

Утверждаю: директор
МКОУ «Банайюртовская СОШ»
Шаринов А.Т.

ПАСПОРТ
пищеблока
муниципального казенного образовательного учреждения
«Банайюртовская средняя общеобразовательная школа»
муниципального района

Адрес ОУ Республика Дагестан, район/городской округ.
Телефон Новолакский район с.Банайюрт ул Главная д.10
Проектная мощность школы 8 928 535 12 35
Здание 200 мест
Пищеблок типовое
Расчетная вместимость пищеблока 40 человек в одну (две) смену(ы)
Фактически детей 173 человек
Получают горячее питание 77 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	да
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	
собственная котельная	
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	

3. Отопление	
централизованное	
собственная котельная и пр.	да
4. Водоотведение	
централизованное	
выгреб	да
локальные очистные сооружения	
прочие	
5. Вентиляция	
естественная	
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	
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 Сан-ПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал		Столы обеденные	7	2008			
		Стулья	42	2008			
		Раковины для мытья рук	1	2012			
		Электрополотенца	1				
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	0				
		Мармит 2-х блюд	0				
		Мармит 3-х блюд	0				
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0				
		Прилавок нейтраль-	0				

Горячий цех

ный					
Прилавок для столовых приборов	0				
Другое					
Плита электрическая 4-х конф.					
Жарочный (духовой) шкаф	0				
Котел пищеварочный	0				
Электрическая сковорода	0				
Зонт вентиляционный	0				
Пароконвектомат	0				
Столы производственные	0				
Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1				
Универсальный механический привод для готовой продукции	0				
или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0				
Весы электронные для готовой продукции	1				
Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	0				
Миксер 10-20л	0				
Тележка сервировочная	0				
Тележка для сбора грязной посуды	0				
Хлеборезка	0				
Шкаф для хранения хлеба	1				
Подставки под кухонный инвентарь	1				
Стеллаж кухонный настенный	0				
Раковина для мытья рук	1				
Другое					

Холодный цех		Стол производственный	0				
		Весы электронные	0				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
		Универсальный механический привод	0				
		или овощерезательная машина	0				
		Бактерицидная установка	0				
		Моечная ванна	0				
		Весы электронные	0				
		Раковина для мытья рук	0				
Доготовочный цех		Стол производственный	0				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0				
		Моечная ванна	0				
		овощерезательная машина с противорочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0				
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	0				
		Весы электронные	0				
Мучной цех		Раковина для мытья рук	0				
		Стол производственный	0				
		Тестомесильная машина	0				
		Пекарский шкаф	0				
		Стеллаж кухонный	0				
		Моечная ванна	0				
		Весы электронные	0				
Помещение для обработки яйца		Раковина для мытья рук	0				
		Моечная ванна 3-хсекционная	0				
		или Моечная ванна	0				

		1-о секционная и 2 емкости					
		Стол производ- ственный	0				
		Шкаф холодильный	0				
		Овоскоп	0				
		Раковина для мытья рук	0				
Мясо-рыбный цех		Стол производ- ственный	0				
		Моечная ванна 3-х секц.	0				
		Стеллаж кухонный	0				
		Электропривод для сырой продукции	0				
		или электромясо- рубка	0				
		Весы электронные	0				
		Шкаф холодильный среднетемператур- ный	0				
		Шкаф холодильный низкотемператур- ный	0				
		Полка для разде- лочных досок	0				
Овощной цех (первичной обработки)		Раковина для мытья рук	0				
		Моечная ванна 2-х секц.	0				
		Стол производ- ственный	0				
		Стеллаж кухонный настенный	0				
		Весы	0				
		Стеллаж кухонный	0				
		Картофелеочисти- тельная машина	0				
Овощной цех (вторичной обработки)		Раковина для мытья рук	0				
		Моечная ванна 2-х секц.	0				
		Стол производ- ственный	0				
		Овощерезательная машина	0				
		Стеллаж кухонный настенный	0				
		Стеллаж кухонный	0				

		Весы	0				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
		Раковина для мытья рук	0				
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	0				
		Стеллаж кухонный	0				
		Зонт вентиляционный	0				
		Водонагреватель	0				
		Раковина для мытья рук	0				
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	0				
		Стол производственный	0				
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	0				
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	0				
		Посудомоечная машина	0				
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	0				
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	0				
		Зонт вентиляционный	0				
		Водонагреватель проточный	0				
		Раковина для мытья рук	0				
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	0				
		Душевой поддон	0				
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	0				
		Раковина для мытья рук	0				
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	4				
		Стеллажи	2				

		Шкаф холодильный среднетемпературный	1				
Склад для сыпучих продуктов		Подтоварники	1				
		Стеллажи	0				
		Подтоварники	0				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0				
Загрузочная продуктов		Подтоварник	0				
		Весы товарные электронные	0				
Складские помещения отсутствуют	-	-	0				

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

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

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	1	5	15	имеется
Рабочих кухни/помощники повара	0	0	0		
Официантов	0	0	0		
Других работников пи-	1	1	3	1	имеется

щеблока/ посудомойщицы					
Технических работников/ уборщицы	0	0	0	0	

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) – ;

наименование организации: Согласовано ТО Управления Роспотребнадзора по РД

юридический адрес организации: Республика Дагестан, г. Хасавюрт, Махачкалинское шоссе, дом 12а.

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

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 77 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	имеется
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	73,68р
		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 (с кем, № дата)

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

Руководитель ОО



Шарипов А.Т.