	0	
	Моечная ванна 2-х	0	0	0	0	
	секц.	U	U	U	U	
Моечная	Стеллаж кухонный	0	0	0	0	
кухонной	Зонт	0	0	0	0	
посуды и	вентиляционный	0	0	0	0	
инвентаря	Водонагреватель	0	0	0	0	
	Раковина для мытья	0	0	0	0	
	рук	0	U	0	0	
	Стол для сбора	0	0	0	0	
	отходов	U	U	U	U	
	Стол	0	0	0	0	
	производственный	U	U	U	U	
Моечная	Моечная ванна 3-х					
	секц. для столовой	0	0	0	0	
столовой	посуды					
посуды	Моечная ванна 2-х					
	секц. для стаканов и	0	0	0	0	
	столовых приборов					
	Посудомоечная	0	0	0	0	
	машина	U	U	U		

		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2002	2002	40	
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	2002	2002	40	
		Зонт вентиляционный	1	2002	2002	50	
		Водонагреватель проточный	0	0	0	0	
		Раковина для мытья рук	0	0	0	0	
Помещение		Шкаф для уборочного инвентаря	1	1986	1986	60	
для обработки		Душевой поддон	0	0	0	0	
и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	1986	1986	50	
		Раковина для мытья рук	0	0	0	0	
Склад для		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	0	0	0	0	
хранения		Стеллажи	0	0	0	0	
овощей		Шкаф холодильный среднетемпературн ый	0	0	0	0	
		Подтоварники	0	0	0	0	
		Стеллажи	0	0	0	0	
Склад для		Подтоварники	0	0	0	0	
сыпучих продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературн ый	0	0	0	0	
Склад для хранения		Шкаф холодильный среднетемпературн ый	0	0	0	0	
скоропортящи хся продуктов		Шкаф холодильный низкотемпературны й	0	0	0	0	
Zarnynouyag		Подтоварник	0	0	0	0	
Загрузочная продуктов		Весы товарные электронные	0	0	0	0	
Складские помещения отсутствуют	-	-	0	0	0	0	

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь,	Оборудование
	\mathbf{M}^2	
Сан.узел для сотрудников пищеблока	0	0
Гардеробная персонала	0	0
Душевые для сотрудников	0	0
пищеблока		
Стирка спец.одежды /где, кем, что	0	0
для этого имеется		

6. Штатное расписание:

	Кол-	Укомплектованн	Квалификацион	Стаж	Наличие
	во	ость	ный разряд	работы по	оформленн
	ставо			специально	ой личной
	К			сти	медицинск
					ой книжки
Поваров	1	100	2	16	имеется
Рабочих	0	0	0	0	0
кухни/помощн					
ики повара					
Официантов	0	0	0	0	0
Других	0	0	0	0	0
работников					
пищеблока/					
посудомойщиц					
Ы					
Технических	0	0	0	0	0
работников/					
уборщицы					

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/Нет
1.	Образовательного учреждения	Да
2.	Организации общественного питания,	Нет
	обслуживающего школу	
3.	Индивидуального предпринимателя,	Нет
	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 <u>имеется</u> /отсутствует (нужное подчеркнуть).
с предварительным накрытием (кол-во детей) - <u>16</u> чел.
через раздачу (кол-во детей) - <u>0</u> чел.

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

$N_{\underline{0}}$	наименование документации	№, дата, наименование,
Π/Π		наличие
1	Программа по питанию	от01.09.2021г
2	Порядок обеспечения питанием	Имеется
	обучающихся	
3	Приказ об организации питания	№29 ^{«а»} от31.08.2021г
	на учебный год	«об организации питания»
4	Приказ о создании бракеражной	№29 ^{«б»} от31.08.2021г
	комиссии»	«о создании бракеражной
		комиссии»
5	Положение об организации питания	№29 ^{«а»} от31.08.2021г
		«Положение об
		организации питания»
6	Положение о бракеражной	№29 ^{«б»} от31.08.2021г
	комиссии	«Положение о
		бракеражной комиссии»
7	Приказ о создании школьного	№29 ^{«в»} от31.08.2021г
	совета по питанию	«о создании школьного
		совета по питанию»
8	Положение о школьном совете	№29 ^{«в»} от31.08.2021г
	по питанию	«Положение школьном
		совете по питанию»
9	Наличие плана работы совета	Имеется
	по питанию	
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по	Имеется
	питанию	
11	Наличие оформленных стендов по популяризации	Имеется
	здорового питания	
12	График питания в школьной	Имеется
	столовой	
13	График дежурства в школьной	Имеется

	столовой администрации и	
	пед.работников	
14	Наличие согласованного с территориальными органами	Имеется
	Управления Роспотребнадзора примерного (цикличного)	
	меню	
15	Наличие технологических карт приготовления блюд	Имеется
	согласно цикличного меню	
16	Наличие программы производственного контроля и	Имеется
	лабораторных исследований	
17	Наличие должностных инструкций	Имеется
18	ДРУГОЕ	

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

11. Финансирование организации питания

$N_{\underline{0}}$	Стоимость:	одноразового горячего питания	61
Π/Π		двухразового питания	0
		полдника	0
	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)		
	Родительски человека)	ие средства, без учеты льготы на оплату за питание (на одного	0
	Родительски одного чело	ие средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на века)	0
	Родительски одного чело	не средства, с учетом двух льгот на оплату за питание (на века)	0

18. Договор на дератизацию (с кем, № дата) г. Махачкала ООО МК «Артромедика» №4-Д от 01.07.2021г.

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем, № дата) ______с.Уркарах ООО «АКВА-СТРОЙ» №47 от 04.03.2021г._____

Заместитель Главы администрации МО «Дахадаевский район»	Абдуллаева А.М.
Начальник Управления образования МО «Дахадаевский район»	Сулейманов М.И.
Директор школы	Абдусаламов Г.Ш.