

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «СОШ №2 с.Гиляны»

_____ П.С.Вахамбиева

ПАСПОРТ пищеблока общеобразовательного учреждения

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №2 села Гиляны »
(наименование учреждения)

ФИО руководителя Вахамбиева Петимат Сайтбековна

Адрес Чеченская республика , Ножай-Юртовский район, с.Гиляны, ул. Восточная , 12.

Телефон: 8 928 953 67 05

Расчетная вместимость школы: 70

Фактически детей: 90

1.В общеобразовательном учреждении имеется:

	Тип пищеблока	Да/Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	Да
2.	Столовая-доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	Нет
3.	Буфет-раздаточная	нет
4.	Буфет	Нет
5.	Помещение для приема пищи	Да
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	

2.Питание организовано на базе сторонних организаций общественного питания

(да/нет) нет

наименование организации _____

юридический адрес организации _____

1.	Водоснабжение - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная скважина учреждения; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочие.	Централизованные
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	Водонагреватель (бойлер)
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	Нет
4.	Водоотведение - централизованное - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения	Выгреб
5.	Вентиляция (механическая)	да

Инженерное обеспечение пищеблока:

4.Для перевозки продуктов питания используется:

	Тип транспорта	Да/Нет
1.	Специализированный транспорт школы	Нет
2.	Специализированный транспорт отсутствует	Да

5. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь, м2	Наименование оборудования (фактическое наличие)	Кол-во шт.	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал	24	Столы обеденные	4	0	
		Стулья /скамья	35	0	
		Раковины для мытья рук	2	0	
		Электрополотенца	2	0	
Раздаточная зона	нет	Мармит 1-х блюд	0		
		Мармит 2-х блюд	0		
		Мармит 3-х блюд	0		
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0		
		Прилавок нейтральный	0		
		Другое	0		
Горячий цех	4.40	Плита электрическая 4-х конф. / 6-конф	1	0	
		Жарочный (духовой) шкаф	—		
		Электрическая сковорода	-		
		Зонт вентиляционный	--	0	
		Пароконвектомат	—		
		Столы производственные	2	0	
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	+	0	
		Весы электронные для готовой продукции	+		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	0	
		Миксер 10-20л	—		
		Тележка сервировочная	—		
		Тележка для сбора грязной посуды	—		
		Хлеборезка	—		

		Шкаф для хранения хлеба	+		
		Подставки под кухонный инвентарь	+		
		Стеллаж кухонный настенный	—		
		Раковина для мытья рук	+		
		Другое	—		
Моечная кухонной и столовой посуды и инвентаря	2,0	Моечная ванна 2-х секц.	+		
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1		
		Зонт вентиляционный	-		
		Водонагреватель	+		
		Раковина для мытья рук	+		
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	нет	Шкаф для уборочного инвентаря			
		Душевой поддон			
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств			
		Раковина для мытья рук			
Склад для хранения овощей (приспособленный)	да	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	+		
		Стеллажи	+		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	+		
		Подтоварники			
Складские помещения отсутствуют	—	—			

6. Характеристика складских помещений пищеблока:

		Площадь м ²	Оборудование (в т. ч. холодильное - указать кол-во единиц/год выпуска)
1.	Склад сыпучих продуктов	-	-
2.	Склад скоропортящихся продуктов	-	-
3.	Складские помещения отсутствуют		

7. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

		Оборудование
Гардеробная персонала	нет	нет

8. Штатное расписание:

№ п/п	Кол-во ставок	Укомплектованность в %	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	100	3	3 год	да
Рабочих кухни/помощники повара	нет				
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	1	100	нет	0	Да
Технических работников/ уборщицы	0	0	0	0	

9. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№	Учреждение, организация	Да/Нет
1.	Школы	да
2.	Комбината школьного питания	нет
3.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	нет
4.	ЧП, обслуживающего школу/ наименование, № договора	нет

10. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественного питания (Да/Нет) – Нет

- образовательным учреждением самостоятельно (Да/Нет) – Да

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

11. Рацион питания согласован с органами Госсанэпиднадзора (да/нет) да

12. Наличие нормативно-технической документации и технологических карт (да/нет)

13. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд:

проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

13. Стоимость питания

Стоимость: завтрака в рублях	завтрака	62,49
	обеда	нет

1.	Сумма, выделяемая на питание школьников из муниципального бюджета (на одного человека), в т.ч.:	10.50
	Детей из малоимущих семей	10.50
	Детей социально незащищенных семей	10.50
3.	Родительские средства (на одного человека), в т.ч.:	0
	Детей из малоимущих семей	0
	Детей социально незащищенных семей	0
	Детей- инвалидов	0

14. Наличие необходимых документов (да/нет)

- перспективное двухнедельное меню /есть/
- ежедневное меню /есть/
- меню раскладка /есть/
- накопительная ведомость /есть/
- журнал скоропортящейся продукции /есть/
- журнал контроля качества питания /есть/
- журнал здоровья /есть/
- журнал ежедневных медицинских осмотров /есть/
- приказ директора об организации питания /есть/
- приказ о составе бракеражной комиссии /есть/
- график дежурства учителей /есть/
- график посещения классами столовой, /есть/
- справка по результатам проверки питания /есть/

17. Договор на дератизацию (№ дата) нет

18. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов да

Дата выдачи паспорта
« ____ » _____ 2024г.

Директор _____
(подпись)

П.С.Вахамбиева
(расшифровка подписи)