

ПАСПОРТ
пищеблока
муниципального бюджетного образовательного учреждения
Гамияхской средней общеобразовательной школы № 2
муниципального района

Адрес ОУ

Республика Дагестан, Новолакский район с. Гамиях.

Телефон

89280458045

Проектная мощность школы

100 уч. мест

Здание

типовое/ приспособленное

Пищеблок

типовой/ приспособленный

Расчетная вместимость пищеблока

45 человек в одну (две) смену(ы)

☒ фактически детей

61 человек

☒ Получают горячее питание

70 человек

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

Инженерное обеспечение пищеблока:

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

резервного горячего водоснабжения	
3. Отопление	
изованное	-
ная котельная и пр.	Да
4. Водоотведение	
изованное	-
	Да
ые очистные сооружения	-
	-
5. Вентиляция	
венная	Да
ическая	-

а перевозки продуктов питания используется:

Транспорт	Да/Нет
Специализированный транспорт школы	нет
Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	нет
Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	нет
Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	да
Специализированный транспорт отсутствует	да

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	64	Столы обеденные	17	2000	2006	100	Столы- 25
		Стулья	70	2000	2006	100	Стулья-100
		Раковины для мытья рук	-	-	-		4
		Электрополотенца	-	-	-		2
Раздаточная зона	20	Мармит 1-х блюд	-	-	-		2
		Мармит 2-х блюд	-	-	-		2
		Мармит 3-х блюд					1

	Холодильный при- лавок (витрина, секция)					1
	Прилавок нейтраль- ный					1
	Прилавок для сто- ловых приборов					1
	Другое					
ячий цех	Плита электриче- ская 4-х конф.					-
	Жарочный (духо- вой) шкаф					1
	Котел пищевароч- ный					1
	Электрическая ско- ворода					1
	Зонт вентиляцион- ный					1
	Пароконвектомат					1
	Столы производст- венные					4
	Моечная ванна 1-о или 2-х секционная					1
	Универсальный ме- ханический привод для готовой про- дукции					-
	или овощерезатель- ная машина с про- тирочной насадкой и мясорубка для го- товой продукции					1
	Весы электронные для готовой про- дукции					1
	Шкаф холодильный среднетемператур- ный (для проб)					1
	Миксер 10-20л					1
	Тележка сервиро- вочная					1
	Тележка для сбора грязной посуды					1
	Хлеборезка					1
	Шкаф для хранения хлеба					1

		Подставки под кухонный инвентарь				5
		Стеллаж кухонный настенный				1
		Раковина для мытья рук				2
		Другое				
Холодный цех		Стол производственный				-
		Весы электронные				-
		Шкаф холодильный среднетемпературный				-
		Универсальный механический привод				-
		или овощерезательная машина				-
		Бактерицидная установка				-
		Моечная ванна				-
		Весы электронные				-
		Раковина для мытья рук				-
Догоотовочный цех		Стол производственный				-
		Шкаф холодильный среднетемпературный				-
		Шкаф холодильный низкотемпературный				-
		Моечная ванна				
		овощерезательная машина с противорчной насадкой и мясорубка для готовой продукции				
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции				
		Весы электронные				
Мучной цех		Раковина для мытья рук				
		Стол производственный				
		Тестомесильная				1

		машина						1
		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						1
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Полка для разделочных досок						
		Раковина для мытья рук						
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Весы						
		Стеллаж кухонный						

		Картофелеочистительная машина					1
		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 ванна 2-х секц.					1
● Моечная кухонной посуды и инвентаря		Стеллаж кухонный					
		Зонт вентиляционный					
		Водонагреватель					
		Раковина для мытья рук					
		Стол для сбора отходов					
● Моечная столовой посуды		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					1
		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				1	
		Раковина для мытья рук					
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей				1	
		Стеллажи					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Подтоварники				10	
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи					
		Подтоварники				5	
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Шкаф холодильный низкотемпературный					
Загрузочная продуктов		Подтоварник					
		Весы товарные электронные					
Складские помещения отсутствуют	-	-					

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

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

Штатное расписание:

	Кол- во ста- вок	Укомплектован- ность	Квалификаци- онный разряд	Стаж рабо- ты по спе- циальности	Наличие оформлен- ной личной медицин- ской книж- ки
Поваров	1	100	5	6	Да
Рабочих кух- ни/помощники повара	1	100	5	8	да
Официантов					
Других работ- ников пище- блока/ посудо- мойщицы					
Технических работников/ уборщицы					

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/Нет
1.	Образовательного учреждения	да
2.	Организации общественного питания, обслу- живающего школу	
3.	Индивидуального предпринимателя, обслу- живающего 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) - 70 чел.

через раздачу (кол-во детей) - _____ чел.

наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	Приказ № 158 от 20.08.2021
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	Приказ № 158 от 20.08.2021
3	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ № 158 от 20.08.2021
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ № 158 от 20.08.2021
5	Положение об организации питания	Приказ № 158 от 20.08.2021
6	Положение о бракеражной комиссии	Приказ № 158 от 20.08.2021
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	Приказ № 156 от 16.08.2021
8	Положение о школьном совете по питанию	Приказ № 157 от 18.08.2021
9	Наличие плана работы совета по питанию	Приказ № 157 от 20.08.2021
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	Приказ № 157 от 20.08.2021
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Приказ № 159 от 20.08.2021
12	График питания в школьной столовой	Приказ № 160 от 23.08.2021
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	Приказ № 160 от 23.08.2021
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	да
17	Наличие должностных инструкций	да
18	ДРУГОЕ	

-ведет, оформляет и рассылает членам Совета протоколы заседаний и иные документы и материалы;

- хранит документацию Совета и готовит в установленном порядке документы для архивного хранения и уничтожения;

- готовит, согласовывает с председателем Совета и предоставляет в Управление развития общего образования Министерства информацию о деятельности Совета для размещения на официальном сайте Министерства в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

5.10. Деятельность Совета осуществляется в форме заседаний.

5.11. Заседания проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в полугодие в соответствии с планом работы Совета. О дате заседания члены Совета уведомляются повесткой заседания не позднее чем за 5 рабочих дней.

5.12. Дата первого заседания Совета определяется Министерством не позднее 10 рабочих дней после утверждения состава Совета.

5.13. Для подготовки заседаний, проведения аналитической работы Совет может приглашать на свои заседания представителей республиканских органов исполнительной власти, территориальных федеральных органов исполнительной власти, органов местного самоуправления муниципальных образований Республики Дагестан, общественных объединений и организаций (по согласованию).

5.14. Заседание Совета считается правомочным, если на нем присутствует более половины состава Совета.

5.15. Решения Совета принимаются большинством голосов, оформляются протоколом, который подписывается председательствующим на заседании Совета, секретарем и членами Совета, присутствующими на заседании. При равенстве голосов голос председательствующего на заседании Совета является решающим.

5.16. Совет может создавать рабочие группы из специалистов в сферах образования для оперативной и качественной подготовки представляемых на рассмотрение Совета материалов.

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	
		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(с кем, № дата)

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

ЖКХ с. Гамиях 01.09.2021 г. _____

Заместитель Главы администрации
ответственный за организацию
горячего питания

_____ ФИО

Начальник Управления образованием
района/городского округа

_____ ФИО

Руководитель ОО



_____ ФИО