

**ПАСПОРТ
пищеблока
муниципального казённого общеобразовательного учреждения
«Лицей №1 имени Героя Советского Союза Ю.А. Акаева»
муниципального района «Кизилюртовский район» Республики Дагестан**

Адрес ОУ	Республика Дагестан, Кизилюртовский район, село Султанянгиюрт, ул. Алханова,1
Телефон	+79064808234
Проектная мощность школы	704 мест
Здание	типовое
Пищеблок	типовой
Расчетная вместимость пищеблока	100 человек в одну смену
Фактически детей	940 человек
Получают горячее питание	401 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	Аренднованное помещение	Нет
5	Помещение для приема пищи	Нет
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	
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	
собственная котельная	

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

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 СанПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал		Столы обеденные	12	2014	2015	20	20
			20	2007	2007	70	
		Стулья	48	2014	2015	20	80
			80	2007	2007	75	
		Раковины для мытья рук	5	2017	2017	50	6
Электрополотенца	1	2008	2008	60	2		
Раздаточная		Мармит 1-х блюд	2	2014	2015	10	

зона		Мармит 2-х блюд	2	2014	2015	10	
		Мармит 3-х блюд	2	2014	2015	10	
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0				
		Прилавок нейтральный	1	2014	2015	10	
		Прилавок для столовых приборов	1	2014	2015	10	
		Другое					
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	2	2014	2015	40	1
		Жарочный (духовой) шкаф	0				1
		Котел пищеварочный	0				1
		Электрическая сковорода	0				1
		Зонт вентиляционный	2	2014	2015	10	0
		Пароконвектомат	0				1
		Столы производственные	5	2014	2015	20	3
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	0				1
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0				0
		или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0				1
		Весы электронные для готовой продукции	1	2015	2015		1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2019	2019	5	0
		Миксер 10-20л	0				1
		Тележка сервировочная	0				1

		Тележка для сбора грязной посуды	0				2
		Хлеборезка	0				1
		Шкаф для хранения хлеба	1	2014	2015	10	0
		Подставки под кухонный инвентарь	0				2
		Стеллаж кухонный настенный	0				1
		Раковина для мытья рук	0				1
		Другое					
Холодный цех		Стол производственный	0				
		Весы электронные	0				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
		Универсальный механический привод	0				
		или овощерезательная машина	0				
		Бактерицидная установка	0				
		Моечная ванна	0				
		Весы электронные	0				
Догоготовочный цех		Раковина для мытья рук	0				
		Стол производственный	0				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0				
		Моечная ванна	0				
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0				
		овощерезательная	0				

		машина и мясорубка для сырой продукции					
		Весы электронные	0				
		Раковина для мытья рук	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-х секционная	0				
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	0				
		Стол производственный	0				
		Шкаф холодильный	0				
		Овоскоп	0				1
		Раковина для мытья рук	0				
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	1	2014	2015	20	1
		Моечная ванна 3-х секц.	0				1
		Стеллаж кухонный	0				1
		Электропривод для сырой продукции	0				0
		или электромясорубка	1	2014	2015	20	1
		Весы электронные	0				1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				1
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0				1
		Полка для разделочных досок	0				1
	Раковина для мытья	0				1	

		рук					
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	1	2014	2015	10	0
		Стол производственный	2	2014	2015	30	2
		Стеллаж кухонный настенный	0				1
		Весы					
		Стеллаж кухонный	0				1
		Картофелеочистительная машина	1	2014	2015	5	0
		Раковина для мытья рук	0				1
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	0				0
		Стол производственный	0				0
		Овощерезательная машина	0				0
		Стеллаж кухонный настенный	0				0
		Стеллаж кухонный	0				0
		Весы	0				0
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				0
Раковина для мытья рук	0				0		
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	1	2014	2015	30	1
		Стеллаж кухонный	1	2014	2015	30	1
		Зонт вентиляционный	0				0
		Водонагреватель	1	2014	2015	40	1
		Раковина для мытья рук	0				1
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1	2007	2007	50	1
		Стол производственный	1	2007	2007	50	1
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2007	2007	60	1
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	0				1
		Посудомоечная	0				2

		машина					
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	2	2014	2015	30	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	2014	2015	30	1
		Зонт вентиляционный	0				
		Водонагреватель проточный	1	2014	2015	45	1
		Раковина для мытья рук	0	0	0	0	1
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	1	2007	2007	60	1
		Душевой поддон	1	1996	1996	80	1
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	2007	2007	50	1
		Раковина для мытья рук	0	0			1
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	1	2014	2015	30	1
		Стеллажи	2	2014	2015	40	3
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2014	2015	30	1
		Подтоварники	2	2014	2015	30	2
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	2	2014	2015	30	3
		Подтоварники	2	2014	2015	30	2
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2014	2015	40	2
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2014	2015	98	1
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2016	2016	10	0
Загрузочная продуктов		Подтоварник	1	2014	2014	50	1
		Весы товарные электронные	0				1
Складские помещения	-	-					

отсутствуют							
-------------	--	--	--	--	--	--	--

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	3	Унитаз, раковина для мытья рук
Гардеробная персонала	12	Шкаф, кушетка, стол
Душевые для сотрудников пищеблока	5	-
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	0	нет

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	2	100%	4	15	+
Рабочих кухни/помощники повара	1	100%	4	1	+
Официантов	0	0	0	0	0
Других работников пищеблока/посудомойщицы	1	100%	4	1	0
Технических работников/уборщицы					

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) – нет ;

наименование организации: _____

юридический адрес организации: _____

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – .

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

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

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

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

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

16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	+
17	Наличие должностных инструкций	+
18	ДРУГОЕ	

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

11. Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость:	Да
	одноразового горячего питания	
	двухразового питания	
	полдника	
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семей из средств республиканского бюджета (на одного человека)	61
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)
 ФГУП «Дезинфекционист», договор №22 от 11.01.2024 г

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем, № дата)
 МБУ «Махачкала-1», договор №6/0021/Б/2021 –РО от 01.03.2024 г