

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ «СОШ-Д/С №1 г.
Магас
Хашиева Т.А.
01.09.2020г.



ПАСПОРТ

пищеблока общеобразовательного учреждения

Государственное Бюджетное Общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа - Детский сад №1 г. Магас»

Адрес _РИ, г. Магас, ул.Чажкиева 33А

Телефон __554353_____

Электронный адрес _tkhashieva@bk.ru_____

Расчетная вместимость школы __350_____

Фактически детей: _____444_____

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

		Да/ Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	да
2.	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет
3.	Буфет-раздаточная	нет
4.	Буфет	да
5.	Помещение для приема пищи	да

2 . Инженерное обеспечение пищеблока:

1.	<p>Водоснабжение</p> <ul style="list-style-type: none"> - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная скважина учреждения; <p>- в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность;</p> <ul style="list-style-type: none"> - вода привозная; - прочие. 	<p>централизованное от сетей населенного пункта</p>
2.	<p>Горячее водоснабжение (указать источник)</p>	<p>собственная котельная</p>
3.	<p>Наличие резервного горячего водоснабжения</p>	<p>электроводонагреватели</p>
4.	<p>Отопление</p> <ul style="list-style-type: none"> - централизованное -от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр. 	<p>собственная котельная</p>
5.	<p>Водоотведение</p> <ul style="list-style-type: none"> - централизованное -в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие. 	<p>централизованное в сети населенного пункта</p>
6.?	<p>Вентиляция</p>	<p>Приточная установка VS-75-R-H</p>

3.Для перевозки продуктов питания используется:

		Да/Нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
1.	Специализированный транспорт школы		
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу		
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да	да
4.	Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего школу		
5.	Специализированный транспорт отсутствует		

4.Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН(наименование, кол-во штук)
Обеденный зал	207	Столы обеденные	16	2016	2017		
		Стулья(скамья)	32	2016	2017		
		Раковины для мытья рук	4	2016	2017		
		Рукосушители ит.д.	3	2016	2017		
Линия раздачи	48,1	Мармит 1-х блюд	1	2016	2017		
		Мармит 2-блюд	1	2016	2017		
		Мармит для столовых приборов и подносов	1	2016	2017		

		Мармит-витрина холодильный	1	2016	2017		
Горячий цех		CAS Весы электронные настольные SW-I-5	1	2016	2017		
		Стол производственный с бортом СП- 3/1200/600-ЮТ	3	2016	2017		
		Polair Холодильный шкаф СМ14-S (ШХ- 1,4)	1	2016	2017		
		Полка для разделочных досок ПКД-Н-ЮТ	1	2016	2017		
		Универсальный привод УКМ-0.1	1	2016	2017		
		Стол производственный с бортом СП- 3/1500/600-ЮТ	1	2016	2017		
		Абат Плита электрич. 4-х коиф. ЭП.-4ЖШ лицев.церж.	2	2016	2017		
		Абат Котел пищеварочный КПЭМ-60/7 Т	2	2016	2017		
		Atesy Стол кондитерский СК- 3/1500/800Д	1	2016	2017		
		Абат Парокопвектомат	1	2016	2017		

		инжекторный ПКА 10-1/1BM2					
		Абат Подставка под парокопвектомат ПК-ЮМ	1	2016	2017		
		Аtesy Тележка- шпилька КШ - 1 (для противней плиты) 600x530x1630	1	2016	2017		
		Абат Подставка межплитная ПМП-40 (400x850x860мм.) каркас крашен.	1	2016	2017		
Мясорыбны й цех		Polair Холодильный шкаф SM107-S	2	2016	2017	0	
		Стол производственный с бортом СП- 3\950\600-ЮТ	1	2016	2017	0	
		CAS Весы электронные настольные SW-1-5	1	2016	2017	0	
		Стол производственный с бортом СП- 3\1200\600-ЮТ	3	2016	2017	0	
		Аtesy Стол обработки мяса SM- 3\1200\600	1	2016	2017	0	
		Рыбочистка УKM-09	1	2016	2017	0	
		Полка настенная решетчатая ПНК-	2	2016	2017	0	

		1200P					
		Мясорубка HKN-12CR	1	2016	2017	0	
Овощной цех		CAS весы электронные настольные SW-1-5	1	2016	2017	0	
		Стол производственный с бортом СП-3\1200\600-Ю	3	2016	2017	0	
		Стол производственный с бортом СП-3\1200\600-Ю	1	2016	2017	0	
		Машина для нарезки и протирки овощей ОМ-350\220	1	2016	2017	0	
		Картофелечистка МОК-300М	1	2016	2017	0	
		Polair Холодильный шкаф CM114-S(ШХ-1,4)	1	2016	2017	0	
	Моечная кухонной посуды и инвентаря		Контейнер для пищевых отходов на колесах 110 л	1	2016	2017	0
		Стол д/сбора отходов СРО-3/600	2	2016	2017	0	
		Стеллаж кухонный решетчатый СТКН-120Q/650P	1	2016	2017	0	
Холодный				2016	2017		
		Polair Холодильный шкаф CM 114-S	1	2016	2017		

цех	(ШХ-1,4)					
	Весы электронные настольные SW-1-5	1	2016	2017		
	ол производственный с бортом СП-3/1200/600-ЮТ	1	2016	2017		
	Подставка под электромеханическое Оборудование ПДЭ	1	2016	2017		
	Соковыжиматель S-800 (универсальный)	1	2016	2017		
	Полка закрытая кухонная ПЗК-1500-Н-ЮТ	1	2016	2017		
	Стол производственный с бортом СП-3/1200/700-Ю	1	2016	2017		
	Стол производственный с бортом, сплошная полка и каркас уголок оцинкованные СП-3/1500/700-ЮТ	1	2016	2017		
	Облучатель-рециркулятор ДЕЗАР-3 (ОРУБ-01-3) настенный	1	2016	2017		
Помещение для обработки и	Шкаф для уборочного инвентаря	3	2016	2017		

хранения уборочного инвентаря							
Склад для хранения овощей		Стеллаж кухонный СТК-1200/600-ЮТ	4	2016	2017		
		Подтоварники	1	2012	2017		
Склад для сыпучих продуктов		Шкаф кухонный ШЗК-950 купе	2	2016	2017		
		Стеллаж кухонный решетчатый СТКН-1200\659	2	2016	2017		
		Стол производственный с бортом СП-3\950\600-Ю	1	2016	2017		
		Весы электронные настольные SW-1-5	1				
Помещение холодильных камер		Polair Холодильный шкаф CM107-S	1				
		Polair Холодильный шкаф CM114-S(ШХ-1,4)	2	2016	2017		
Помещение хранения пищевых отходов		Polair Холодильный шкаф CM105-S	1	2016	2017		

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	3,6	Унитаз, раковина
Гардеробная персонала	13,2	Шкаф 2шт
Душевые для сотрудников пищеблока	3,6	Душ
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		

6. Штатное расписание:

№ п/п	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1			1г.	да
Рабочий по кухне	2			1г.	да
Официантов					
Других работников пищеблока/ посудомойщицы					
Технических работников/ уборщицы					

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№п/п	Наименование	Да/Нет	Кол-во
1.	Образовательного учреждения	да	3
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	нет	

8. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть) работниками столовой с предварительным накрытием (кол-во детей) _____230__ самообслуживание

через раздачу (кол-во детей) _____214_____

9. Наличие нормативно-правовой , технической документации, технологических карт (2017-21годы)

№ п/п		Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов
1	Программа по питанию	
2	Положение об организации и порядке питания учащихся в образовательном учреждении	Директором ГБОУ «СОШ-ДС №1 г.Магас» , от 01.09.21г.
3	Приказы по организации питания: «О создании бракеражной комиссии» «Об организации бесплатного питания учащихся в первом (втором) полугодии 2020-2021 учебного года»	№37-п от 01.09.2020г. №41/3 от 01.09.2020г.
4	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	да
5	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания	да

6	Положение о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении	да
7	План работы по формированию основ здорового питания в школе	да
8	График питания в школьной столовой	да
9	График дежурства в школьной столовой администрации и пед. работников	имеется
10	Аналитическая справка опыта работы по формированию культуры здорового питания	имеется
11	Наличие согласованного с территориальными органами управления Роспотребнадзора циклического меню	имеется
12	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	имеется
13	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	имеется
14	ДРУГОЕ	

10. Финансирование организации питания

	Стоимость:	завтрака	59р. 70коп.
		обеда	90 руб.
		полдника	
1.	Сумма, выделяемая на питание школьников из бюджета (на одного человека), в т.ч.:		
	1 -4 класс		59р. 70коп.
	5-11 класс		
2.	Сумма, выделяемая на питание школьников из муниципального бюджета (на одного человека), в т.ч.:		
	1 -4 класс		0

	5-11 класс	0
3.	Родительские средства (на одного человека), в т.ч.:	
	1-4 класс	
	5-11 класс	

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

12. Лабораторный контроль:

		2018 г.		2019 г.		2020 г.	
		Всего	Из них не соответствует гиги.нормативам	Всего	Из них не соответствует гиги. нормативам	Всего	Из них не соответствует гиги.нормативам
1.	Питьевая вода из разводящей сети	2	0	2	0	2	
	-по санитарно-химическим показателям	1	0	1	0	1	
	-по микробиологическим показателям	1	0	1	0	1	
2.	Готовые блюда	3	0	3	0	3	
	-по санитарно-химическим показателям	3	0	3	0	3	
	-по микробиологическим показателям	3	0	3	0	3	
	-на калорийность и полноту вложения	3	0	3	0	3	
	-на вложение витамина «С»	3	0	3	0	3	
3.	Смывы	3	0	3	0	3	
	-на наличие кишечной палочки	3	0	3	0	3	

-на стафилококк	3	0	3	0	3	
-на патогенную флору	3	0	3	0	3	
-на яйца гельминтов	3	0	3	0	3	