**ПАСПОРТ**

**пищеблока**

**муниципального бюджетного образовательного учреждения**

**МБОУ «Кищинской многпрофильной гимназии имени Руслана Исаева»**

**Дахадаевского района**

|  |  |
| --- | --- |
| Адрес ОУ с.Кища ,Дахадаевский район | Республика Дагестан,  |
| ТелефонПроектная мощность школы Здание Пищеблок  |  \_89604214990\_\_200\_\_\_типовоетиповой   |
| Расчетная вместимость пищеблока | \_30 человек в одну (две) смену(ы) |
| Фактически детей | \_\_118 человек |

Получают горячее питание \_\_49 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 |  |

**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 | **да** |
| водонагреватель | **нет** |
| наличие резервного горячего водоснабжения | **нет** |
| **3. Отопление** |
| централизованное | **да** |
| собственная котельная и пр. | **да** |
| **4. Водоотведение** |
| централизованное | **нет** |
| выгреб | **нет** |
| локальные очистные сооружения | **нет** |
| прочие | **да** |
| **5.Вентиляция** |
| естественная | **нет** |
| 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 | 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 | 15 | 1991 | 1991 | 50 | 15 |
| Стулья | 30 | 1991 | 1991 | 50 | 30 |
| Раковины для мытья рук | 2 | 1991 | 1991 | 50 | 4 |
| Электрополотенца | нет |  |  |  | 4 |
| Раздаточная зона |  | Мармит 1-х блюд | нет |  |  |  | 2 |
| Мармит 2-х блюд | нет |  |  |  | 2 |
| Мармит 3-х блюд | нет |  |  |  | 2 |
| Холодильный прилавок(витрина, секция) | нет |  |  |  | 1 |
| Прилавок нейтральный | нет |  |  |  | 1 |
| Прилавок для столовыхприборов | нет |  |  |  | 1 |
| Другое |  |  |  |  |  |
| Горячий цех |  | Плита электрическая 4-х конф. | нет |  |  |  | 1 |
| Жарочный (духовой) шкаф | нет |  |  |  | 1 |
| Котел пищеварочный | нет |  |  |  | 1 |
| Электрическая сковорода | нет |  |  |  | 1 |
| Зонт вентиляционный | нет |  |  |  | 1 |
| Пароконвектомат | нет |  |  |  | 1 |
| Столы производственные | 5 |  |  |  | 2 |
| Моечная ванна 1-о или 2-х секционная |  |  |  |  | 1 |
| Универсальный механический привод для готовой продукции | нет |  |  |  |  |
| или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции | нет |  |  |  | 1 |
| Весы электронные для готовой продукции | нет |  |  |  | 1 |
| Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб) | нет |  |  |  | 1 |
| Миксер 10-20л | нет |  |  |  | 1 |
| Тележка сервировочная | нет |  |  |  | 1 |
| Тележка для сбора грязной посуды | нет |  |  |  | 1 |
| Хлеборезка | нет |  |  |  | 1 |
| Шкаф для хранения хлеба | нет |  |  |  | 1 |
| Подставки под кухонный инвентарь | нет |  |  |  | 1 |
| Стеллаж кухонный настенный | нет |  |  |  | 1 |
| Раковина для мытья рук | нет |  |  |  | 2 |
| Другое |  |  |  |  |  |
| Холодный цех |  | Стол производственный | нет |  |  |  | 1 |
| Весы электронные | 1 |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | нет |  |  |  | 1 |
| Универсальный механический привод  | нет |  |  |  |  |
| или овощерезательная машина | нет |  |  |  | 1 |
| Бактерицидная установка | нет |  |  |  | 2 |
| Моечная ванна | нет |  |  |  | 1 |
| Весы электронные |  |  |  |  | 1 |
| Раковина для мытья рук | нет |  |  |  | 1 |
| Доготовочный цех |  | Стол производственный | нет |  |  |  | 1 |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | нет |  |  |  | 1 |
| Шкаф холодильный низкотемпературный | нет |  |  |  | 1 |
| Моечная ванна | нет |  |  |  | 1 |
| овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции | нет |  |  |  | 1 |
| овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции | нет |  |  |  | 1 |
| Весы электронные | 1 |  |  |  | 1 |
| Раковина для мытья рук | нет |  |  |  | 1 |
| Мучной цех |  | Стол производственный | нет |  |  |  | 2 |
| Тестомесильная машина | нет |  |  |  | 1 |
| Пекарский шкаф | нет |  |  |  | 1 |
| Стеллаж кухонный | нет |  |  |  | 1 |
| Моечная ванна | нет |  |  |  | 1 |
| Весы электронные | нет |  |  |  | 1 |
| Раковина для мытья рук | нет |  |  |  | 1 |
| Помещениедля обработки яйца |  | Моечная ванна 3-х секционная | нет |  |  |  |  |
| или Моечная ванна 1-о секционнаяи 2 емкости | нет |  |  |  | 1 |
| Стол производственный | нет |  |  |  | 2 |
| Шкаф холодильный | нет |  |  |  | 1 |
| Овоскоп | нет |  |  |  | 1 |
| Раковина для мытья рук | нет |  |  |  | 1 |
| Мясо-рыбныйцех |  | Стол производственный | нет |  |  |  | 1 |
| Моечная ванна 3-х секц. | нет |  |  |  | 1 |
| Стеллаж кухонный | нет |  |  |  | 1 |
| Электропривод для сыройпродукции | нет |  |  |  |  |
| или электромясорубка | нет |  |  |  | 1 |
| Весы электронные | нет |  |  |  | 1 |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | нет |  |  |  | 1 |
| Шкаф холодильный низкотемпературный | нет |  |  |  | 1 |
| Полка для разделочных досок | нет |  |  |  | 1 |
| Раковина для мытья рук | нет |  |  |  | 1 |
| Овощной цех(первичной обработки) |  | Моечная ванна 2-х секц. | нет |  |  |  | 1 |
| Стол производственный | нет |  |  |  | 1 |
| Стеллаж кухонный настенный | нет |  |  |  | 1 |
| Весы | нет |  |  |  | 1 |
| Стеллаж кухонный | нет |  |  |  | 1 |
| Картофелеочистительная машина | нет |  |  |  | 1 |
| Раковина для мытья рук | нет |  |  |  | 1 |
| Овощной цех(вторичной обработки) |  | Моечная ванна 2-х секц. | нет |  |  |  | 1 |
| Стол производственный | нет |  |  |  | 1 |
| Овощерезательная машина | нет |  |  |  | 1 |
| Стеллаж кухонный настенный | нет |  |  |  | 1 |
| Стеллаж кухонный | нет |  |  |  | 1 |
| Весы | нет |  |  |  | 1 |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | нет |  |  |  | 1 |
| Раковина для мытья рук | нет |  |  |  | 1 |
| Моечнаякухонной посуды и инвентаря |  | Моечная ванна 2-х секц. | нет |  |  |  | 1 |
| Стеллаж кухонный | нет |  |  |  | 1 |
| Зонт вентиляционный | нет |  |  |  | 1 |
| Водонагреватель | нет |  |  |  | 1 |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  | 1 |
| Моечнаястоловой посуды |  | Стол для сбора отходов | нет |  |  |  | 1 |
| Стол производственный | нет |  |  |  | 1 |
| Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды | нет |  |  |  | 1 |
| Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов | нет |  |  |  | 1 |
| Посудомоечная машина | нет |  |  |  | 1 |
| Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды | 1 |  |  |  | 1 |
| Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов | 1 |  |  |  | 1 |
| Зонт вентиляционный | нет |  |  |  | 1 |
| Водонагреватель проточный | нет |  |  |  | 1 |
| Раковина для мытья рук | нет |  |  |  | 1 |
| Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря |  | Шкаф для уборочного инвентаря | нет |  |  |  | 1 |
| Душевой поддон | нет |  |  |  | 1 |
| Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств | нет |  |  |  | 1 |
| Раковина для мытья рук | нет |  |  |  |  |
| Склад дляхранения овощей |  | Контейнер для хранения и транспортировки овощей | Нет |  |  |  | 1 |
| Стеллажи | нет |  |  |  | 1 |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 1 |  |  |  | 1 |
| Подтоварники | нет |  |  |  | 1 |
| Склад длясыпучихпродуктов |  | Стеллажи | нет |  |  |  | 1 |
| Подтоварники |  |  |  |  | 1 |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 1 |  |  |  | 1 |
| Склад для хранения скоропортящихся продуктов |  | Шкаф холодильный среднетемпературный | нет |  |  |  | 1 |
|  | Шкаф холодильный низкотемпературный | нет |  |  |  | 1 |
| Загрузочнаяпродуктов |  | Подтоварник | нет |  |  |  | 1 |
| Весы товарные электронные | нет |  |  |  | 1 |
| Складскиепомещенияотсутствуют | - | - |  |  |  |  |  |

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

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

**6. Штатное расписание:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Кол-во ставок | Укомплектованность | Квалификационный разряд | Стаж работы по специальности | Наличие оформленной личной медицинской книжки |
| Поваров | 1 |  |  | 15 | есть |
| Рабочихкухни/помощники повара | 1 |  |  | 15 | есть |
| Официантов | нет |  |  |  |  |
| Других работников пищеблока/ посудомойщицы | нет |  |  |  |  |
| Технических работников/ уборщицы | нет |  |  |  |  |

**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: \_\_\_\_\_\_\_0\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 юридический адрес организации: \_\_\_\_0\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - \_49\_\_\_ 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 | 26.08.2021г |
| 2 | Порядок обеспечения питаниемобучающихся |  |
| 3 | Приказ об организации питанияна учебный год | №103 от26.08.2021г |
| 4 | Приказ о создании бракеражнойкомиссии» | №102 26.08.2021 |
| 5 | Положение об организации питания | есть |
| 6 | Положение о бракеражнойкомиссии | есть |
| 7 | Приказ о создании школьногосовета по питанию | №101 26.08.2021г |
| 8 | Положение о школьном советепо питанию | есть |
| 9 | Наличие плана работы советапо питанию | есть |
| 10 | Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию | есть |
| 11 | Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания | есть |
| 12 | График питания в школьнойстоловой | есть |
| 13 | График дежурства в школьнойстоловой администрации и пед.работников | есть |
| 14 | Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (цикличного) меню | есть |
| 15 | Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню | есть |
| 16 | Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований | есть |
| 17 | Наличие должностных инструкций | есть |
| 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 | 0 |
| полдника | 0 |
| 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** (ФФБУЗ «ЦГ и Э в РД в Кайтагском районе, № 329-330 от 06.08.2020 )

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов** ООО («АКВА-СТРОЙ» г. Дербент , № 38 от 04.марта 2021г )

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Заместитель Главы администрации

 ответственный за организацию

горячего питания Магомедова А.М\_

Начальник Управления образованием

района/городского округа Сулейманов М.И.

Руководитель ОО Касумов Р.О.