

ПАСПОРТ

Пищеблока МКОУ СОШ№1 с.п.Верхняя Балкария
(при необходимости дополнить дополнительными разделами)

Адрес: Черекский район, с.п. Верхняя Балкария, ул. Таулуева, 93

Телефон 88663679248

Проектная мощность школы **378 чел.** Расчетная вместимость зала **80** человек. В две (одну, две) смену (ы), фактическое количество **299 чел.**

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количество обучающихся)
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	80
6	Отсутствует все вышеперечисленное		

2. Инженерное обеспечение пищеблока

2.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	да
собственная скважина учреждения	нет
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	нет
вода привозная	нет
2.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	нет
собственная котельная	нет
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	нет

2.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	да
собственная котельная и пр.	
2.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	да
выгреб	
локальные очистные сооружения	
прочие	
2.5. Вентиляция (да/нет)	
естественная	да
механическая	да

3. Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Транспорт	(да/нет)
1	Специализированный транспорт школы	нет
2	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	нет
3	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	да
4	Специализированный транспорт отсутствует	нет
5	Иной вид подвоза (указать)	

4. Характеристика пищеблока

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук

¹ В соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 1 января 2002 г. № 1 (ред. от 27.12.2019) «О Классификации основных средств, включаемых в амортизационные группы»

² СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
Обеденный зал	150,4	Столы обеденные	18	2016	2019	10		
		Стулья	80	2005	2005			80
		Раковины для мытья рук	2	2016	2016	20		3
		Электрополотенца	0					
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	0					
		Мармит 2-х блюд	1	2005	2005	20		
		Мармит 3-х блюд	0					
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0					
		Прилавок нейтральный	0					
		Прилавок для столовых приборов	0					
		Другое						
Горячий цех	24,2	Плита электрическая 4-х конф.	2	2018	2019			
		Жарочный	2	2018	2019			

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
		(духовой) шкаф						
		Котел пищеварочный						
		Электрическая сковорода						
		Зонт вентиляционный						
		Пароконвектомат						
		Столы производственные	7	2021	2021			
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	2	2021	2021			
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0					
		или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой	1	2019				

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
		продукции						
		Весы электронные для	1	2021	2021			
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1					
		Миксер 10-20л	0					
		Тележка сервировочная	0					
		Тележка для сбора грязной посуды	0					
		Хлеборезка	0					
		Шкаф для хранения хлеба	0					
		другое						
		Стеллаж кухонный						
		Водонагреватель проточный	1	2020	2021			
		Раковина для мытья рук	1	2019	2019			
Помещение для обработки и хранения уборочного		Шкаф для уборочного инвентаря	0					
		Душевой поддон	0					

Набор помещений инвентаря	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол- во шт.	Дата выпуск а, год	Дата подключения (начала функциониров ания), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
инвентаря		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	0					
		Раковина для мытья рук	0					
		Контейнер для хранения и транспортировки и овощей	0					
Склад для хранения овощей	9,2	Стеллажи	1	2015	2015			
		Шкаф холодильный среднетемпературный	3	2008 2021 2021	2008 2021 2021			
		Подтоварники						
		Стеллажи						
Склад для сыпучих продуктов	9,2	Подтоварники						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	6,7	Шкаф холодильный среднетемпературный						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
		Шкаф холодильный низкотемпературный	2	2020 2021	2020 2021			
Загрузочная продуктов		Подтоварник						
		Весы товарные электронные						
Складские помещения отсутствуют								

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	1,7	
Гардеробная персонала	0	
Душевые для сотрудников пищеблока	0	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		Ванна, моющие средства(сами работники)

6. Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	4	3		1год	да
Рабочих					

кухни/помощники повара					
Официантов					
Других работников пищеблока/ посудомойщицы					
Технических работников/ уборщицы					

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
	Образовательного учреждения	да
	Организации общественного питания, обслуживающего школу	
	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	

8. Питание детей в общеобразовательной организации:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественного питания (да/нет) –;

наименование организации: _____

юридический адрес организации: _____

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) –.

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - **80** чел.

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

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

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	имеется

2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	Приказ №58/3 от 02.09.2022
3	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ №58 от 02.09.22
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ №58/4 от 02.09.22
5	Положение об организации питания	Приказ № 53 от 28.08.2020
6	Положение о бракеражной комиссии	Приказ №68 от 13.10.2018
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	
8	Положение о школьном совете по питанию	имеется
9	Наличие плана работы совета по питанию	имеется
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	имеется
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	
12	График питания в школьной столовой	имеется
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	имеется
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню	имеется
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	имеется
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	имеется
17	Наличие должностных инструкций	имеется
18	ДРУГОЕ	

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

11. Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость: одноразового горячего питания	58,86
	двухразового питания	
	полдника	

1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств федерального 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)	45
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)	

12. Договор на дератизацию (С какой организацией, №, дата заключения)

ООО «Дезинфекционная станция» г.Нарткала. №24 от 15.02.2022

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

ООО «Экологистика» №2405/Б022

14. Договор холодного водоснабжения и водоотведения (№, дата)

МУП «Гюлчю суу» договор №04/2021 от 15.07.2022

Директор МКОУ СОШ №1 _____ А.А.Таукенов

