

## ПАСПОРТ пищеблока общеобразовательного учреждения

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 48» г. Грозного  
ФИО руководителя Ражапов Муса Шахманович  
Адрес г. Грозный, ул. Кутузова, д. 11  
Телефон (995) 800-70-20  
Расчетная вместимость школы 720  
Фактически детей 1609

### 1. В общеобразовательном учреждении имеется:

		Да/Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	да
2.	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	да
3.	Буфет-раздаточная	да
4.	Буфет	да
5.	Помещение для приема пищи	да
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	нет

### 2. Питание организовано на базе сторонних организаций общественного питания

(да/нет) \_\_\_\_\_,  
наименование организации \_\_\_\_\_  
юридический адрес организации \_\_\_\_\_

### Инженерное обеспечение пищеблока:

1.	Водоснабжение - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная скважина учреждения; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочие.	централизованное
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	котельная
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	нет
4.	Водоотведение - централизованное - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения	централизованное
5.	Вентиляция (механическая)	

#### 4. Для перевозки продуктов питания используется:

		Да/Нет
1.	Специализированный транспорт школы	нет

#### 5. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь м <sup>2</sup>	Перечислить оборудование			
		Технологическое (плиты, моечные ванны и пр.)	Холодильное (наименование кол- во единиц/год выпуска)	Наличие раковин для мытья рук (шт.)	Отсутствует/необходимое оборудование
Обеденный зал	209	Столы – 40 Стулья – 160 Электрополотенца - 2	2018	4	
Раздаточная	26	Мармит 1-х блюд – 1 Мармит 2-х блюд - 1			

		<p>Мармит 3-х блюд - 1  Холодильный прилавок -1  (витрина, секция)  Прилавок нейтральный -1  Прилавок для столовых  Приборов - 1</p>			
Горячий цех	40	<p>Плита электрическая 4-х конф.  Жарочный (духовой) шкаф  Котел пищеварочный  Электрическая сковорода  Зонт вентиляционный  Пароконвектомат  Стол производственные  Моечная ванна 1-о или 2-х секционная  Универсальный механический привод для готовой продукции  или  овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции  Весы электронные</p>	2018		

		<p>для готовой продукции</p> <p>Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)</p> <p>Шкаф для хранения хлеба</p> <p>Подставки под кухонный инвентарь</p> <p>Стеллаж кухонный настенный</p> <p>Раковина для мытья рук</p>			
Помещение для подогрева пищи	нет				
Доготовочная	нет				
Мясорыбный цех	нет				
Цех первичной обработки овощей (коренный)	нет				
Овощной цех	нет				
Хлеборезка	нет				
Моечная	40	<p>Стол для сбора отходов</p> <p>Стол производственный</p> <p>Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды</p> <p>Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды</p> <p>Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов</p> <p>Зонт вентиляционный</p>			

		Водонагреватель проточный			
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	20	Шкаф для уборочного инвентаря Душевой поддон Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств			

#### 6. Характеристика складских помещений пищеблока:

		Площадь м <sup>2</sup>	Оборудование (в т. ч. холодильное - указать кол-во единиц/год выпуска)
1.	Склад сыпучих продуктов	5	
2.	Склад скоропортящихся продуктов	23	Шкаф холодильный среднетемпературный
3.	Складские помещения отсутствуют		

#### 7. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь м <sup>2</sup>	Оборудование
Гардеробная персонала	23	шкаф для санитарной одежды – 1 шт шкаф для личной одежды – 1 шт

#### 8. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	1	-	+
Рабочих кухни/помощники повара	0	0	-	+
Других работников	3	3	-	+

пищеблока/ посудомойщицы				
Технических работников/ уборщицы	1	1	-	+

**9. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:**

		Да/Нет
1.	Школы	Да
2.	Комбината школьного питания	нет
3.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	нет
4.	ЧП, обслуживающего школу/ наименование, № договора	нет

**10. Питание детей в общеобразовательном учреждении:**

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть).

**11 .Рацион питания согласован с органами Госсанэпиднадзора (да/нет) - да**

**12.Наличие нормативно-технической документации и технологических карт (да/нет)**

**13. Стоимость питания**

	Стоимость: завтрак	завтрак	65,59
	в рубл.	обеда	65,59
1.	Сумма, выделяемая на питание школьников из муниципального бюджета (на одного человека), в т.ч.:		
	Детей из малоимущих семей		
	Детей социально незащищенных семей		
3.	Родительские средства (на одного человека), в т.ч.:		
	Детей из малоимущих семей		0
	Детей социально незащищенных семей		0
	Детей- инвалидов		0

**14. Наличие необходимых документов (да/нет)**

- перспективное двухнедельное меню /есть/
- ежедневное меню /есть/
- меню раскладка /есть/
- накопительная ведомость /есть/
- журнал скоропортящейся продукции /есть/
- журнал контроля качества питания /есть/
- журнал здоровья /есть/
- журнал ежедневных медицинских осмотров /есть/
- приказ директора об организации питания /есть/
- приказ о составе бракеражной комиссии /есть/
- график дежурства учителей /есть/
- график посещения классами столовой, /есть/
- справка по результатам проверки питания /есть/

### 15. Охват школьников горячим питанием:

2020-2021 год	Кол-во детей в общеобразовательном учреждении	Кол-во детей, получающих горячее питание/ льготное/ родит.плату	Кол-во детей, получающих горячие завтраки	Кол-во детей, получающих обеды	Кол-во детей, получающих 2-х разовое горячее питание/из них ГПД	% охвата горячим питанием
	01	02	03	04	05	06
Всего, в т.ч.						
1 класс	174	0	174	0	0	100%
2-4 класс	480	0	163	317	0	100%
5-11 класс	948	0	0	0	0	0

Примечание:

1. Горячий завтрак включает в себя: закуска, горячее блюдо, горячий напиток.
2. Обед включает в себя: закуска, первое, второе и сладкое блюдо.
3. Буфетная продукция включает в себя: горячий напиток, кондитерское, хлебобулочные изделия, бутерброды.
4. По графам 01, 02, 03, 04, 05, 06 сумма строк 3, 4, 5 должна быть равна строке 2.

17. Договор на дератизацию (№ дата) -

18. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов -

**19. Наличие контейнера для пищевых отходов (ДПО) - имеется**

**20. Соответствие оборудования и условий пищеблока требованиям СанПина - соответствует**

Дата выдачи паспорта

«\_\_»\_\_\_\_\_ 20\_\_г.

Директор \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(подпись) (расшифровка подписи)