

**ПРОЕКТ
ПАСПОРТ
пищеблока**
**Муниципального бюджетного образовательного учреждения
МКОУ «Покровская СОШ»
МО «Хасавюртовский район»**

Адрес ОУ	Республика Дагестан,	Хасавюртовский район
Телефон	<u>89288674507</u>	
Проектная мощность школы	<u>640</u>	
Здание	<u>типовое/</u> приспособленное	
Пищеблок	<u>типовой/</u> приспособленный	
Расчетная вместимость пищеблока	<u>50</u> человек в одну (две) смену(ы)	
Фактически детей	<u>923</u> человек	
Получают горячее питание	<u>411</u> человек	

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	-
собственная скважина учреждения	+
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	-
вода привозная	-
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	-
собственная котельная	-
водонагреватель	+
наличие резервного горячего водоснабжения	-
3. Отопление	
централизованное	-
собственная котельная и пр.	+
4. Водоотведение	
централизованное	-

выгреб	-
локальные очистные сооружения	-
прочие	+
5.Вентиляция	
естественная	-
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	45	Столы обеденные	12	2013	2013		
		Стулья	60	2013	2013		60
		Раковины для мытья рук	3	2019	2020		3
		Электрополотенца	3	2019	2020		3
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	0	0	0	0	1
		Мармит 2-х блюд	0	0	0	0	1
		Мармит 3-х блюд	0	0	0	0	1
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0	0	0	0	1
		Прилавок нейтральный	0	0	0	0	1
		Прилавок для столовых приборов	0	0	0	0	1
		Другое	-	-	-	-	-
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	1	2012	2013	60	1

		Жарочный (духовой) шкаф	1	2012	2013	10	1
		Котел пищеварочный	2	2012	2013	20	2
		Электрическая сковорода	0	0	0	0	1
		Зонт вентиляционный	1	2012	2013	0	0
		Пароконвектомат	0	0	0	0	1
		Стол производственные	4	0	0	0	0
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	3	0	0	0	0
		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	2020	2020	5	2
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2012	2013	70	1
		Миксер 10-20л	0	0	0	0	1
		Тележка сервировочная	0	0	0	0	0
		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	0
		Стеллаж кухонный настенный	0	0	0	0	1
		Раковина для мытья рук	0	0	0	0	1
		Другое	-	-	-	-	-
Холодный цех		Стол производственный	0	0	0	0	0
		Весы электронные	0	0	0	0	0
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0	0	0	0	0
		Универсальный механический привод	0	0	0	0	0
		или овощерезательная машина	0	0	0	0	0

		Бактерицидная установка	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
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 противочной 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
Мучной цех		Раковина для мытья рук	0	0	0	0	0
		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
Помещение для обработки яйца		Раковина для мытья рук	0	0	0	0	0
		Моечная ванна 3-х секционная	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
Мясо-рыбный цех		Раковина для мытья рук	0	0	0	0	0
		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 электромясо-рубка	0	0	0	0	0
		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.	0	0	0	0	0
		Стеллаж кухонный	0	0	0	0	0
		Зонт вентиляционный	0	0	0	0	0
		Водонагреватель	0	0	0	0	0
		Раковина для мытья рук	0	0	0	0	0
Моечная столовой по-		Стол для сбора отходов	0	0	0	0	1

суды		Стол производ- ственный	0	0	0	0	0
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	0	0	0	0	1
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	2	2012	2013	20	2
		Посудомоечная ма- шина	0	0	0	0	0
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	0	0	0	0	2
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	2012	2013	20	1
		Зонт вентиляцион- ный	0	0	0	0	0
		Водонагреватель проточный	1	2020	2020	5	1
		Раковина для мытья рук	0	0	0	0	0
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для убороч- ного инвентаря	0	0	0	0	0
		Душевой поддон	0	0	0	0	0
		Шкаф для хранения моющих и дезин- фицирующих средств	0	0	0	0	0
		Раковина для мытья рук	0	0	0	0	0
Склад для хранения овощей		Контейнер для хра- нения и транспор- тировки овощей	0	0	0	0	0
		Стеллажи	0	0	0	0	0
		Шкаф холодильный среднетемператур- ный	0	0	0	0	0
		Подтоварники	0	0	0	0	0
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	0	0	0	0	0
		Подтоварники	0	0	0	0	0
		Шкаф холодильный среднетемператур- ный	0	0	0	0	0
Склад для хранения ско- ропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемператур- ный	0	0	0	0	0
		Шкаф холодильный низкотемператур- ный	0	0	0	0	0
Загрузочная продуктов		Подтоварник	0	0	0	0	0
		Весы товарные электронные	0	0	0	0	0
	10	Стеллажи	1	2012	2012	50%	2

Складское помещение для хранения различных видов продуктов		Холодильник	1	2012	2012	70%	1
		Стол	1	2012	2012	50%	2

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

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

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	3,5		-	13	да
Рабочих кух-ни/помощники повара	1		-	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	Нет
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	Нет

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) – _____.

- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 50 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 школьников
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	Имеется
3	Приказ об организации питания на учебный год	Имеется
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Имеется
5	Положение об организации питания	Имеется
6	Положение о бракеражной комиссии	Имеется
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	Имеется
8	Положение о школьном совете по питанию	Имеется
9	Наличие плана работы совета по питанию	Имеется
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	Имеется
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Имеется
12	График питания в школьной столовой	Имеется
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	Имеется
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	Имеется
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	62
	двухразового питания	-
	полдника	-
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семей из средств республиканского бюджета (на одного человека)	62
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 :

Хасавюртовское муниципальное унитарное предприятие «ДЕЗИНФЕКЦИНИСТ» ;
№215 ОТ 03.08.2021г.

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов:

МО «Сельсовет Покровский» №1 от 01.01.2024г.

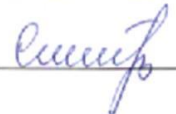
Заместитель Главы администрации
ответственный за организацию
горячего питания

Начальник Управления образованием
района/городского округа

Руководитель ОО



_____ Кабардиев К.А

 _____ Садулаева М.В.