ПАСПОРТ пищеблока

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«РОШНИ-ЧУНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1»

Адрес ОУ	ЧР, Урус-Мартановский район, с. Рошни-Чу, ул. Д.Н.Денисултанова, д. 54-А
Телефон	8(939) 100-99-98
Расчетная вместимость школы	624 человек в две смены
Фактически детей	766 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	да
4	Буфет	нет
5	Помещение для приема пищи	да
6	Отсутствует все вышеперечисленное	

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	**нет**
собственная скважина учреждения	**да**
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	**нет**
вода привозная	**нет**
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	**нет**
собственная котельная	**да**

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	**нет**
механическая	да

3. Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Транспорт	Да/Нет
1	Специализированный транспорт школы	нет
2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	да
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	нет
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	нет
5	Специализированный транспорт отсутствует	да

4. Характеристика пищеблока.

Набор помещений	Площадь, $м^2$	Наименование оборудования **(фактическое наличие)**	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал	144 $м^2$	Столы обеденные	15	2020		0
		Стулья	60	2020		0

		Раковины для мытья рук	4	2020		0
		Электрополотенца	2	2020		0
Раздаточная зона		Прилавок для столовых приборов	1	2020		0
Горячий цех		Электрическая сковорода	1			0
		Котел пищеварочный	0			0
		Плита электрическая 4-х конф.	1	2020		0
		Жарочный (духовой) шкаф	1			0
		Зонт вентиляционный	1			0
		Пароконвектомат	1	2020		0
		Столы производственные	2	2020		0
		Моечная ванна 2-х секционная	1	2020		0
		Весы электронные для готовой продукции	1			0
		Шкаф холодильный среднетемпературный (дляпроб)	1	2020		0
		Миксер 10-20л	0			0
		Тележка сервировочная	1			0
		Универсальный механический привод для готовой продукции или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0			0

		Тележка для сбора грязной посуды	1			0
		Хлеборезка	0			0
		Шкаф для хранения хлеба	1			0
		Подставки под кухонный инвентарь	3			0
		Стеллаж кухонный настенный	1			0
		Раковина для мытья рук	4	2020		0
		Другое	0			0
		Стол производственный	0			0
		Весы электронные	0			0
Холодный цех		Шкаф холодильный среднетемпературный	0			0
		Универсальный механический привод	0			0
		или овощерезательная машина	0			0
		Бактерицидная установка	0	2020		0
		Моечная ванна	0			0
		Раковина для мытья рук	0			0
Доготовочный цех		Стол производственный	0	2020		0
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0			0
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0	2020		0
		Моечная ванна	0			0
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0			0
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	0			0
		Весы электронные	0			0

		Раковина для мытья рук	0			0
Мучной цех		Стол производственный	0			0
		Тестомесильная машина	0			0
		Пекарский шкаф	0			0
		Стеллаж кухонный	0			0
		Моечная ванна	0			0
		Раковина для мытья рук	0			0
Помещение для обработки яйца	нет	Моечная ванна 3-х секционная	0			0
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	0			0
		Стол производственный	0	2020		0
		Шкаф холодильный	0	2020		0
		Овоскоп	0			0
		Раковина для мытья рук	0			0
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	0	2020		0
		Моечная ванна 3-х секц.	0			0
		Стеллаж кухонный	0			0
		Электропривод для сырой продукции				0
		или электромясорубка	0			0
		Весы электронные				0
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0			0
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0			0
		Полка для разделочных досок	0			0
		Раковина для мытья рук	0			0
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	0			0
		Стол производственный	0			0
		Стеллаж кухонный настенный	0			0
		Весы	0			0

		Стеллаж кухонный	0			0
		Картофелеочистительная машина	0			0
		Раковина для мытья рук	0			0
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	0			0
		Стол производственный	0			0
		Овощерезательная машина	0			0
		Стеллаж кухонный настенный	0			0
		Стеллаж кухонный	0			0
		Весы	1			0
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0			0
		Раковина для мытья рук	0			0
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	0			0
		Стеллаж кухонный	0			0
		Зонт вентиляционный	0			0
		Водонагреватель	0			0
		Раковина для мытья рук	0			0
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	0			0
		Стол производственный	0			0
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	0			0
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	0			0
		Посудомоечная машина	0			0
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	0			0
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	0			0
		Зонт вентиляционный	0			0
		Водонагреватель проточный	0			0
		Раковина для мытья рук	0			0

Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	0			0
		Душевой поддон	0			0
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1			0
		Раковина для мытья рук	0			0
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	0			0
		Стеллажи	1			0
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0			0
		Подтоварники	6			0
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	2			0
		Подтоварники	2			0
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0			0
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	0			0
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1			0
Загрузочная продуктов		Подтоварник	2			0
		Весы товарные электронные	0			0
Складские помещения отсутствуют		Складскиепомещения отсутствуют	1			0

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, $м^2$	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	-	-
Гардеробная персонала	-	шкаф
Душевые для сотрудников пищеблока	-	-

Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	самообслуживание	-

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	100%	+	7	+
Рабочих кухни/помощники повара					
Официантов					
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	1	100%	+	2	
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** ;

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – **да**
- санитарно-эпидемиологическое заключение **имеется**/отсутствует (нужное подчеркнуть).

с предварительным накрытием (кол-во детей) – **60 чел.**
через раздачу (кол-во детей) – 293 чел.

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

№ п/п	наименование документации	наличие
1	Программа по питанию	+
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	+
3	Приказ об организации питания на учебный год	+
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	+
5	Положение об организации питания	+
6	*Положение о бракеражной комиссии*	+
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	-
8	Положение о родительском контроле	+
9	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	+
10	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	+
11	График питания в школьной столовой	+
12	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	-
13	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (цикличного) меню	+
14	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	+
15	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	+
16	Наличие должностных инструкций	+

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

11. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов
ООО «ОНИКС», договор №528-1/5 от 01.01.2022г

Директор МБОУ «СОШ №1 с. Рошни-Чу
имени А.Ш. Бексултанова» А.Д. Гойсумова

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12506469AE32E778B10A280C0E7D1E18
Владелец: Гойсумова Айзан Джунидовна
Действителен: с 10.07.2026 до 03.10.2027