

**Муниципальное казенное
общеобразовательное учреждение «СОШ №4»**



**Утверждаю:
Директор МКОУ «СОШ №4»
Р.Р. Сулейманов**

« 14 » сентября 2021г.

**ПАСПОРТ
пищблока
муниципального казенного образовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №4»
Городского округа «г. Южно-Сухокумск»**

г. Южно-Сухокумск

ПАСПОРТ
пищеблока
муниципального казенного образовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №4»

Адрес ОУ 368893, Республика Дагестан, г. Южно-Сухокумск,
ул. Комарова, д. 8

Телефон 89285909199

Проектная мощность школы 320 мест

Здание **типовое/ приспособленное**

Пищеблок **типовой/приспособленный**

Расчетная вместимость пищеблока 90 человек в две смены

Фактически детей **510 человек**

Получают горячее питание **213 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	Арендovanное помещение	Нет
5	Помещение для приема пищи	Да
6	Отсутствует все вышеперечисленное	

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

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

водонагреватель	
наличие резервного горячего водоснабжения	
3. Отопление	
централизованное	Да
собственная котельная и пр.	
4. Водоотведение	
централизованное	Да
выгреб	
локальные очистные сооружения	
прочие	
5. Вентиляция	
естественная	
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	

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		Столы обеденные	15	2019		0	
		Стулья	90	2019		0	
		Раковины для мытья рук	2	2019		0	4
		Электрополотенца					4
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд					1
		Мармит 2-х блюд					1
		Мармит 3-х блюд					1

		Холодильный прилавок (витрина, секция)					2
		Прилавок нейтральный	1	2019			
		Прилавок для столовых приборов					1
		Другое					
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	2	2019			
		Жарочный (духовой) шкаф					1
		Котел пищеварочный					
		Электрическая сковорода					1
		Зонт вентиляционный	2				
		Пароконвектомат					
		Стол производственные б/у	2	2005			2
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная		2019			1
		Универсальный механический привод для готовой продукции					
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции					
		Весы электронные для готовой продукции б/у		2005			1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб) б/у	1	2005			1
		Миксер 10-20л					
		Тележка сервировочная					
		Тележка для сбора грязной посуды					1
	Хлебрезка					1	
	Шкаф для хранения хлеба					1	

		Подставки под кухонный инвентарь					2
		Стеллаж кухонный настенный					
		Раковина для мытья рук	1				
		Другое					
Холодный цех		Стол производственный б/у	1	2005			
		Весы электронные	1				
		Шкаф холодильный среднетемпературный					1
		Универсальный механический привод или овощерезательная машина					
		Бактерицидная установка	2				
		Моечная ванна					1
		Весы электронные					1
		Раковина для мытья рук					1
Догоготовочный цех		Стол производственный б/у	1	2005			2
		Шкаф холодильный среднетемпературный					1
		Шкаф холодильный низкотемпературный					1
		Моечная ванна					1
		овощерезательная машина с противочной насадкой и мясорубка для готовой продукции					
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции					1
		Весы электронные					1
	Раковина для мытья рук	1					
Мучной цех		Стол производственный б/у	1	2005			1
		Тестомесильная					1

		машина					
		Пекарский шкаф					1
		Стеллаж кухонный					1
		Моечная ванна					
		Весы электронные					
		Раковина для мытья рук	1				
Помещение для обработки яйца		Моечная ванна 3-х секционная					1
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости					
		Стол производственный					1
		Шкаф холодильный					1
		Овоскоп					1
		Раковина для мытья рук	1				
Мясо-рыбный цех		Стол производственный б/у	1	2005			2
		Моечная ванна 3-х секц.					1
		Стеллаж кухонный					
		Электропривод для сырой продукции					
		или электромясорубка					1
		Весы электронные					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1				
		Шкаф холодильный низкотемпературный					1
		Полка для разделочных досок					1
	Раковина для мытья рук	1					
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	1				
		Стол производственный б/у	1	2005			1
		Стеллаж кухонный настенный					
		Весы					1
		Стеллаж кухонный					1

		Картофелеочистительная машина б/у	1	2005			1
		Раковина для мытья рук					
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	1				
		Стол производственный					1
		Овощерезательная машина					1
		Стеллаж кухонный настенный					
		Стеллаж кухонный					1
		Весы					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					1
		Раковина для мытья рук					1
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	1				
		Стеллаж кухонный					1
		Зонт вентиляционный					
		Водонагреватель					
		Раковина для мытья рук					
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов					1
		Стол производственный					2
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды					1
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1				1
		Посудомоечная машина					1
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды					2
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов					2
		Зонт вентиляционный					
		Водонагреватель					

		проточный					
		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	1				
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	1				1
		Стеллажи					2
		Шкаф холодильный среднетемпературный					1
		Подтоварники					5
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи					
		Подтоварники					5
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный					1
		Шкаф холодильный низкотемпературный					
Загрузочная продуктов		Подтоварник					
		Весы товарные электронные					1
Складские помещения отсутствуют	-	-					

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан. узел для сотрудников пищеблока	8	Унитаз, раковина для мытья рук
Гардеробная персонала	12	Вешалки для одежды
Душевые для сотрудников пищеблока		
Стирка спец.одежды /где, кем, что для	18	Прачечная

этого имеется

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	1	4	24	Да
Рабочих кухни/помощники повара	2	2	2	13/1	да
Официантов					
Других работников пищеблока/ посудомойщицы					
Технических работников/ уборщицы					

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

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) – да

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) – **54 чел.**

через раздачу (кол-во детей) - **160 чел.**

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

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	имеется, приказ № 37 А от 06.09.2021г.
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	имеется, приказ № 37 А от 06.09.2021г.
3	Приказ об организации питания на учебный год	имеется, приказ № 37 А от 06.09.2021г.
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	имеется, приказ № 39 А от 08.09.2021г.
5	Положение об организации питания	имеется, приказ № 37 А от 06.09.2021г.
6	Положение о бракеражной комиссии	имеется, приказ № 39 А от 08.09.2021г.
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	имеется, приказ № 39 А от 08.09.2021г.
8	Положение о школьном совете по питанию	имеется, приказ № 39 А от 08.09.2021г.
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, приказ № 36 А от 01.09.2021г.
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед. работников	имеется, приказ № 36 А от 01.09.2021г.
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню	имеется, 2020г.
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	имеется
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	имеется, приказ № 39 Б от 08.09.2021г.
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	61,0
		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, без учета 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)		

12. Договор на дератизацию (с кем, № дата)

Филиал ФГУП «Дезинфекционист» г. Южно-Сухокумск» 10 от 10.06.2021г.

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

МБУ «Махачкала-1» № 11/29-РО от 01.03.2021г.

Примечание: сведения о поставщике – общество с ограниченной ответственностью (ООО) «Степь» в лице генерального директора Ахмедовой Маисат Ахмедхановны.

Заместитель Главы администрации
ответственный за организацию
горячего питания

_____ ФИО

Начальник Управления образованием
района/городского округа

Гусейнова П.М. ФИО

Руководитель ОО

Сулейманов Р.Р. ФИО