

**ПАСПОРТ**  
**пищеблока**  
**муниципального казенного образовательного учреждения**  
**«Аверьяновская СОШ»**  
**Кизлярского района, Республики Дагестан**

Адрес ОУ Республика Дагестан, Кизлярский район,  
 село Аверьяновка.

Телефон 89894578015

Проектная мощность школы 330

Здание **типовое**/ приспособленное

Пищеблок **типовой**/приспособленный

Расчетная вместимость пищеблока 70 человек в одну смену(ы)

Фактически детей 760 человек

Получают горячее питание 368 человек (6 детей ОВЗ)

**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	Арендованное помещение	нет
5	Помещение для приема пищи	да
6	Отсутствует все вышеперечисленное	нет

**2. Инженерное обеспечение пищеблока:**

<b>1. Водоснабжение</b>	
централизованное	<b>да</b>
собственная скважина учреждения	<b>нет</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	нет
выгреб	да
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	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 <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	16	2010	2010	30	Столы обеденные
		Стулья	40	2010	2010	60	Стулья-50шт сидение 30*30, высота -40
		Раковины для мытья рук	3	2020	2020	0	
		Электрополотенца	2	2020	2020	0	
Раздаточная		Мармит 1-х блюд	-				



она	Мармит 2-х блюд	6	2014	2014	10	
	Мармит 3-х блюд	-				
	Холодильный прилавок (витрина, секция)	-				
	Прилавок нейтральный	-				
	Прилавок для столовых приборов	1	2014	2014	5	
	Другое					
Горячий цех	Плита электрическая 4-х конф.	1	2014	2014	50	
	Жарочный (духовой) шкаф	1	2014	2014	70	
	Котел пищеварочный	3	2018	2018	0	
	Электрическая сковорода	-				Электрическая сковорода
	Зонт вентиляционный	1	2014	2014	0	
	Пароконвектомат	-				Пароконвектомат
	Стол производственные	5	2014	2014	5	
	Моечная ванна 1-0 или 2-х секционная	1	2020	2020	0	
	Универсальный механический привод для готовой продукции	-				
	или овощерезательная машина с противочной насадкой и мясорубка для готовой продукции					овощерезательная машина
	Весы электронные для готовой продукции	1	2014	2014	10	
	Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2014	2014	30	
	Миксер 10-20л	-				Миксер 10-20л
	Тележка сервировочная					Тележка сервировочная
	Тележка для сбора грязной посуды					Тележка для сбора грязной посуды
	Хлеборезка					Хлеборезка
Шкаф для хранения хлеба	1	2014	2014	20		
Подставки под ку-	-				Подставки	

		хонный инвентарь					под кухонный инвентарь
		Стеллаж кухонный настенный	2	2014	2014	20	
		Раковина для мытья рук	-				
		Другое	-				
Холодный цех (в складном помещении)		Стол производственный					Стол производственный
		Весы электронные					Весы электронные
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2014	2014	30	
		Универсальный механический привод или овощерезательная машина	-				
		Бактерицидная установка	1	2020	2020	0	
		Моечная ванна	-				
		Весы электронные	-				
		Раковина для мытья рук	1	2020	2020	0	
	Доготовочный цех (в складном помещении)	поставщик привозит полуфабрикаты	Стол производственный				
Шкаф холодильный среднетемпературный							
Шкаф холодильный низкотемпературный							
Моечная ванна							
овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции							
овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции							
Весы электронные							
Раковина для мытья рук							
Мучной цех (в складном помещении)		Стол производственный	1	2014	2014	30	-
		Тестомесильная машина	-	-	-	-	Тестомесильная машина
		Пекарский шкаф	-	-	-	-	Пекарский шкаф
		Стеллаж кухонный	-	-	-	-	-
		Моечная ванна	-	-	-	-	-

		Весы электронные	-	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-
Помещение для обработки яйца (в складном помещении)		Моечная ванна 3-х секционная	-				
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	-				
		Стол производственный	-				
		Шкаф холодильный	-				
		Овоскоп	-				Овоскоп
		Раковина для мытья рук	-				
		Стол производственный	-				
Мясо-рыбный Цех (отдельного помещения нет)	поставщик привозит полуфабрикаты	Моечная ванна 3-х секц.	-				
		Стеллаж кухонный	-				
		Электропривод для сырой продукции	-				
		или электромясорубка	-				
		Весы электронные	-				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-				
		Шкаф холодильный низкотемпературный	-				
		Полка для разделочных досок	-				
		Раковина для мытья рук	-				
				Моечная ванна 2-х секц.			
Овощной цех (первичной обработки) (в складном помещении)		Стол производственный					
		Стеллаж кухонный настенный					
		Весы					
		Стеллаж кухонный					
		Картофелеочистительная машина					
		Раковина для мытья рук					
		Моечная ванна 2-х секц.					
Овощной цех (вторичной обработки) (в складном помещении)		Стол производственный					
		Овощерезательная машина					



		Стеллаж кухонный настенный					
		Стеллаж кухонный					
		Весы					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Раковина для мытья рук					
Моечная кухонной посуды и инвентаря (в кухне)		Моечная ванна 2-х секц.					
		Стеллаж кухонный					
		Зонт вентиляционный					
		Водонагреватель	1	2020	2020	0	
		Раковина для мытья рук	-				Раковина для мытья рук
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1	2014	2014	20	
		Стол производственный	-				
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2014	2014	20	
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	-				
		Посудомоечная машина					Посудомоечная машина
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2014	2014	20	
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов					
		Зонт вентиляционный					
		Водонагреватель проточный					
		Раковина для мытья рук					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	-				
		Душевой поддон	-				
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	-				
		Раковина для мытья рук	-				
Склад для хранения овощей	<u>Одно складное помещение</u>	Контейнер для хранения и транспортировки овощей					
		Стеллажи					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					

Склад для сыпучих продуктов	Подтоварники					Подтоварники
	Стеллажи					
	Подтоварники					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	Шкаф холодильный среднетемпературный					
	Шкаф холодильный среднетемпературный					
	Шкаф холодильный низкотемпературный	2	2016	2016	20	
Загрузочная продуктов	Подтоварник	-				Подтоварник
	Весы товарные электронные					
Складские помещения отсутствуют	-	-				

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

	Площадь, м <sup>2</sup>	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	-	-
Гардеробная персонала	-	-
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	2,5	да	5	15	да
Рабочих <u>кухни</u> /помощники повара	1	да		7	да
Официантов	-	-	-	-	-
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	-	-	-	-	-
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	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) - 181 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	№ 69/1 от 28.08.2020г. Об утверждении Дорожной карты по совершенствованию организации качественного горячего питания на 2020-2024 гг
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	От 28.08.2021 №40
3	Приказ об организации питания на учебный год	От 28.08.2021 №41
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	От 28.08.2021 №42
5	Положение об организации питания	Рассмотрено на пед.совете №9 от 29.08.2014г, утверждено приказом №56 от



		01.09.2014г
	Положение о бракеражной комиссии	Рассмотрено на пед.совете №9 от 29.08.2014г, утверждено приказом №56 от 01.09.2014г
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	От 28.08.2021 №43
8	Положение о школьном совете по питанию	Имеется
9	Наличие плана работы совета по питанию	Имеются
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	Имеются
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Имеются
12	График питания в школьной столовой	От 28.08.2021 №44
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	От 28.08.2021 №45
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню	Имеется
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	Имеются
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Имеется
17	Наличие должностных инструкций	Имеются
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	-
	двухразового питания	61руб
	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)	137 руб
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)  
 №1 от 11.01.2021г ООО «Дезинфекционист»

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

Заместитель Главы администрации  
 ответственный за организацию  
 горячего питания



Рамазанов И.А.

Начальник Управления образованием  
 района/городского округа



Агакшиева З.Ш.

Директор МКОУ «Аверьяновская СОШ»



Махтаева З.О.