**ПАСПОРТ**

**пищеблока**

**муниципального бюджетного образовательного учреждения**

**«Дибгашинская средняя общеобразовательная**  **школа имени С. Рабаданова»**

**муниципального района «Дахадаевский»**

|  |  |
| --- | --- |
| Адрес ОУ | Республика Дагестан, Дахадаевский район, с. Дибгаши, ул. Центральная 12  |
| ТелефонПроектная мощность школы Здание Пищеблок  | **\_\_\_\_\_8-909-483-20-94**\_\_\_\_**\_300\_\_\_\_****типовое**/ приспособленное**типовой**/приспособленный   |
| Расчетная вместимость пищеблока | \_\_**50** человек в **одну** (две) смену(ы) |
| Фактически детей | \_\_\_\_**17** человек |

Получают горячее питание \_\_\_\_**17**  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 | да |
| 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 | **нет** |
| в случае использования других источников указать ихведомственную принадлежность | **нет** |
| вода привозная | **да** |
| **2. Горячее водоснабжение** |
| централизованное | **нет** |
| собственная котельная | **нет** |
| водонагреватель | **нет** |
| наличие резервного горячего водоснабжения | **нет** |
| **3. Отопление** |
| централизованное | **нет** |
| собственная котельная и пр. | **да** |
| **4. Водоотведение** |
| централизованное | **нет** |
| выгреб | **нет** |
| локальные очистные сооружения | **нет** |
| прочие | **да** |
| **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 | нет |
| 5 | Специализированный транспорт отсутствует | да |

**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 | 60 | Столы обеденные | 4 |  |  |  | 4 |
| Стулья | 8 |  |  |  | 10 |
| Раковины для мытья рук | 3 |  |  |  |  |
| Электрополотенца | 0 |  |  |  | 3 |
| Раздаточная зона | 36 | Мармит 1-х блюд | 0 |  |  |  |  |
| Мармит 2-х блюд | 0 |  |  |  |  |
| Мармит 3-х блюд |  |  |  |  |  |
| Холодильный прилавок(витрина, секция) | 2 |  |  |  |  |
| Прилавок нейтральный | 1 |  |  |  |  |
| Прилавок для столовыхприборов | 1 |  |  |  |  |
| Другое |  |  |  |  |  |
| Горячий цех |  | Плита электрическая 4-х конф. | 0 |  |  |  | 1 |
| Жарочный (духовой) шкаф | 1 |  |  |  |  |
| Котел пищеварочный | 2 |  |  |  |  |
| Электрическая сковорода | 0 |  |  |  | 1 |
| Зонт вентиляционный | 1 |  |  |  |  |
| Пароконвектомат | 0 |  |  |  |  |
| Столы производственные | 1 |  |  |  |  |
| Моечная ванна 1-о или 2-х секционная | 0 |  |  |  | 2 |
| Универсальный механический привод для готовой продукции | 0 |  |  |  | 1 |
| или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции | 0 |  |  |  |  |
| Весы электронные для готовой продукции | 1 |  |  |  | 1 |
| Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб) | 0 |  |  |  |  |
| Миксер 10-20л | 0 |  |  |  |  |
| Тележка сервировочная | 0 |  |  |  |  |
| Тележка для сбора грязной посуды | 0 |  |  |  |  |
| Хлеборезка | 0 |  |  |  |  |
| Шкаф для хранения хлеба | 1 |  |  |  |  |
| Подставки под кухонный инвентарь | 1 |  |  |  | 1 |
| Стеллаж кухонный настенный | 1 |  |  |  | 1 |
| Раковина для мытья рук | 0 |  |  |  | 1 |
| Другое |  |  |  |  |  |
| Холодный цех |  | Стол производственный | 0 |  |  |  |  |
| Весы электронные | 0 |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 0 |  |  |  |  |
| Универсальный механический привод  | 0 |  |  |  |  |
| или овощерезательная машина | 0 |  |  |  |  |
| Бактерицидная установка | 0 |  |  |  |  |
| Моечная ванна | 0 |  |  |  |  |
| Весы электронные | 0 |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | 0 |  |  |  |  |
| Доготовочный цех |  | Стол производственный | 0 |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 0 |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный низкотемпературный | 0 |  |  |  |  |
| Моечная ванна | 1 |  |  |  |  |
| овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции | 0 |  |  |  |  |
| овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции | 0 |  |  |  |  |
| Весы электронные | 0 |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | 0 |  |  |  |  |
| Мучной цех |  | Стол производственный | 0 |  |  |  | 1 |
| Тестомесильная машина | 0 |  |  |  |  |
| Пекарский шкаф | 0 |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный | 0 |  |  |  | 1 |
| Моечная ванна | 0 |  |  |  |  |
| Весы электронные | 0 |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | 0 |  |  |  |  |
| Помещениедля обработки яйца |  | Моечная ванна 3-х секционная | 0 |  |  |  |  |
| или Моечная ванна 1-о секционнаяи 2 емкости | 0 |  |  |  | 1 |
| Стол производственный | 0 |  |  |  | 1 |
| Шкаф холодильный | 0 |  |  |  |  |
| Овоскоп | 0 |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | 0 |  |  |  |  |
| Мясо-рыбныйцех |  | Стол производственный | 0 |  |  |  |  |
| Моечная ванна 3-х секц. | 0 |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный | 0 |  |  |  |  |
| Электропривод для сыройпродукции | 0 |  |  |  |  |
| или электромясорубка | 0 |  |  |  |  |
| Весы электронные | 0 |  |  |  | 1 |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 0 |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный низкотемпературный | 0 |  |  |  |  |
| Полка для разделочных досок | 0 |  |  |  | 1 |
| Раковина для мытья рук | 0 |  |  |  |  |
| 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 |  |  |  |  |
| Моечнаякухонной посуды и инвентаря |  | Моечная ванна 2-х секц. | 0 |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный | 0 |  |  |  |  |
| Зонт вентиляционный | 0 |  |  |  |  |
| Водонагреватель | 0 |  |  |  | 1 |
| Раковина для мытья рук | 0 |  |  |  |  |
| Моечнаястоловой посуды |  | Стол для сбора отходов | 0 |  |  |  |  |
| Стол производственный | 0 |  |  |  |  |
| Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды | 0 |  |  |  |  |
| Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов | 0 |  |  |  |  |
| Посудомоечная машина | 0 |  |  |  |  |
| Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды | 2 |  |  |  | 1 |
| Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов | 1 |  |  |  |  |
| Зонт вентиляционный | 0 |  |  |  |  |
| Водонагреватель проточный | 0 |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | 0 |  |  |  |  |
| Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря |  | Шкаф для уборочного инвентаря | 1 |  |  |  |  |
| Душевой поддон | 0 |  |  |  |  |
| Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств | 0 |  |  |  | 1 |
| Раковина для мытья рук | 1 |  |  |  |  |
| Склад дляхранения овощей |  | Контейнер для хранения и транспортировки овощей | 0 |  |  |  |  |
| Стеллажи | 1 |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 0 |  |  |  |  |
| Подтоварники | 0 |  |  |  |  |
| Склад длясыпучихпродуктов |  | Стеллажи | 1 |  |  |  |  |
| Подтоварники | 0 |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный |  |  |  |  | 1 |
| Склад для хранения скоропортящихся продуктов |  | Шкаф холодильный среднетемпературный | 1 |  |  |  |  |
|  | Шкаф холодильный низкотемпературный | 0 |  |  |  |  |
| Загрузочнаяпродуктов |  | Подтоварник | 0 |  |  |  |  |
| Весы товарные электронные | 0 |  |  |  |  |
| Складскиепомещенияотсутствуют | - | - | нет |  |  |  |  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | Площадь, м2 | Оборудование |
| Сан.узел для сотрудников пищеблока | 0 |  |
| Гардеробная персонала | 0 |  |
| Душевые для сотрудников пищеблока | 0 |  |
| Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется | На дому, поваром, порошок |  |

**6. Штатное расписание:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Кол-во ставок | Укомплектованность | Квалификационный разряд | Стаж работы по специальности | Наличие оформленной личной медицинской книжки |
| Поваров | 1 | 100% |  | 5 | да |
| Рабочихкухни/помощники повара | 0 | - | - | - | - |
| 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) - \_**17ч**ел.

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 | «Здоровое питание» |
| 2 | Порядок обеспечения питаниемобучающихся | бесплатное |
| 3 | Приказ об организации питанияна учебный год | №14 от 29.08.21 г |
| 4 | Приказ о создании бракеражнойкомиссии» | №16 от 01.09.2021 |
| 5 | Положение об организации питания | 20.08.21 |
| 6 | Положение о бракеражнойкомиссии | №16 от 01.09.2021 |
| 7 | Приказ о создании школьногосовета по питанию | №18 от 02.09.21 г |
| 8 | Положение о школьном советепо питанию | № 18. 02.09.21 г |
| 9 | Наличие плана работы советапо питанию | 02.09.21 г |
| 10 | Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию | Имеется |
| 11 | Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания | имеется |
| 12 | График питания в школьнойстоловой | имеется  |
| 13 | График дежурства в школьнойстоловой администрации и пед.работников | имеется |
| 14 | Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (цикличного) меню | имеется |
| 15 | Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню | - |
| 16 | Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований | - |
| 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 |
| двухразового питания |  |
| полдника |  |
| 1 | Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семейиз средств республиканского бюджета (на одного человека) | 0 |
| 2 | Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семейиз 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) | 0 |
| 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 кем, № дата)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_№30 от 4 марта 2021 г, г. ФБУЗ «Дещинфекционист» г. Махачкала\_\_\_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_\_№20 от 11.08.2021 г. Г. Махачкала\_\_\_ООО «Аква- строй» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Заместитель Главы администрации

 ответственный за организацию

горячего питания \_Абдуллаева А. М.

 ФИО

Начальник Управления образованием

района/городского округа \_\_\_\_\_Судейманов М. И.

 ФИО

Руководитель ОО \_\_\_\_\_\_Магомедов М. М.

 ФИО