

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 1663

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

		Да/Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	да
2.	Столовая-догоготовочная (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 ²	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 Столы производственные Моечная ванна 1-0 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 ²	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 ²	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	2	2	-	+
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		35

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	518	0	163	355	0	100%
5-11 класс	971	971	0	0	0	100%

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
«31» августа 2023г.

Директор Ражапов Муса Шахманович

(подпись)