

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 712 человек

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/Нет
1	Столовая, работающая на сырье	да
2	Столовая-догоотовочная (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
		Прилавок для столовых приборов	1	2020		0
Раздаточная зона						
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
Доготовочный цех		Раковина для мытья рук	0			0
		Стол производственный	0	2020		0
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0			0
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0	2020		0
		Моечная ванна	0			0
		овощерезательная машина с протирачной 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 яй- ца	нет	Моечная ванна 3-х секци- 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 обра- ботки)		Моечная ванна 2-х секц.	0		0
		Стол производственный	0		0
		Овощерезательная машина	0		0
		Стеллаж кухонный на- стенный	0		0
		Стеллаж кухонный	0		0
		Весы	1		0
		Шкаф холодильный сред- нетемпературный	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 хра- нения столовой посуды	0		0
		Стеллаж (шкаф) для хра- нения стаканов	0		0
		Зонт вентиляционный	0		0
		Водонагреватель проточ- ный	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 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	<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 (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: 1EC15E340EBCF9CC419987BVCSE35E97
Владелец: Гойсумова Айзан Джунидовна
Действителен: с 12.05.2025 до 05.08.2026