

**ПАСПОРТ**  
**пищеблока**  
муниципального бюджетного образовательного учреждения  
«Средней общеобразовательной школы №1 им. М. Ярагского п. Белиджи»  
Дербентского района

Адрес ОУ 368615 Республика Дагестан, Дербентский район,  
пос. Белиджи, ул. Школьная, 4.

Телефон 8(928) 5668799  
Проектная мощность школы   220    
Здание типовое

Пищеблок приспособленный

Расчетная вместимость пищеблока 42 человека в одну смену

Фактически детей 435 человек

Получают горячее питание 186 человек

**1. В общеобразовательном учреждении имеется:**

№ п/п	Тип пищеблока	Да/Нет
1	Столовая, работающая на сырье	да
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет
3	Буфет-раздаточная	нет
4	Арендванное помещение	нет
5	Помещение для приема пищи	да
6	Отсутствует все вышеперечисленное	нет

**2. Инженерное обеспечение пищеблока:**

<b>1. Водоснабжение</b>	
централизованное	<b>нет</b>
собственная скважина учреждения	<b>да</b>
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	<b>нет</b>
вода привозная	<b>нет</b>
<b>2. Горячее водоснабжение</b>	
централизованное	<b>нет</b>
собственная котельная	<b>нет</b>

водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	нет
<b>3. Отопление</b>	
централизованное	нет
собственная котельная и пр.	да
<b>4. Водоотведение</b>	
централизованное	да
выгреб	нет
локальные очистные сооружения	нет
прочие	нет
<b>5. Вентиляция</b>	
естественная	да
механическая	нет

### 3. Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Транспорт	Да/Нет
1	Специализированный транспорт школы	нет
2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	да
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	нет
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	да
5	Специализированный транспорт отсутствует	нет

### 4. Характеристика пищеблока.

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (фактическое наличие)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал		Столы обеденные	7	2019	2019	30	7
		Стулья	42	2019	2019	30	42
		Раковины для мытья рук	2	2017	2017	20	4
		Электрополотенца	0				2
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	0				
		Мармит 2-х блюд	0				

		Мармит 3-х блюд	0				
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0				
		Прилавок нейтральный	0				
		Прилавок для столовых приборов					
		Другое	0				
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	1	2020	2020	5	1
		Жарочный (духовой) шкаф	0				
		Котел пищеварочный	2	2020	2020		2
		Электрическая сковорода	2	2020	2020	10	0
		Зонт вентиляционный	1	2021	2021	2	0
		Пароконвектомат	0				1
		Стол производственный	1	2021	2021	0	5
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	2	2020	2020	5	2
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0				
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0				
		Весы электронные для готовой продукции					1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2011	2011	30	1
		Миксер 10-20л	0				1
		Тележка сервировочная	0				2
	Тележка для сбора грязной посуды	0				2	

		Хлеборезка	0				2
		Шкаф для хранения хлеба	0				2
		Подставки под кухонный инвентарь	0				2
		Стеллаж кухонный настенный	0				2
		Раковина для мытья рук	1				1
		Другое					
Холодный цех		Стол производственный					1
		Весы электронные					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Универсальный механический привод					
		или овощерезательная машина					
		Бактерицидная установка	1	2020	2020	2	0
		Моечная ванна					
		Весы электронные	1	2020	2020	10	0
		Раковина для мытья рук	1	2021	2021	0	1
Догоготовочный цех		Стол производственный	0				1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				1
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0				1
		Моечная ванна	1	2021	2021	0	0
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0				1
		овощерезательная машина и мясорубка для	0				1

		сырой продукции					
		Весы электронные	0				1
		Раковина для мытья рук	1	2020	2020	10	0
Мучной цех		Стол производственный	0				
		Тестомесильная машина	0				
		Пекарский шкаф	0				
		Стеллаж кухонный	0				
		Моечная ванна	0				
		Весы электронные	0				
		Раковина для мытья рук	0				
Помещение для обработки яйца		Моечная ванна 3-хсекционная	0				
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	0				
		Стол производственный	0				
		Шкаф холодильный	0				
		Овоскоп	0				
		Раковина для мытья рук	0				
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	1				1
		Моечная ванна 3-х секц.	0				1
		Стеллаж кухонный	0				1
		Электропривод для сырой продукции	0				1
		или электромясорубка	1	2020	2020	10	0
		Весы электронные	0				1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				1
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0				1
		Полка для разделочных досок	1				
		Раковина для мытья рук	0				1
Овощной цех		Моечная ванна 2-х	0				

(первичной обработки)	секц.					
	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					
Моечная кухонной посуды и инвентаря	Моечная ванна 2-х секц.	1	2019	2019	15	1
	Стеллаж кухонный	1	2021	2021	0	1
	Зонт вентиляционный	1	2021	2021	0	0
	Водонагреватель	1	2010	2010	80	1
	Раковина для мытья рук	1	2019	2019	20	1
Моечная столовой посуды	Стол для сбора отходов	1				1
	Стол производственный	0				
	Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	0				
	Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1	2018	2018	30	0
	Посудомоечная машина	0				
	Стеллаж (шкаф) для	1	2014	2014	60	1

		хранения столовой посуды					
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	2013	2013	60	1
		Зонт вентиляционный	0				
		Водонагреватель проточный	0				
		Раковина для мытья рук	0				
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	1	2007	2007	80	1
		Душевой поддон	0				1
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	2005	2005	80	1
		Раковина для мытья рук	0				1
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	1				
		Стеллажи	1				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2007	2007	75	1
		Подтоварники	0				3
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	0				0
		Подтоварники	0				0
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				0
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				0
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0				0
Загрузочная продуктов		Подтоварник	0				0
		Весы товарные электронные	0				1
Складские помещения отсутствуют	-	-					

## 5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м <sup>2</sup>	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	-	
Гардеробная персонала	2	шкаф
Душевые для сотрудников пищеблока	-	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	

## 6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	2	100	10	3 года	да
Рабочих кухни/помощники повара	2	100	8	3 года	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	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) - 40\_ 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	Пр.№39 от 31.08.2021 г
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	Пр. №39 от 31.08.2021 г
3	Приказ об организации питания на учебный год	Пр. № 40 п.1 от 31.08.2021 г
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Пр. № 40 п.2 от 31.08.2021 г
5	Положение об организации питания	Приказ№ 71 от 31.08.2020 г
6	Положение о бракеражной комиссии	Пр. №72 от 31.08.2020 г
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	Пр. №41 от 01.09.2021 г
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 циклического меню	имеется
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	имеется
17	Наличие должностных инструкций	имеется

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

**11. Финансирование организации питания**

№ п/п	Стоимость: одноразового горячего питания	62руб
	двухразового питания	
	полдника	
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семей из средств республиканского бюджета (на одного человека)	
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)	
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)	
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)	
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)	
6	Родительские средства, с учетом двух льгот на оплату за питание (на одного человека)	

**18. Договор на дератизацию (с кем, № дата)**

Договор № 04 от 11.01.2011 г с ООО «Дезинфекционист» \_\_\_\_\_

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

Руководитель школы \_\_\_\_\_ / И.А. Залова/

