**ПАСПОРТ**

**пищеблока**

**муниципального казенного общеобразовательного учреждения**

**«Александрийская средняя общеобразовательная школа»**

**Кизлярского района Республики Дагестан**

|  |  |
| --- | --- |
| Адрес ОУ | 368813, Республика Дагестан Кизлярский район с. Александрийская ул. Ленина д. №30 |
| ТелефонПроектная мощность школыЗдание Пищеблок  | 89298734820250 чел. типовоетиповой |
| Расчетная вместимость пищеблока | 80 человек в одну смену |
| Фактически детей | \_352\_ человек |

Получают горячее питание \_\_175\_\_\_\_ человек

**1. В общеобразовательном учреждении имеется:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Тип пищеблока | Да/Нет |
| 1 | Столовая, работающая на сырье | да |
| 2 | Столовая-доготовочная (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 | **да** |
| собственная скважина учреждения | **нет** |
| в случае использования других источников указать ихведомственную принадлежность | **нет** |
| вода привозная | **нет** |
| **2. Горячее водоснабжение** |
| централизованное | **нет** |
| собственная котельная | **нет** |
| водонагреватель | **да** |
| наличие резервного горячего водоснабжения | **нет** |
| **3. Отопление** |
| централизованное | **нет** |
| собственная котельная и пр. | **да** |
| **4. Водоотведение** |
| централизованное | **нет** |
| выгреб. яма (шамбо) | **да** |
| локальные очистные сооружения | **нет** |
| прочие | **нет** |
| **5.Вентиляция** |
| естественная | **да** |
| 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 | нет |

**4. Характеристика пищеблока.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наборпомещений | Площадь,м2 | Наименованиеоборудования**(фактическое наличие)** | Кол-во шт. | Датавыпуска,год | Дата подключения | % изношенности | Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН(наименование, кол-во штук) |
| Обеденный зал |  | Столы обеденные | 14 | 2010 | 2010 | 90 | 16 |
| Стулья | 72 | 2010 | 2010 | 90 | 96 |
| Раковины для мытья рук | 4 | 2019 | 2019 | 10 | 1 |
| Электрополотенца | 4 | 2021 | 2021 | 10 | 1 |
| Раздаточная зона |  | Мармит 1-х блюд | 1 | 2012 | 2020 | 10 | 0 |
| Мармит 2-х блюд | 1 | 2012 | 2020 | 10 | 0 |
| Мармит 3-х блюд | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Холодильный прилавок(витрина, секция) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Прилавок нейтральный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Прилавок для столовыхприборов | 1 | 2012 | 2012 | 40 | 0 |
| Другое | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Горячий цех |  | Плита электрическая 6-х конф. | 1 | 2012 | 2012 | 80 | 1 |
| Жарочный (духовой) шкаф | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Котел пищеварочный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Электрическая сковорода | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Зонт вентиляционный | 1 | 2021 | 2021 | 0 | 0 |
| Пароконвектомат | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Столы производственные | 5 | 2012 | 2012 | 70 | 0 |
| Моечная ванна 1-о или 2-х секционная | 2 | 2012 | 2012 | 60 | 0 |
| Универсальный механический привод для готовой продукции | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции | 1 | 2017 | 2017 | 20 | 0 |
| Весы электронные для готовой продукции | 1 | 2012 | 2012 | 60 | 0 |
| Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб) | 1 | 2010 | 2010 | 60 | 1 |
| Миксер 10-20л | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Тележка сервировочная | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Тележка для сбора грязной посуды | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Хлеборезка | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Шкаф для хранения хлеба | 1 | 2001 | 2001 | 0 | 0 |
| Подставки под кухонный инвентарь | 1 | 2012 | 2012 | 70 | 10 |
| Стеллаж кухонный настенный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Раковина для мытья рук | 1 | 2021 | 2021 | 0 | 0 |
| Другое | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Холодный цех |  | Стол производственный | 2 | 2012 | 2012 | 70 | 0 |
| Весы электронные | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Универсальный механический привод  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| или овощерезательная машина | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Бактерицидная установка | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Моечная ванна | 1 | 2021 | 2021 | 0 | 0 |
| Раковина для мытья рук | 1 | 2021 | 2021 | 0 | 0 |
| Доготовочный цех |  | Стол производственный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Шкаф холодильный низкотемпературный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Моечная ванна | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Весы электронные | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Раковина для мытья рук | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Мучной цех |  | Стол производственный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Тестомесильная машина | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Пекарский шкаф | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Стеллаж кухонный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Моечная ванна | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Весы электронные | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Раковина для мытья рук | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Помещениедля обработки яйца |  | Моечная ванна 3-хсекционная | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| или Моечная ванна 1-о секционнаяи 2 емкости | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Стол производственный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Шкаф холодильный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Овоскоп | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Раковина для мытья рук | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Мясо-рыбныйцех |  | Стол производственный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Моечная ванна3-х секц. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Стеллаж кухонный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Электропривод для сыройпродукции | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| или электромясорубка | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Весы электронные | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Шкаф холодильный низкотемпературный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Полка для разделочных досок | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Раковина для мытья рук | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Овощной цех(первичной обработки) |  | Моечная ванна 2-х секц. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Стол производственный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Стеллаж кухонный настенный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Весы | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Стеллаж кухонный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Картофелеочистительная машина | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Раковина для мытья рук | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Овощной цех(вторичной обработки) |  | Моечная ванна 2-х секц. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Стол производственный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Овощерезательная машина | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Стеллаж кухонный настенный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Стеллаж кухонный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Весы | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Раковина для мытья рук | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Моечнаякухонной посуды и инвентаря |  | Моечная ванна 2-х секц. | 1 | 2012 | 2012 | 60 | 0 |
| Стеллаж кухонный | 2 | 2012 | 2012 | 60 | 0 |
| Зонт вентиляционный | 1 | 2021 | - | 0 | 0 |
| Водонагреватель | 1 | 2017 | 2017 | 80 | 1 |
| Раковина для мытья рук | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Моечнаястоловой посуды |  | Стол для сбора отходов | 1 | 2012 | 2012 | 70 | 1 |
| Стол производственный | 1 | 2012 | 2012 | 50 | 0 |
| Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды | 1 | 2012 | 2012 | 40 | 1 |
| Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов | 1 | 2012 | 20 | 50 | 1 |
| Посудомоечная машина | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды | 2 | 2012 | 2012 | 50 | 1 |
| Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов | 1 | 2012 | 2012 | 50 | 1 |
| Зонт вентиляционный | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Водонагреватель проточный | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Раковина для мытья рук | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря |  | Шкаф для уборочного инвентаря | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Душевой поддон | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Раковина для мытья рук | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Склад дляхранения овощей |  | Контейнер для хранения и транспортировки овощей | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Стеллажи | 1 | 2012 | 2012 | 50 | 2 |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Подтоварники | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Склад длясыпучихпродуктов |  | Стеллажи | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Подтоварники | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Склад для хранения скоропортящихся продуктов |  | Шкаф холодильный среднетемпературный | 1 | 2020 | 2020 | 10 | 0 |
|  | Шкаф холодильный низкотемпературный | 1 | 2020 | 2020 | 10 | 0 |
| Загрузочнаяпродуктов |  | Подтоварник | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Весы товарные электронные | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Складскиепомещенияотсутствуют | - | - | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | Площадь, м2 | Оборудование |
| Сан.узел для сотрудников пищеблока | нет | нет |
| Гардеробная персонала | 6,25 |  |
| Душевые для сотрудников пищеблока | нет | нет |
| Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется | нет | Самостоятельно в домашних условиях |

**6. Штатное расписание:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Кол-во ставок | Укомплектованность | Квалификационный разряд | Стаж работы по специальности | Наличие оформленной личной медицинской книжки |
| Поваров | 1 | 100 | 4 |  | да |
| Рабочихкуни /помощники повара | 1,5 | 100 | 2 |  | да |
| Официантов | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Других работников пищеблока/ посудомойщицы | 0,5 | 100 | 2 | 2 | да |
| Технических работников/ уборщицы | 0 | 0 | 0 | 0 | 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) - \_\_80\_\_ 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 | № 135/1 от 29.08.2020Об утверждении дорожной карты по совершенствованию качественного горячего питания 2020-2023 гг. |
| 2 | Порядок обеспечения питанием обучающихся | имеется |
| 3 | Приказ об организации питанияна учебный год | №181 от 30.08.2021г. «Об организации питания на 2021-2022 учебный год» |
| 4 | Приказ о создании бракеражнойкомиссии» | №183 от 30.08.2021г. « О создании бракеражной комиссии» |
| 5 | Положение об организации питания |  №180 от 30.08.2021г., да Положение об организации питания |
| 6 | Положение о бракеражной комиссии | №180 от 30.08.2021г., да Положение о бракеражнойкомиссии |
| 7 | Приказ о создании школьного совета по питанию | № 223 от 01.09.2021г., О создании школьного совета по питанию |
| 8 | Положение о школьном советепо питанию | №180 от 30.08.2021г., да Положение о школьном совете по питанию |
| 9 | Наличие плана работы советапо питанию | № 223 от 01.09.2021г. да План работы совета по питанию |
| 10 | Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию | имеется |
| 11 | Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания | Имеется в обеденном зале и по классам |
| 12 | График питания в школьной столовой | №182 от 30.08.2021г., да «О работе пищеблока» |
| 13 | График дежурства в школьнойстоловой администрации и пед. работников | №181 от 30.08.2021г. имеется  |
| 14 | Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (цикличного) меню | имеется |
| 15 | Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню | имеется |
| 16 | Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований | имеется |
| 17 | Наличие должностных инструкций | № 165 от 30.08.2021 г. об утверждении новых должностных инструкций. |
| 18 | ДРУГОЕ | №224 от 01.09.2021 « О порядке утилизации пищевых отходов» |

**10. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд:**

Проводится /не проводится

(нужное подчеркнуть).

**11. Финансирование организации питания**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Стоимость:  | одноразового горячего питания | 61 руб. |
| двухразового питания | 0 |
| полдника | 0 |
| 1 | Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семей из средств республиканского бюджета (на одного человека) | 0 |
| 2 | Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека) | 0 |
| 3 | Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека) | 137 руб. |
| 4 | Родительские средства, без учеты льготы на оплату за питание (на одного человека) | 0 |
| 5 | Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека) | 0 |
| 6 | Родительские средства, с учетом двух льгот на оплату за питание (на одного человека) | 0 |

**18.Договор на дератизацию** ( с ООО «ДЕЗИНФЕКЦИОНИСТ» , №2 от 11.01.2021 года)

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

Заместитель Главы администрации МР «Кизлярский район» ответственный за организацию горячего питания \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Рамазанов И.А./

Начальник МКУ «Управления

образования» МР «Кизлярский район» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Агакшиева З.Ш./

Руководитель МКОУ «Александрийская СОШ» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Новикова Е.А./