ПАСПОРТ

пищеблока МКОУ «Средняя общеобразовательная школа №16 им. Фриева Р.М.» г. о. Нальчик КБР

Адрес: 360903, КБР, г. Нальчик, с. Хасанья, ул. Ульбашева,1
Телефон: 8 8662715925
Проектная мощность школы 750 чел. В одну смену (ы), фактическое количество обучающихся 453 чел.

1. **В общеобразовательной организации имеется:**

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количество обучающихся)
1.	Столовая, работающая на сырье	Да	120
2.	Столовая-доготовочная (работающая на полуфабрикатах)		
3.	Буфет-раздаточная		
4.	Буфет		
5.	Помещение для приема пищи	Да	120
6.	Отсутствует все вышеперечисленное		

Инженерное обеспечение пищеблока

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

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

2. **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
6.	Иной вид подвоза (указать)	Нет

3. **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
Обеденный зал	168 кв. м.	Столы обеденные	20					
		Стулья	120					
		Раковины для мытья рук	6					

[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 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

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
		Электрополотенца	Нет				Электрополотенца	3
Кухня	77,4. кв. м.							
Раздаточная зона	15	Мармит 1-х блюд	Есть					
		Мармит 2-х блюд	Есть					
		Мармит 3-х блюд	Нет					
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	Нет					
		Прилавок нейтральный	Нет					
		Прилавок для столовых приборов	1					
		Другое						
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	1	2010	2011	35		
		Жарочный (духовой) шкаф	2	2010	2011	35		
		Котел пищеварочный	Нет				Котел пищеварочный	1
		Электрическая сковорода	Нет				Электрическая сковорода	1
		Зонт вентиляционный	Есть					
		Пароконвектомат	Нет					
		Столы производственные	6					
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	Есть					
		Универсальный механический привод для готовой	Нет					

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						
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции	Есть					
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1					
		Миксер 10-20л	Нет				Миксер 10-20л	1
		Тележка сервировочная	Нет					
		Тележка для сбора грязной посуды	Нет					
		Хлеборезка	Нет				Хлеборезка	1
		Шкаф для хранения хлеба	Нет				Шкаф для хранения хлеба	1
		Подставки под кухонный инвентарь	Есть					
		Стеллаж кухонный настенный	Есть					
		Раковина для мытья рук	1					
		Другое (умывальник)	1					
Холодный цех	Нет	Стол						

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
		производственный нет						
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Универсальный механический привод						
		или овощерезательная машина						
		Бактерицидная установка						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Доготовочный цех	Нет	Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Моечная ванна						
		овощерезательная машина с протирочной						

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
		насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Мучной цех	Нет	Стол производственный						
		Тестомесильная машина						
		Пекарский шкаф						
		Стеллаж кухонный						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Помещение для обработки яйца	нет	Моечная ванна 3-х секционная						
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						
		Раковина для мытья рук						
Мясо-рыбный	нет	Стол						

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
цех		производственный						
		Моечная ванна 3-х секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Электропривод для сырой продукции						
		или электромясорубка						
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Полка для разделочных досок						
		Раковина для мытья рук						
Овощной цех (первичной обработки)	нет	Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Весы						
		Стеллаж кухонный						
		Картофелеочистительная машина						
		Раковина для						

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
		мытья рук						
Овощной цех (вторичной обработки)	нет	Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Овощерезательная машина						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Стеллаж кухонный						
		Весы						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Раковина для мытья рук						
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	Есть					
		Стеллаж кухонный	Есть					
		Зонт вентиляционный	Нет					
		Водонагреватель	1					
		Раковина для мытья рук	Есть					
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	Есть				Стол для сбора отходов	1
		Стол производственный	Есть				Стол производственный	1
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	Есть					
		Моечная ванна 2-х	Есть					

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
		секц. для стаканов и столовых приборов						
		Посудомоечная машина	Нет				Посудомоечная машина	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	Есть					
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	Нет				Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	2
		Зонт вентиляционный	Нет					
		Водонагреватель проточный	Есть					
		Раковина для мытья рук	Есть					
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	нет	Контейнер для хранения и транспортировки овощей						
		Стеллажи						
		Шкаф	Есть					

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
		холодильный среднетемпературный						
		Подтоварники	Есть					
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	Есть					
		Подтоварники	Есть					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	Есть					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	нет	Шкаф холодильный среднетемпературный	Нет				Шкаф холодильный среднетемпературный	1
		Шкаф холодильный низкотемпературный	Нет				Шкаф холодильный низкотемпературный	1
Загрузочная продуктов	нет	Подтоварник						
		Весы товарные электронные	Есть					
Складские помещения отсутствуют	-	-						

4. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2 кв. м.	унитаз- шт,, раковина для мытья рук - шт,
Гардеробная персонала	9 кв.м.	шкаф для санитарной одежды – шт, шкаф для личной одежды – шт,
Душевые для сотрудников пищеблока	Нет	
Стирка спец. одежды /где, кем, что для этого имеется	В домашних	в домашних условиях

	условиях	

5. Штатное расписание:

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
Зав. производством	1	100%	5	34	
Поваров	**1**	**100%**	**5**	**22**	**да**
Рабочих кухни/помощники повара	**1**	**100%**	**2**	**5**	**да**
Официантов	-				
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	-				
Технических работников/ уборщицы	-				

6. 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**

7. Питание детей в общеобразовательной организации:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)
- сторонней организацией общественного питания (да/нет) – да/нет;
наименование организации: _____
юридический адрес организации: _____
- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – да/нет.
- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).
с предварительным накрытием (кол-во детей) - 157 чел.

через раздачу (кол-во детей) - 0 чел.

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

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1.	Программа по питанию	Да « Здоровое питание»
2.	Положение об организации питания	Да. Утверждено приказом от 02.09..2022 г. №225
3.	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ от 30.08.2022 г. № 218
4.	Приказ о создании бракеражной комиссии	Приказ от 30.08.2022 №219
6.	Положение о бракеражной комиссии	Да. Утверждено приказом от 29.08.2020 г. № 108
7.	Приказ о создании общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания	Приказ от 02.09.2022 г. №225-а
8.	Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания	Да. Приказ от 02.09.2022 г. №225-а
9.	Наличие плана работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания	Да. Приказ от 02.09.2022 г. № 225-а
10.	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	Да
11.	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Да
12.	График питания в школьной столовой	Да
13.	График дежурства в школьной столовой администрации и пед. работников	Да
14.	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного цикличного) меню	-
15.	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	Да
16.	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Да
17.	Наличие должностных инструкций	Да
18.	ДРУГОЕ	

9. **В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд: <u>проводится</u>/не проводится (нужное подчеркнуть)**

10. **Финансирование организации питания:**

№ п/п	Стоимость:	одноразового горячего питания	68,3 руб.
		двухразового питания	

		полдника	
1.	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из муниципального бюджета (на одного человека)		Нет
2.	Сумма, выделяемая на оплату питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья из муниципального бюджета		82, 29 руб.
3.	Родительские средства на оплату питания		Нет

11. Договор на дератизацию – № 598/3 от 20.01.2022 г. с ФГУП «Центр дезинфекции»

12. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов ООО «Экологистика» № 585/БО/22 от 08.02.2022 г.

Директор _____ **Л.Х. Чочаева**