

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы 
Дзязикова Н.У.



01.09.2020г.

ПАСПОРТ
пищеблока общеобразовательного учреждения
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №2 с.п. Барсуки»

(наименование учреждения)

Адрес: 386128 Республика Ингушетия, Назрановский р-н, с.п. Барсуки, ул. Левобережная 27а

Телефон: 89287918489

Электронный адрес: v2_shkola@mail.ru

Расчетная вместимость школы: 320 чел

Фактически детей: 320 чел.

1.В общеобразовательном учреждении имеется:

		Да/ Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	Да.
2.	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	Нет
3.	Буфет-раздаточная	Да
4.	Буфет	Нет
5.	Помещение для приема пищи	Да.
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	

2. Питание организовано на базе или с помощью (нужное подчеркнуть) сторонних организаций общественного питания
 наименование организации _____
 юридический адрес организации _____
 санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

3 .Инженерное обеспечение пищеблока:

1.	Водоснабжение - централизованное - <u>от сетей населенного пункта;</u> - собственная скважина учреждения; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочие.	
2.	Горячее водоснабжение (указать источник) -котельная	
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения -электр. боллер	
4.	Отопление - централизованное -от сетей населенного пункта; - <u>собственная котельная</u> и пр.	
5.	Водоотведение - централизованное - <u>в сети населенного пункта;</u> - <u>выгреб;</u> - <u>локальные очистные сооружения;</u> - прочие.	
6.	Вентиляция (механическая)	

4.Для перевозки продуктов питания используется:

		Да/Нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
1.	Специализированный транспорт школы		

2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу		
	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	Да	Имеется
4.	Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего школу		
5.	Специализированный транспорт отсутствует		

5. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь	Наименование оборудования	Кол-во шт.	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН(наименование, кол-во штук)
Обеденный зал	140м2	Столы обеденные	16	20	
		Стулья	96	20	
		Раковины для мытья рук	4	35	
Линия раздачи	3 м2	Рукосушители ит.д.	2		
		Мармит 1-х блюд	-		Мармит первых блюд 1шт
		Мармит 2-блюд	1	60	Мармит вторых блюд- 1шт
		Мармит для столовых приборов и подносов	-		1
Горячий цех	63 м2	Прилавок нейтральный	1		Прилавок для столовых приборов - 1шт.
		Другое	-		Стол с бортом с полкой решеткой - 1шт.
		Плита 6-х конф.	-	70	Плита эл. 6-х комф. С духовкой.-1 шт.
		Плита 6-х конф.с духов.	1	100	
		Котел пищеварочный	-	20	Котел пищеварочный эл.-1шт.
		Сковорода	1	10	Сковорода эл.-нерж.- 1шт.

		Зонт вентиляционный	1		Зонт вентеляционный-1шт.
		Зонт вентиляционный	-		Зонт вентеляционный-1шт.
		УКМ	-		Машина протирочно- резательная -1шт
		или МПР-350-М	1	0	-
		Столы производственные	5	50	Столы производственные -7 шт.
		Тестомес	-		-
		Весы электронные	1		
		Холодильник для проб	-	0	- Холодильник для проб
		Миксер 10-20л	-		Миксер-1шт.
		Тележка сервировочная	-		Тележка сервировочная-1шт
		Тележка для сбора грязной посуды	-		Тележка для сбора грязной посуды-1шт.
		Стол для хлеба	1	2	-
		Хлеборезка	1		
		Шкаф или полка для хранения хлеба	1	0	- Шкаф или полка для хранения хлеба-1
		Слайсер	-		Слайсер-1шт.
		Подставки под кухонный инвентарь	-	0	Подставки под кухонный инвентарь
		Полки настенные (размеры соответств.длине стола)	-		Стеллаж кухонный- 2шт.
Помещение для обработки яйца	нет	Мойка2-хсекционная			
		Стол			
		Шкаф холодильный			
		Овоскоп	-		
Мясорыбный цех	Нет	Стол	2	50	-
		Мойка 1-секц.	1	0	-
		Мойка 2-х секц	1	0	-
		Стеллаж	-		Стеллаж кухонный- 2шт.

		Мясорубки	1	45	Мясорубка ТМ-32 с купатницей-1шт.
		Весы электронные	-		Весы эл.-1шт.
		Шкаф холодильный	1	0	- Шкаф холодильный-1
		Полка для разделочных досок	2	0	-
Овощной цех		Мойка 2-х секц	-		Мойка 2х-2шт.
		Стол	1	50	Стол с бортом с полкой решёткой-1шт.
		Полка	-		
		Весы	-		
		Стеллаж	-		
		Картофелечистка	1	0	- Картофелечистка
Моечная кухонной посуды и инвентаря	16,27м2	Мойка для кухонного инвентаря 2-х секц	1	0	-
		Полка для крышек	1	0	-
		Стеллаж для хранения кух. посуды и инвентаря	1	0	- Стеллаж для хранения кух. посуды и инвентаря-1
Цех для мытья посуды	10м2	Стол для сбора отходов	1	100	
		Стол предмоечный	-		
		Посудомоечная машина	-		
		Стол раздаточный	-		
		Водоумягчитель	-		Фильтр водоумягчитель-1шт.
		Зонт вентиляционный	-		Зонт вентиляционный-1шт.
		Стеллажи или полки для сушки посуды	1	50	- Стеллажи или полки для сушки посуды
		Стеллажи или полки для хранения посуды	-		
		Ванна моечная 2-х секц.	-	-	-
		Ванна моечная 3-х секц.	1	60	-

Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	18м2	Шкаф для уборочного инвентаря	1	100	Шкаф для уборочного инвентаря-1шт.
Водонагреватель проточный		(Устанавливается на месте входа воды в пищеблок, если входов несколько соответственное их количество)	-		-
Склад для хранения овощей	8м2	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	-		Контейнер для хранения и транспортировки овощей-1шт.
		Стеллажи	-		Стеллаж -1шт.
		Подтоварники	-		Подтоварник-1шт.
Склад для сыпучих продуктов	8м2	Стеллажи	2	100	Стеллаж-2шт.
		Подтоварники	-		Подтоварник-1шт.
		Шкаф холодильный для хранения молочных продуктов	1	0	
Загрузочная продуктов	6м2	Подтоварник	-		Подтоварник -1шт
		Весы товарные электронные	1		-

6.Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	3,8м2	
Гардеробная персонала	3,41м2	
Душевые для сотрудников пищеблока	6,67м2	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	-

7.Штатное расписание:

№ п/п	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	1	-	17	имеется
Рабочих кухни/помощники повара	1	1	-	4	имеется -
Официантов	-	-	-	-	-
Других работников пищеблока/посудомойщицы	-	-	-	-	-
Технических работников/ уборщицы	-	-	-	-	-

8. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№п/п	Наименование	Да/Нет	Кол-во
1.	Образовательного учреждения	да	2
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу		

9. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть) кем _____

с предварительным накрытием (кол-во детей) кем 146 уч-ся, дежурными учителями через раздачу (кол-во детей) _____

10. Наличие нормативно-правовой , технической документации, технологических карт (2011,2012 годы)

№ п/п		Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов
1	Программа по питанию	
2	Положение об организации и порядке питания учащихся в образовательном учреждении	
3	Приказы по организации питания: «О создании бракеражной комиссии» «Об организации бесплатного питания учащихся в первом (втором) полугодии 20 -20 учебного года» «Об организации питания учащихся за родительскую плату в первом (втором) полугодии 20 -20 учебного года»	
4	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеется
5	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания	имеется
6	Положение о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении	имеется
7	План работы по формированию основ здорового питания в школе	имеется
8	График питания в школьной столовой	имеется
9	График дежурства в школьной столовой администрации и пед. работников	имеется
10	Аналитическая справка опыта работы по формированию культуры здорового питания	
11	Наличие согласованного с территориальными органами управления Роспотребнадзора цикличного меню	имеется
12	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	имеется
13	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	
14	ДРУГОЕ	

11. Финансирование организации питания

	Стоимость: завтрака	завтрака	59,7
		обед	-
		полдника	-
1.	Сумма, выделяемая на питание школьников из республиканского бюджета (на одного человека), в т.ч.:		
	1 -4 класс		59,7

	5-11 класс	
2.	Сумма, выделяемая на питание школьников из муниципального бюджета (на одного человека), в т.ч.:	
	1 -4 класс	
	5-11 класс	
3.	Родительские средства (на одного человека), в т.ч.:	
	1-4 класс	
	5-11 класс	

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

14.Договор на дератизацию
(ООО "Дезэфект"
№0108 от 10.01.2020г.)

15. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№, дата, название предприятия)
Общество с ограниченной ответственностью «Чистая Мир»
Договор №2020/0025 ОТ 29.01.2020г.