

**ПАСПОРТ
пищеблока
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
средней общеобразовательной школы №6
имени героя России Омарова Магомеда Омаровича.**

Адрес ОУ	Республика Дагестан, г.Каспийск, ул. Ленина 74
Телефон	887(246)52206
Проектная мощность школы	1296
Здание	типовое
Пищеблок	типовой
Расчетная вместимость пищеблока	150 человек в одну (две) смену(ы)
Фактически детей	2265 человек
Получают горячее питание	946 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	да
4	Арендovanное помещение	да
5	Помещение для приема пищи	да
6	Отсутствует все вышеперечисленное	нет

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

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

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

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	241.5	Столы обеденные	35	2007	2007	50		
		Стулья	150	2010	2010	40		
		Раковины для мытья рук	8	2020	2020	5	10	
		Электрополотенца	2	2020	2020	5	16	
Раздаточная зона	20	Мармит 1-х блюд	1	2013	2013	30		
		Мармит 2-х блюд	1	2013	2013	30		
		Мармит 3-х блюд						
		Холодильный при-						1

		лавок (витрина, секция)					
		Прилавок нейтральный					1
		Прилавок для столовых приборов	1	2013	2013	30	
		Другое					
Горячий цех	75.3	Плита электрическая 4-х конф.	1				
		Жарочный (духовой) шкаф					
		Котел пищеварочный					1
		Электрическая сковорода	1	2006	2006	80	1
		Зонт вентиляционный	1	2013	2013	30	
		Пароконвектомат					
		Стол производственные	8	2013	2013	30	
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1	2020	2020	5	
		Универсальный механический привод для готовой продукции					
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2020	2020	5	
		Весы электронные для готовой продукции	1	2019	2019	5	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)					1
		Миксер 10-20л					1
		Тележка сервировочная					1
		Тележка для сбора грязной посуды					1
		Хлеборезка	1	2020	2020	5	
Шкаф для хранения хлеба	1	2013	2013	20			
Подставки под ку-	1	2013	2013	20			

		хонный инвентарь					
		Стеллаж кухонный настенный					1
		Раковина для мытья рук					1
		Другое					
Холодный цех	8,7	Стол производственный	2	2013	2013	20	
		Весы электронные	1	2013	2013	20	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2020	2020	5	
		Универсальный механический привод					1
		или овощерезательная машина					1
		Бактерицидная установка	1	2020	2020	5	
		Моечная ванна					1
		Весы электронные					1
		Раковина для мытья рук					1
Догоготовочный цех нет		Стол производственный					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Шкаф холодильный низкотемпературный					
		Моечная ванна					
		овощерезательная машина с противочной насадкой и мясорубка для готовой продукции					
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции					
		Весы электронные					
Раковина для мытья рук							
Мучной цех нет		Стол производственный					
		Тестомесильная машина					

		Пекарский шкаф					
		Стеллаж кухонный					
		Моечная ванна					
		Весы электронные					
		Раковина для мытья рук					
Помещение для обработки яйца нет		Моечная ванна 3-х секционная					
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости					
		Стол производственный					
		Шкаф холодильный					
		Овоскоп					
		Раковина для мытья рук					
Мясо-рыбный Цех нет		Стол производственный					
		Моечная ванна 3-х секц.					
		Стеллаж кухонный					
		Электропривод для сырой продукции					
		или электромясорубка					
		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.	1	2007	2007	50	
		Стол производственный	2	2013	2013	20	
		Стеллаж кухонный настенный					1
		Весы					1
		Стеллаж кухонный					1
		Картофелеочисти-	2020	2020	5		

		мельная машина					
		Раковина для мытья рук					1
Овощной цех (вторичной обработки) нет		Моечная ванна 2-х секц.					
		Стол производственный					
		Овощерезательная машина					
		Стеллаж кухонный настенный					
		Стеллаж кухонный					
		Весы					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Раковина для мытья рук					
Моечная кухонной посуды и инвентаря нет		Моечная ванна 2-х секц.					
		Стеллаж кухонный					
		Зонт вентиляционный					
		Водонагреватель					
		Раковина для мытья рук					
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1	2020	2020	5	
		Стол производственный	2	2013	2013	20	2
		Моечная ванна 2-х секц. для столовой посуды	2	2020	2020	5	
		Моечная ванна 1-х секц. для стаканов и столовых приборов	1	2020	2020	5	
		Посудомоечная машина					1
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	5	2020	2020	5	
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	2	2020	2020	5	
		Зонт вентиляционный	1	2010	2010	50	
		Водонагреватель проточный	1	2007	2007	80	1

		Раковина для мытья рук					1
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	1	2018	2018	20	
		Душевой поддон					1
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	2018	2018	20	
		Раковина для мытья рук					1
Склад для хранения овощей нет		Контейнер для хранения и транспортировки овощей					
		Стеллажи					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Подтоварники					
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	1	2018	2018	20	
		Подтоварники	1	2018	2018	20	
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2019	2019	10	
Склад для хранения скоропортящихся продуктов нет		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Шкаф холодильный низкотемпературный					
Загрузочная Продуктов нет		Подтоварник					
		Весы товарные электронные					
Складские помещения отсутствуют	-	-					

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	0,8	Мойка для рук, унитаз.
Гардеробная персонала	8	Шкафы для одежды
Душевые для сотрудников пищеблока	3	душ
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	нет	

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	нехватает	4	40	есть
Рабочих кух-ни/помощники повара	3	нехватает			есть
Официантов					
Других работников пищеблока/ посудомойщицы					
Технических работников/ уборщицы					

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/Нет
1.	Образовательного учреждения	нет
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	нет
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	да

8. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественного питания (да/нет) – да ;

наименование организации: ООО ЦЕНТР ГРУПП

юридический адрес организации: г. Махачкала, ул. Хизроева 81 корпус Г пом.358

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – нет .

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

С предварительным накрытием-150 чел

Через раздачу- 15 чел

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

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	Программа «Здоровое питание»
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	есть
3	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ № 110 от 01.09.2021г.
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ № 117 от 01.09.2021г.
5	Положение об организации питания	есть
6	Положение о бракеражной комиссии	есть
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	Приказ № 119 от 01.09.2021г
8	Положение о школьном совете по питанию	есть
9	Наличие плана работы совета по питанию	Дорожная карта по организации питания.
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	есть
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	есть
12	График питания в школьной столовой	есть
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	есть
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню	есть
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	есть
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	есть
17	Наличие должностных инструкций	есть
18	ДРУГОЕ	

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

11. Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость:	61 руб.
	одноразового горячего питания	
	двухразового питания	
	полдника	
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семей из средств республиканского бюджета (на одного человека)	0
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)	0
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)	0
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)	0
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)	0
6	Родительские средства, с учетом двух льгот на оплату за питание (на одного человека)	0

18. Договор на дератизацию

ФГУП «Дезинфекционист» Каспийский филиал №6/ш от 01.01.2021г.

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

МБУ «Махачкала-1» № 1/000004/Б/2021-РО от 07.04.2021г.

Заместитель Главы администрации
ответственный за организацию
горячего питания

Начальник Управления образованием
района/городского округа

Руководитель ОО
