**ПАСПОРТ**

**пищеблока**

**муниципального бюджетного образовательного учреждения**

**«Дзилебкинская общеобразовательная основная школа»**

**МО «Дахадаевский район»**

|  |  |
| --- | --- |
| Адрес ОУ | Республика Дагестан, Дахадаевский район, село Дзилебки, ул. Центральная,18 |
| ТелефонПроектная мощность школыЗдание Пищеблок  | 8(963)416-96-5480 местприспособленноеприспособленный  |
| Расчетная вместимость пищеблока | 15 человек в две смены |
| Фактически детей | 82 человек |

Получают горячее питание 42 человек

**1. В общеобразовательном учреждении имеется:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Тип пищеблока | Да/Нет |
| 1 | Столовая, работающая на сырье | Да |
| 2 | Столовая-доготовочная (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:**

|  |
| --- |
| **1. Водоснабжение** |
| централизованное | **Нет** |
| собственная скважина учреждения | **Нет** |
| в случае использования других источников указать ихведомственную принадлежность |  |
| вода привозная | **Да** |
| **2. Горячее водоснабжение** |
| централизованное | **Нет** |
| собственная котельная | **Нет** |
| 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 | **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 | 16 | Столы обеденные | 0 |  |  |  | 10 |
| Стулья | 0 |  |  |  | 40 |
| Раковины для мытья рук | 1 | 2019 | 2010 | 90 |  |
| Электрополотенца | 0 |  |  |  |  |
| Раздаточная зона |  | Мармит 1-х блюд | 0 |  |  |  |  |
| Мармит 2-х блюд | 0 |  |  |  |  |
| Мармит 3-х блюд | 0 |  |  |  |  |
| Холодильный прилавок(витрина, секция) | 0 |  |  |  |  |
| Прилавок нейтральный | 0 |  |  |  |  |
| Прилавок для столовыхприборов | 1 |  |  |  |  |
| Другое |  |  |  |  |  |
| Горячий цех |  | Плита электрическая 4-х конф. | 1 | 2020 | 2021 | 0 |  |
| Жарочный (духовой) шкаф | 1 |  |  |  | 1 |
| Котел пищеварочный | 1 |  |  |  | 1 |
| Электрическая сковорода | 0 |  |  |  | 1 |
| Зонт вентиляционный | 1 |  |  |  | 1 |
| Пароконвектомат | 0 |  |  |  |  |
| Столы производственные | 1 |  |  |  | 3 |
| Моечная ванна 1-о или 2-х секционная | 0 |  |  |  | 1 |
| Универсальный механический привод для готовой продукции | 0 |  |  |  |  |
| или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции | 0 |  |  |  |  |
| Весы электронные для готовой продукции | 0 |  |  |  | 1 |
| Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб) | 0 |  |  |  |  |
| Миксер 10-20л | 0 |  |  |  |  |
| Тележка сервировочная | 0 |  |  |  |  |
| Тележка для сбора грязной посуды | 0 |  |  |  |  |
| Хлеборезка | 1 |  |  |  | 1 |
| Шкаф для хранения хлеба | 1 |  |  |  | 1 |
| Подставки под кухонный инвентарь | 1 |  |  |  | 1 |
| Стеллаж кухонный настенный | 0 |  |  |  | 1 |
| Раковина для мытья рук | 0 |  |  |  |  |
| Другое |  |  |  |  |  |
| Холодный цех |  | Стол производственный | 1 |  |  |  |  |
| Весы электронные | 0 |  |  |  | 1 |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 0 |  |  |  | 1 |
| Универсальный механический привод  | 0 |  |  |  |  |
| или овощерезательная машина | 0 |  |  |  | 1 |
| Бактерицидная установка | 0 |  |  |  | 1 |
| Моечная ванна | 0 |  |  |  | 1 |
| Весы электронные | 0 |  |  |  | 1 |
| Раковина для мытья рук | 0 |  |  |  |  |
| Доготовочный цех |  | Стол производственный | 1 |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 0 |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный низкотемпературный | 0 |  |  |  |  |
| Моечная ванна | 0 |  |  |  |  |
| овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции | 0 |  |  |  |  |
| овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции | 0 |  |  |  |  |
| Весы электронные | 0 |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | 1 |  |  |  |  |
| 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 |  |  |  |  |
| Помещениедля обработки яйца |  | Моечная ванна 3-хсекционная | 0 |  |  |  |  |
| или Моечная ванна 1-о секционнаяи 2 емкости | 0 |  |  |  |  |
| Стол производственный | 0 |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный | 0 |  |  |  |  |
| Овоскоп | 0 |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | 0 |  |  |  |  |
| Мясо-рыбныйцех |  | Стол производственный | 0 |  |  |  |  |
| Моечная ванна3-х секц. | 0 |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный | 0 |  |  |  | 1 |
| Электропривод для сыройпродукции | 0 |  |  |  |  |
| или электромясорубка | 0 |  |  |  |  |
| Весы электронные | 0 |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 0 |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный низкотемпературный | 0 |  |  |  |  |
| Полка для разделочных досок | 0 |  |  |  | 1 |
| Раковина для мытья рук | 0 |  |  |  |  |
| Овощной цех(первичной обработки) |  | Моечная ванна 2-х секц. | 0 |  |  |  |  |
| Стол производственный | 0 |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный настенный | 0 |  |  |  |  |
| Весы | 0 |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный | 0 |  |  |  |  |
| Картофелеочистительная машина | 0 |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | 0 |  |  |  |  |
| Овощной цех(вторичной обработки) |  | Моечная ванна 2-х секц. | 0 |  |  |  |  |
| Стол производственный | 0 |  |  |  |  |
| Овощерезательная машина | 0 |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный настенный | 0 |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный | 0 |  |  |  |  |
| Весы | 0 |  |  |  | 1 |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 0 |  |  |  | 1 |
| Раковина для мытья рук | 0 |  |  |  |  |
| Моечнаякухонной посуды и инвентаря |  | Моечная ванна 2-х секц. | 0 |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный | 0 |  |  |  |  |
| Зонт вентиляционный | 0 |  |  |  | 1 |
| Водонагреватель | 1 |  |  |  | 1 |
| Раковина для мытья рук | 1 |  |  |  |  |
| Моечнаястоловой посуды |  | Стол для сбора отходов | 1 |  |  |  | 1 |
| Стол производственный | 1 |  |  |  |  |
| Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды | 0 |  |  |  |  |
| Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов | 0 |  |  |  | 1 |
| Посудомоечная машина | 0 |  |  |  |  |
| Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды | 1 |  |  |  | 1 |
| Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов | 1 |  |  |  | 1 |
| Зонт вентиляционный | 1 |  |  |  |  |
| Водонагреватель проточный | 0 |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | 1 |  |  |  |  |
| Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря |  | Шкаф для уборочного инвентаря | 1 |  |  |  | 1 |
| Душевой поддон | 0 |  |  |  |  |
| Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств | 1 |  |  |  | 1 |
| Раковина для мытья рук | 1 |  |  |  |  |
| Склад дляхранения овощей |  | Контейнер для хранения и транспортировки овощей | 0 |  |  |  | 1 |
| Стеллажи | 0 |  |  |  | 1 |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 0 |  |  |  |  |
| Подтоварники | 0 |  |  |  |  |
| Склад длясыпучихпродуктов |  | Стеллажи | 0 |  |  |  |  |
| Подтоварники | 0 |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 0 |  |  |  |  |
| Склад для хранения скоропортящихся продуктов |  | Шкаф холодильный среднетемпературный | 0 |  |  |  |  |
|  | Шкаф холодильный низкотемпературный | 0 |  |  |  |  |
| Загрузочнаяпродуктов |  | Подтоварник | 0 |  |  |  |  |
| Весы товарные электронные | 0 |  |  |  |  |
| Складскиепомещенияотсутствуют | - | - | 0 |  |  |  |  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | Площадь, м2 | Оборудование |
| Сан.узел для сотрудников пищеблока | 0 |  |
| Гардеробная персонала | 0 |  |
| Душевые для сотрудников пищеблока | 0 |  |
| Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется | Дома /Поваром |  |

**6. Штатное расписание:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Кол-во ставок | Укомплектованность | Квалификационный разряд | Стаж работы по специальности | Наличие оформленной личной медицинской книжки |
| Поваров | 1 | 100 % | - | 6 | Имеется |
| Рабочихкухни/помощники повара | 0,5 | 100 % | - | 1 | Имеется |
| 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) – 15 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 | Имеется |
| 2 | Порядок обеспечения питаниемобучающихся | Приказ №18 от 31.08.2021 г.  |
| 3 | Приказ об организации питанияна учебный год | Приказ №18 от 31.08.2021 г.  |
| 4 | Приказ о создании бракеражнойкомиссии» | Приказ №18 от 31.08.2021 г.  |
| 5 | Положение об организации питания | Приказ №18 от 31.08.2021 г.  |
| 6 | Положение о бракеражнойкомиссии | Приказ №18 от 31.08.2021 г.  |
| 7 | Приказ о создании школьногосовета по питанию | Приказ №18 от 31.08.2021 г.  |
| 8 | Положение о школьном советепо питанию | Приказ №18 от 31.08.2021 г.  |
| 9 | Наличие плана работы советапо питанию | Имеется |
| 10 | Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию | - |
| 11 | Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания | Имеется |
| 12 | График питания в школьнойстоловой | Имеется |
| 13 | График дежурства в школьнойстоловой администрации и пед.работников | Имеется |
| 14 | Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (цикличного) меню | Имеется |
| 15 | Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню | - |
| 16 | Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований | - |
| 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 | 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)

ООО «Аква-строй» г. Дербент №45 от 04.03.2021 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Заместитель Главы администрации МО «Дахадаевский район» | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Абдуллаева А.М. |
| Начальник Управления образованиемМО «Дахадаевский район» | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Сулейманов М.И. |
| Директор ОО | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Хатаев Р.А. |