

**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(928) 783-35-70  
Расчетная вместимость школы 624 человек в две смены  
Фактически детей 738 человек

**1. В общеобразовательном учреждении имеется:**

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

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

водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	нет
<b>3. Отопление</b>	
централизованное	нет
собственная котельная и пр.	да
<b>4. Водоотведение</b>	
централизованное	нет
выгреб	да
локальные очистные сооружения	нет
прочие	нет
<b>5. Вентиляция</b>	
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 <sup>2</sup>	Наименование оборудования (фактическое наличие)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал	144 м <sup>2</sup>	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
		Стол производственные	2	2020		0
		Моечная ванна 2-х секционная	1	2020		0
		Весы электронные для готовой продукции	1			0
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2020		0
		Миксер 10-20л	0			0
		Тележка сервировочная	1			0
		Универсальный механический привод для готовой продукции или овощерезательная машина с протирачной 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
Холодный цех		Стол производственный	0			0
		Весы электронные	0			0
		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
		Раковина для мытья рук	0		0
Помещение для обработки яйца	нет	Моечная ванна 3-х секцион- онная	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 сред- нетемпературный	0		0
		Шкаф холодильный низко- температурный	0		0
		Полка для разделочных досок	0		0
		Раковина для мытья рук	0		0
Овощной цех (первичной обра- ботки)		Моечная ванна 2-х секц.	0		0
		Стол производственный	0		0
		Стеллаж кухонный на- стенный	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	Складские помещения отсутствуют	1		0

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

	Площадь, м <sup>2</sup>	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	<i>Положение о бракеражной комиссии</i>	+
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 (циклического) меню	+
14	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклическому 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»



А.Д. Гойсумова