**ПАСПОРТ**

**пищеблока**

**муниципального бюджетного образовательного учреждения**

**«Куркинская основная общеобразовательная школа»**

**муниципального района «Дахадаевский район»**

|  |  |
| --- | --- |
| Адрес ОУ | Дахадаевский район ,ул. Лесная 22 с. Курки.  |
| ТелефонПроектная мощность школы Здание Пищеблок  |  89064475990\_\_65чел.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ приспособленноеприспособленный   |
| Расчетная вместимость пищеблока | \_\_\_15\_\_\_\_человек в одну смену |
| Фактически детей | \_\_\_1\_\_\_\_ человек |

Получают горячее питание \_\_\_1\_\_\_\_ человек

 **1. В общеобразовательном учреждении имеется:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Тип пищеблока | Да/Нет |
| 1 | Столовая, работающая на сырье | нет |
| 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 |  |

 **2. Инженерное обеспечение пищеблока:**

|  |
| --- |
| **1. Водоснабжение** |
| централизованное | **нет** |
| собственная скважина учреждения | **нет** |
| в случае использования других источников указать ихведомственную принадлежность | **0** |
| 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. | **нет** |
| **4. Водоотведение** |
| централизованное | **нет** |
| выгреб | **нет** |
| локальные очистные сооружения | **нет** |
| прочие |  |
| **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 | 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 | 20 | Столы обеденные | 3 | 0 | 0 | 20 | 0 |
| Стулья | 15 | 0 | 0 | 30 | 0 |
| Раковины для мытья рук | 1 | 0 | 0 | 60 | 1 |
| Электрополотенца | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Раздаточная зона |  | Мармит 1-х блюд | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Мармит 2-х блюд | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Мармит 3-х блюд | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Холодильный прилавок(витрина, секция) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Прилавок нейтральный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Прилавок для столовыхприборов | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Другое | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Горячий цех |  | Плита электрическая 4-х конф. | 1 | 0 | 0 | 40 | 1 |
| Жарочный (духовой) шкаф | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Котел пищеварочный | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Электрическая сковорода | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Зонт вентиляционный | 1 | 0 | 0 | 30 | 0 |
| Пароконвектомат | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Столы производственные | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Моечная ванна 1-о или 2-х секционная | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Универсальный механический привод для готовой продукции | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Весы электронные для готовой продукции | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Миксер 10-20л | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Тележка сервировочная | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Тележка для сбора грязной посуды | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Хлеборезка | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Шкаф для хранения хлеба | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Подставки под кухонный инвентарь | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Стеллаж кухонный настенный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Раковина для мытья рук | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Другое | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Холодный цех |  | Стол производственный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Весы электронные | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Универсальный механический привод  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| или овощерезательная машина | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Бактерицидная установка | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Моечная ванна | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Весы электронные | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Раковина для мытья рук | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Доготовочный цех |  | Стол производственный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Шкаф холодильный низкотемпературный | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Моечная ванна | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Весы электронные | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Раковина для мытья рук | 1 | 0 | 0 | 40 | 1 |
| Мучной цех |  | Стол производственный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Тестомесильная машина | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Пекарский шкаф | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Стеллаж кухонный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Моечная ванна | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Весы электронные | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Раковина для мытья рук | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Помещениедля обработки яйца |  | Моечная ванна 3-х секционная | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| или Моечная ванна 1-о секционнаяи 2 емкости | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Стол производственный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Шкаф холодильный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Овоскоп | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Раковина для мытья рук | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Мясо-рыбныйцех |  | Стол производственный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Моечная ванна 3-х секц. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Стеллаж кухонный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Электропривод для сыройпродукции | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| или электромясорубка  | 0 | 0 | 0 | 0 | 00 |
| Весы электронные | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Шкаф холодильный низкотемпературный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Полка для разделочных досок | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Раковина для мытья рук | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Овощной цех(первичной обработки) |  | Моечная ванна 2-х секц. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Стол производственный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Стеллаж кухонный настенный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Весы | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Стеллаж кухонный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Картофелеочистительная машина | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Раковина для мытья рук | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Овощной цех(вторичной обработки) |  | Моечная ванна 2-х секц. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Стол производственный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Овощерезательная машина | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Стеллаж кухонный настенный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Стеллаж кухонный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Весы |  |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Раковина для мытья рук | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Моечнаякухонной посуды и инвентаря |  | Моечная ванна 2-х секц. | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Стеллаж кухонный | 1 | 0 | 0 | 20 | 0 |
| Зонт вентиляционный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Водонагреватель | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Раковина для мытья рук | 1 | 0 | 0 | 20 | 0 |
| Моечнаястоловой посуды |  | Стол для сбора отходов | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Стол производственный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Посудомоечная машина | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Зонт вентиляционный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Водонагреватель проточный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Раковина для мытья рук | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря |  | Шкаф для уборочного инвентаря | 1 | 0 | 0 | 40 | 0 |
| Душевой поддон | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Раковина для мытья рук | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Склад дляхранения овощей |  | Контейнер для хранения и транспортировки овощей | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Стеллажи | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Подтоварники | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Склад длясыпучихпродуктов |  | Стеллажи | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Подтоварники | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Склад для хранения скоропортящихся продуктов |  | Шкаф холодильный среднетемпературный | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
|  | Шкаф холодильный низкотемпературный | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Загрузочнаяпродуктов |  | Подтоварник | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Весы товарные электронные | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Складскиепомещенияотсутствуют | - | - |  |  |  |  |  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | Площадь, м2 | Оборудование |
| Сан.узел для сотрудников пищеблока | 3 | 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 | 0.5 | 100% | ----------- | 1год |  да |
| Рабочихкухни/помощники повара | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Официантов | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Других работников пищеблока/ посудомойщицы | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Технических работников/ уборщицы | 0 | 0 | 0 | 0 | 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) - \_\_\_1\_ 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 | №15 ОТ 30.08.21 пРИКАЗ |
| 2 | Порядок обеспечения питаниемобучающихся |  №15 ОТ 30.08.21 пРИКАЗ |
| 3 | Приказ об организации питанияна учебный год |  №15 ОТ 30.08.21 пРИКАЗ |
| 4 | Приказ о создании бракеражнойкомиссии» | №15 ОТ 30.08.21 пРИКАЗ |
| 5 | Положение об организации питания |  |
| 6 | Положение о бракеражнойкомиссии | №15 ОТ 30.08.21 пРИКАЗ |
| 7 | Приказ о создании школьногосовета по питанию | №15 ОТ 30.08.21 пРИКАЗ |
| 8 | Положение о школьном советепо питанию | №15 ОТ 30.08.21 пРИКАЗ |
| 9 | Наличие плана работы советапо питанию |  №15 ОТ 30.08.21 пРИКАЗ |
| 10 | Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию | №15 ОТ 30.08.21 пРИКАЗ |
| 11 | Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания | №15 ОТ 30.08.21 пРИКАЗ  |
| 12 | График питания в школьнойстоловой | №15 ОТ 30.08.21 пРИКАЗ  |
| 13 | График дежурства в школьнойстоловой администрации и пед.работников | №15 ОТ 30.08.21 пРИКАЗ |
| 14 | Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (цикличного) меню | №15 ОТ 30.08.21 пРИКАЗ |
| 15 | Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню | №15 ОТ 30.08.21 пРИКАЗ |
| 16 | Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований | №15 ОТ 30.08.21 пРИКАЗ |
| 17 | Наличие должностных инструкций | №15 ОТ 30.08.21 пРИКАЗ |
| 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** (с кем, № дата)

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

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

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

Заместитель Главы администрации

 ответственный за организацию

горячего питания \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.М.Абдуллаева

Начальник Управления образованием

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

Руководитель ОО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.М.Саидов.

 **Муниципальное бюджетное основное общеобразовательное учреждение**

 **« Куркинская основная общеобразовательная школа».**

 **ПАСПОРТ**

 **ПИЩЕБЛОКА**

 **2021-2022 год.**