

ПАСПОРТ
ПИЩЕБЛОКА МУНИЦИПАЛЬНОГО КАЗЕННОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ «МАРАГИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА №1» ТАБАСАРАНСКОГО РАЙОНА РД

Адрес ОУ Республика Дагестан, Табасаранский район, с. Марага,
ул. Сахиба Турабова, 65.

Телефон 8-(928)- 572-72-78
Проектная мощность школы 80
Здание приспособленное
приспособленный
Пищеблок
Расчетная вместимость пищеблока 30 (две смены)
Фактически детей 55 человек
Получают горячее питание 25 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	нет
4	Арендованное помещение	нет
5	Помещение для приема пищи	да
6	Отсутствует все вышеперечисленное	нет

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение		
централизованное		нет
собственная скважина учреждения		да
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность		
вода привозная		нет
2. Горячее водоснабжение		
централизованное		нет
собственная котельная		да
водонагреватель		да
наличие резервного горячего водоснабжения		нет
3. Отопление		
централизованное		нет
собственная котельная и пр.		да
4. Водоотведение		
централизованное		нет
выгреб		да
локальные очистные сооружения		нет
прочие		
5. Вентиляция		
естественная		да
механическая		нет

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	нет
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
Обеденный зал		Столы обеденные	8				
		Стулья	16				
		Раковины для мытья рук	1				
		Электрополотенца					
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд					
		Мармит 2-х блюд					
		Мармит 3-х блюд					
		Холодильный прилавок (витрина, секция)					
		Прилавок нейтральный					
		Прилавок для столовых приборов					
		Другое					
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	1				
		Жарочный (духовой) шкаф					
		Котел пищеварочный					
		Электрическая сковорода					
		Зонт вентиляционный	1				
		Пароконвектомат					
		Столы производственные	1				
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1				
		Универсальный механический привод для готовой продукции					
		или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции					
		Весы электронные для готовой продукции	1				
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1				
		Миксер 10-20л					
		Тележка сервировочная					
		Тележка для сбора грязной посуды					
		Хлеборезка	1				
		Шкаф для хранения хлеба	1				

		Подставки под кухонный инвентарь	1				
		Стеллаж кухонный настенный					
		Раковина для мытья рук	1				
		Другое					
Холодный цех		Стол производственный					
		Весы электронные					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1				
		Универсальный механический привод					
		или овощерезательная машина					
		Бактерицидная установка					
		Моечная ванна					
		Весы электронные					
		Раковина для мытья рук					
Доготовочный цех		Стол производственный					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Шкаф холодильный низкотемпературный					
		Моечная ванна					
		овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции					
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции					
		Весы электронные					
Мучной цех		Раковина для мытья рук					
		Стол производственный					
		Тестомесильная машина					
		Пекарский шкаф					
		Стеллаж кухонный					
		Моечная ванна					
		Весы электронные					
Помещение для обработки яйца		Раковина для мытья рук					
		Моечная ванна 3-х секционная					
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости					
		Стол производственный					
		Шкаф холодильный					
		Овоскоп					
Мясо-рыбный цех		Раковина для мытья рук					
		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.					
		Стол производственный					
		Стеллаж кухонный настенный					
		Весы					
		Стеллаж кухонный					
		Картофелеочистительна я машина					
		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 кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	1				
		Стеллаж кухонный	1				
		Зонт вентиляционный	1				
		Водонагреватель	1				
		Раковина для мытья рук	1				
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов					
		Стол производственный	1				
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды					
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1				
		Посудомоечная машина					
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1				
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1				
		Зонт вентиляционный	1				
		Водонагреватель проточный	1				

		Раковина для мытья рук					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	1				
		Душевой поддон					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1				
		Раковина для мытья рук					
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей					
		Стеллажи					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1				
		Подтоварники					
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи					
		Подтоварники					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	1				
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1				
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	нет	нет
Гардеробная персонала	нет	нет
Душевые для сотрудников пищеблока	нет	нет
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	нет	нет

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1,5	да	нет	12	да
Рабочих кухни/помощники повара					
Официантов					
Других работников пищеблока/посудомойщицы					
Технических					

работников/ уборщицы					
-------------------------	--	--	--	--	--

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

8. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

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

наименование организации: _____

юридический адрес организации: _____

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

- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует.

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 25 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	Локальный акт
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	Локальный акт
3	Приказ об организации питания на учебный год	Пр №80 от 30.08.2021
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Пр №81 от 30.08.2021
5	Положение об организации питания	да
6	Положение о бракеражной комиссии	да
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	Пр №82 от 30.08.2021
8	Положение о школьном совете по питанию	да
9	Наличие плана работы совета по питанию	да
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	да
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	да
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	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	

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

11. Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость:	одноразового горячего питания	72
		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, безучеты 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) нет

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем ОО Спецтехника № 71 Т)

Директор МКОУ
«Марагинская СОШ №1»



Гасанов А.Н.