

ПАСПОРТ

пищеблока

Муниципального бюджетного образовательного учреждения
«Зубанчинская средняя общеобразовательная школа имени Амира Гази»
Дахадаевского муниципального района

Адрес ОУ: 368585, село Зубанчи, Дахадаевский район, Республика Дагестан

Телефон 89634046658

Проектная мощность школы 150

Здание типоовое

Пищеблок приспособленный

Расчетная вместимость пищеблока -40 человек в одну смену

Фактически детей 76 человек

Получают горячее питание 29 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	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 их ведомственную принадлежность	
вода привозная	да
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	нет
собственная котельная	да
водонагреватель	да

наличие резервного горячего водоснабжения	нет
3. Отопление	
централизованное	нет
собственная котельная и пр.	да
4. Водоотведение	
централизованное	нет
выгреб	да
локальные очистные сооружения	нет
прочие	нет
5. Вентиляция	
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	нет
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 ²	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	10	2006	2006	70	5
		Стулья	30	2006	2006	80	26
		Раковины для мытья рук	1	2006	2006	100	2
		Электрополотенца	0				2
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	1	2006	2006	100	2
		Мармит 2-х блюд	1	2006	2006	100	2
		Мармит 3-х блюд	1	2006	2006	100	1
		Холодильный при-	0				1

		лавок (витрина, секция)					
		Прилавок нейтральный	0				1
		Прилавок для столовых приборов	1	2006	2006	100	1
		Другое					
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	1	2006	2006	100	1
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2006	2006	100	1
		Котел пищеварочный	1	2006	2006	100	2
		Электрическая сковорода	0				2
		Зонт вентиляционный	0				1
		Пароконвектомат	0				1
		Стол производственные	2	2006	2006	100	2
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1	2006	2006	100	2
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0				1
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0				1
		Весы электронные для готовой продукции	1	2006	2006	100	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2006	2006	80	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				1
	Подставки под ку-	1	2008	2008	70	3	

		хонный инвентарь					
		Стеллаж кухонный настенный	1	2008	2008	80	2
		Раковина для мытья рук	0				2
		Другое					
Холодный цех		Стол производственный	0				2
		Весы электронные	0				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				2
Доготовочный цех		Стол производственный	0				2
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				1
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0				1
		Моечная ванна	0				1
		овощерезательная машина с противорочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0				1
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	0				1
		Весы электронные	0				1
	Раковина для мытья рук	0				2	
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-х секционная	0			1
		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
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	0			1
		Моечная ванна 3-х секц.	0			1
		Стеллаж кухонный	0			1
		Электропривод для сырой продукции	0			1
		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
		Картофелеочисти-	0			1

		тельная машина					
		Раковина для мытья рук	0				1
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	0				1
		Стол производственный	0				1
		Овощерезательная машина	0				1
		Стеллаж кухонный настенный	0				1
		Стеллаж кухонный	0				1
		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	2006	2006	70	1
		Стеллаж кухонный	0				1
		Зонт вентиляционный	0				1
		Водонагреватель	0				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				1
		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
		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	0				2
Склад для хранения овощей		Стеллажи	0				2
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2006	2006	80	1
		Подтоварники	0				1
		Стеллажи	0				1
Склад для сыпучих продуктов		Подтоварники	0				1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				1
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный низкотемпературный	0				1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				1
Загрузочная продуктов		Подтоварник	0				1
		Весы товарные электронные	0				1
Складские помещения отсутствуют	-	-да					

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	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	3	13	да
Рабочих кухни/помощники повара		1	3	2	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) – ;

наименование организации: _____

юридический адрес организации: _____

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

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 0 чел.

через раздачу (кол-во детей) - 29 чел.

9. Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	да
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	да
3	Приказ об организации питания на учебный год	да
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	да
5	Положение об организации питания	да
6	Положение о бракеражной комиссии	да
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	да
8	Положение о школьном совете по питанию	да
9	Наличие плана работы совета по питанию	да
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	да
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	да
12	График питания в школьной столовой	да
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	да
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню	да
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	да
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	да
17	Наличие должностных инструкций	да
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	

