

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МКОУ МСОШ

З.С. Сулейманова Сулейманова З.С.

«01» сентября 2024г



ПАСПОРТ

пищеблока

**муниципального казенного общеобразовательного
учреждения**

**МКОУ «Маджалисская СОШ имени Темирханова Э.Д.»
муниципального района «Кайтагский район»**

Адрес ОУ	Республика Дагестан, Кайтагский район, с. Маджалис, ул. Алисултанова, 37.
Телефон	8 967 394 64 51
Проектная мощность школы	640
Здание	типовое
Пищеблок	<u>типовой</u>
Расчетная вместимость пищеблока	50 человек в одну (две) смену(ы)
Фактически детей	823 человек
Получают горячее питание	313 человек

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/Нет
1	Столовая, работающая на сырье	да
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	
3	Буфет-раздаточная	
4	Арендванное помещение	
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	да
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	
собственная котельная	
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	
3. Отопление	
централизованное	
собственная котельная и пр.	да
4. Водоотведение	
централизованное	
выгреб	да

локальные очистные сооружения	
прочие	
5.Вентиляция	
естественная	да
механическая	

3. Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Транспорт	Да/Нет
1	Специализированный транспорт школы	
2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	
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 Сан-ПиН(наименование, кол-во шт.)
Обеденный зал		Столы обеденные	18	2007	2008	93	50
		Стулья	72	2007	2008	93	100
		Раковины для мытья рук	2	2015	2016	52	17
		Электрополотенца	0				9
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	0				2
		Мармит 2-х блюд	0				2
		Мармит 3-х блюд	0				2
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0				1
		Прилавок нейтральный	0				1
		Прилавок для столовых приборов	0				1
	Другое						

Горячий цех	Плита электрическая 4-х конф.	4			3
	Жарочный (духовой) шкаф	0			3
	Котел пищеварочный	0			3
	Электрическая сковорода	0			3
	Зонт вентиляционный	0			1
	Пароконвектомат	0			1
	Столы производственные	1			1
	Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1			1
	Универсальный механический привод для готовой продукции или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0			1
	Весы электронные для готовой продукции	0			1
	Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1			1
	Миксер 10-20л	0			1
	Тележка сервировочная	0			2
	Тележка для сбора грязной посуды	0			2
	Хлеборезка	0			1
	Шкаф для хранения хлеба	0			1
	Подставки под кухонный инвентарь	0			3
	Стеллаж кухонный настенный	1			1
	Раковина для мытья рук	1			1
	Другое				
Холодный цех	Стол производственный	0			1
	Весы электронные				1
	Шкаф холодильный среднетемпературный	0			1
	Универсальный механический привод	0			1
	или овощерезательная машина	0			1
	Бактерицидная установка	0			1
	Моечная ванна	0			1
	Весы электронные	0			1
	Раковина для мытья рук	0			1
Доготовочный цех	Стол производственный	0			1
	Шкаф холодильный среднетемпературный	0			1
	Шкаф холодильный низкотемпературный	0			1
	Моечная ванна	0			1
	Овощерезательная машина с	0			1

		протирающей насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	0				1	
		Весы электронные	0				1	
		Раковина для мытья рук	0				1	
Мучной цех		Стол производственный	0				1	
		Тестомесильная машина	0				1	
		Пекарский шкаф	0				1	
		Стеллаж кухонный	0				1	
		Моечная ванна	0				1	
		Весы электронные	0				1	
		Раковина для мытья рук	0				1	
	Помещение для обработки яйца		Моечная ванна 3-хсекционная или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	0				1
			Стол производственный	0				1
		Шкаф холодильный	0				1	
		Овоскоп	0				1	
		Раковина для мытья рук	0				1	
Мясорыбный цех			Стол производственный	0				1
		Моечная ванна 3-х секц.	0				1	
		Стеллаж кухонный	0				1	
		Электропривод для сырой продукции или электромясорубка	0				1	
		Весы электронные	0				1	
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				1	
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0				1	
		Полка для разделочных досок	0				1	
		Раковина для мытья рук	0				1	
	Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	0				1
		Стол производственный	0				1	
		Стеллаж кухонный настенный	0				1	
		Весы	0				1	
		Стеллаж кухонный	0				1	
		Картофелеочистительная машина	0				1	
		Раковина для мытья рук	0				1	
Овощной цех (вторичной)		Моечная ванна 2-х секц.	0				1	
		Стол производственный	0				1	
		Овощерезательная машина	0				1	
		Стеллаж кухонный настенный	0				1	
		Стеллаж кухонный	0				1	

ной обработки)	Весы	0			1
	Шкаф холодильный среднетемпературный	0			1
	Раковина для мытья рук	0			1
Моечная кухонной посуды и инвентаря	Моечная ванна 2-х секц.	1			1
	Стеллаж кухонный	1			1
	Зонт вентиляционный	0			1
	Водонагреватель	1			1
	Раковина для мытья рук	0			1
Моечная столовой посуды	Стол для сбора отходов	0			1
	Стол производственный	0			1
	Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	0			1
	Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	0			1
	Посудомоечная машина	0			1
	Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	0			2
	Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	0			1
	Зонт вентиляционный	0			1
	Водонагреватель проточный	0			1
	Раковина для мытья рук	0			1
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	Шкаф для уборочного инвентаря	0			1
	Душевой поддон	0			1
	Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	0			1
	Раковина для мытья рук	0			1
Склад для хранения овощей	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	0			3
	Стеллажи	0			3
	Шкаф холодильный среднетемпературный	0			2
	Подтоварники	0			5
Склад для сыпу-	Стеллажи	0			2
	Подтоварники	0			5
	Шкаф холодильный средне-	0			1

чих про- дуктов		температурный					
Склад для хране- ния скоро- пор- тя- щихся про- дуктов		Шкаф холодильный средне- температурный	0				1
		Шкаф холодильный низкотем- пературный	0				1
Загру- зочная про- дуктов		Подтоварник	0				3
		Весы товарные электронные	0				1
Склад- ские поме- щения отсут- ствуют	-	-	1				3

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пи- щеблока	0	0
Гардеробная персонала	0	0
Душевые для сотрудников пи- щеблока	0	0
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	0	0

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Уком- плекто- ванность	Квалифика- ционный разряд	Стаж работы по спе- циаль- ности	Нали- чие оформ- ленной личной меди- цин- ской книжки
Поваров:	3	100%			

Программа по совершенствованию питания	Подтоварник	0			3
	Весы товарные электронные	0			1
Программа по совершенствованию питания	-	-	1		3

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	0	0
Гардеробная персонала	0	0
Душевые для сотрудников пищеблока	0	0
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	0	0

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров:	3	100%			
-Агумова Гапсат Идрисовна	1			5	да
-Завзановва Гулбарият Магомедовна	1			10	да
-Сулейманова Айшат Алиевна	1		3	1	да
Рабочих кухни -Умматова Марьям Рабадановна	1	да		1	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	
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	

8. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественного питания (да/нет) – ;

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – да.

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) – 50 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	« Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся»
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	да
3	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ №97 от 31.08.2021г
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ №101 от 31.08.2021
5	Положение об организации питания	Положение об организации питания обучающихся МКОУ «Маджалисская СОШ имени Темирханова Э.Д.»
6	Положение о бракеражной комиссии	да
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	От 31 .08.2021г Приказ №100
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 циклическому 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:	одноразового горячего питания	73,68 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)		0
4	Родительские средства, без учета 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) нет

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов(с кем, № дата)
МУП «Благоустройство» № 04-КТ от 09.01.2024г

Заместитель Главы администрации
МР «Кайтагский район»
ответственный за организацию
горячего питания



Начальник ОО и МУ
администрации
МР «Кайтагский район»



Руководитель ОО




Халитбеков Х.К.


Магомедов Ш.Р.


Сулейманова З.С.