

**ПАСПОРТ**  
**пищеблока**  
**муниципального бюджетного образовательного учреждения**  
**«Средней общеобразовательной школы №1 им. М. Ярагского п. Белиджи»**  
**Дербентского района**

Адрес ОУ	368615 Республика Дагестан, Дербентский район, пос. Белиджи, ул. Школьная, 4.
Телефон	8(928) 566 87 99
Проектная мощность школы	<u>  220  </u>
Здание	типовое
Пищеблок	приспособленный
Расчетная вместимость пищеблока	42 человека в одну смену
Фактически детей	403 человек
Получают горячее питание	160 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	Арендванное помещение	нет
5	Помещение для приема пищи	да
6	Отсутствует все вышеперечисленное	нет

**2. Инженерное обеспечение пищеблока:**

<b>1. Водоснабжение</b>	
централизованное	<b>нет</b>
собственная скважина учреждения	<b>да</b>
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	<b>нет</b>
вода привозная	<b>нет</b>
<b>2. Горячее водоснабжение</b>	
централизованное	<b>нет</b>
собственная котельная	<b>нет</b>

водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	нет
<b>3. Отопление</b>	
централизованное	нет
собственная котельная и пр.	да
<b>4. Водоотведение</b>	
централизованное	да
выгреб	нет
локальные очистные сооружения	нет
прочие	нет
<b>5. Вентиляция</b>	
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	да
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	нет
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	да
5	Специализированный транспорт отсутствует	нет

### 4. Характеристика пищеблока.

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	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	7	2019	2019	30	7
		Стулья	42	2019	2019	30	42
		Раковины для мытья рук	2	2017	2017	20	4
		Электрополотенца	0				2
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	0				
		Мармит 2-х блюд	0				
		Мармит 3-х блюд	0				

		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0				
		Прилавок нейтральный	0				
		Прилавок для столовых приборов					
		Другое	0				
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	1	2020	2020	5	1
		Жарочный (духовой) шкаф	0				
		Котел пищеварочный	2	2020	2020		2
		Электрическая сковорода	2	2020	2020	10	0
		Зонт вентиляционный	1	2021	2021	2	0
		Пароконвектомат	0				1
		Столы производственные	1	2021	2021	0	5
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	2	2020	2020	5	2
		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)	1	2011	2011	30	1
		Миксер 10-20л	0				1
		Тележка сервировочная	0				2
		Тележка для сбора грязной посуды	0				2
	Хлеборезка	0				2	

		Шкаф для хранения хлеба	0				2
		Подставки под кухонный инвентарь	0				2
		Стеллаж кухонный настенный	0				2
		Раковина для мытья рук	1				1
		Другое					
Холодный цех		Стол производственный					1
		Весы электронные					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Универсальный механический привод или овощерезательная машина					
		Бактерицидная установка	1	2020	2020	2	0
		Моечная ванна					
		Весы электронные	1	2020	2020	10	0
		Раковина для мытья рук	1	2021	2021	0	1
Догоготовочный цех		Стол производственный	0				1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				1
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0				1
		Моечная ванна	1	2021	2021	0	0
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0				1
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	0				1
	Весы электронные	0				1	

		Раковина для мытья рук	1	2020	2020	10	0
Мучной цех		Стол производственный	0				
		Тестомесильная машина	0				
		Пекарский шкаф	0				
		Стеллаж кухонный	0				
		Моечная ванна	0				
		Весы электронные	0				
		Раковина для мытья рук	0				
Помещение для обработки яйца		Моечная ванна 3-х секционная	0				
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	0				
		Стол производственный	0				
		Шкаф холодильный	0				
		Овоскоп	0				
		Раковина для мытья рук	0				
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	1				1
		Моечная ванна 3-х секц.	0				1
		Стеллаж кухонный	0				1
		Электропривод для сырой продукции	0				1
		или электромясорубка	1	2020	2020	10	0
		Весы электронные	0				1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				1
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0				1
		Полка для разделочных досок	1				
		Раковина для мытья рук	0				1
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	0				

		Стол производственный	0				
		Стеллаж кухонный настенный	0				
		Весы	0				
		Стеллаж кухонный	0				
		Картофелеочистительная машина	0				
		Раковина для мытья рук	0				
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	0				
		Стол производственный	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.	1	2019	2019	15	1
		Стеллаж кухонный	1	2021	2021	0	1
		Зонт вентиляционный	1	2021	2021	0	0
		Водонагреватель	1	2010	2010	80	1
		Раковина для мытья рук	1	2019	2019	20	1
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1				1
		Стол производственный	0				
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	0				
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1	2018	2018	30	0
		Посудомоечная машина	0				

		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2014	2014	60	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	2013	2013	60	1
		Зонт вентиляционный	0				
		Водонагреватель проточный	0				
		Раковина для мытья рук	0				
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	1	2007	2007	80	1
		Душевой поддон	0				1
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	2005	2005	80	1
		Раковина для мытья рук	0				1
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	1				
		Стеллажи	1				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2007	2007	75	1
		Подтоварники	0				3
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	0				0
		Подтоварники	0				0
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				0
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				0
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0				0
Загрузочная продуктов		Подтоварник	0				0
		Весы товарные электронные	0				1
Складские помещения отсутствуют	-	-					

**5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:**

	Площадь, м <sup>2</sup>	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	-	
Гардеробная персонала	2	шкаф
Душевые для сотрудников пищеблока	-	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	

**6. Штатное расписание:**

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	2	100	10	3 года	да
Рабочих кухни/помощники повара	2	100	8	3 года	да
Официантов	0				
Других работников пищеблока/посудомойщицы	0				
Технических работников/уборщицы	0				

**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) – 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) - 40\_ чел.  
через раздачу (кол-во детей) -0 чел.

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

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	Пр.№39 от 31.08.2021 г
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	Пр. №39 от 31.08.2021 г
3	Приказ об организации питания на учебный год	Пр. № 40 п.1 от 31.08.2021 г
4	Приказ о создании «комиссии по контролю качества питания обучающихся»	Пр. № 40 п.2 от 31.08.2021 г
5	Положение об организации питания	Приказ № 71 от 31.08.2020 г
6	Положение о «комиссии по контролю качества питания обучающихся»	Пр. №72 от 31.08.2020 г
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	Пр. №41 от 01.09.2021 г
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:	62 руб
	одноразового горячего питания	
	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)	

18. Договор на дератизацию (с кем, № дата)  
имеется с СанПин

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

Заместитель Главы администрации  
ответственный за организацию  
горячего питания

/ И.А. Бебетов /

Начальник Управления образованием  
Дербентского района

/ Э.К. Ибрагимов /

Руководитель ОО

И.А. Залова/

