

## ПАСПОРТ пищеблока общеобразовательного учреждения

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №50»г. Грозного

(наименование учреждения)

**ФИО руководителя:** Муступаева Л.Р.

**Адрес:** 364022, Чеченская Республика, г. Грозный, ул. Фасадная, 22.

**Телефон:** 8-928-022-43-62

**Расчетная вместимость школы:** 240 уч.

**Фактически детей:** 351 уч.

### 1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

### 2. Питание организовано на базе сторонних организаций общественного питания

(да/нет)

наименование организации \_\_\_\_\_

юридический адрес организации \_\_\_\_\_

**Инженерное обеспечение пищеблока:**

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

**4. Для перевозки продуктов питания используется:**

1.	Специализированный транспорт школы	Да/Нет
		нет

**5. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:**

Набор помещений	Площадь м <sup>2</sup>	Перечислить оборудование			
		Технологическое (плиты, моечные ванны и пр.)	Холодильное (наименование кол- во единиц/год выпуска)	Наличие раковин для мытья рук (шт.)	Отсутствует/необходимое оборудование
Обеденный зал	44,5	да	Да	да	Нет
Раздаточная	39				

Горячий цех					
Помещение для подогрева пищи					
Догоготовочная					
Мясорыбный цех					
Цех первичной обработки овощей (коренный)					
Овощной цех					
Хлеборезка					
Моечная					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря					

**6. Характеристика складских помещений пищеблока:**

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

**7. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:**

	Площадь м <sup>2</sup>	Оборудование
Гардеробная персонала	нет	

**8. Штатное расписание:**

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	100%		да
Рабочих кухни/помощники повара	нет			
Других работников пищеблока/посудомойщицы	нет			
Технических работников/уборщицы	1	100%		да

**9. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:**

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

**10. Питание детей в общеобразовательном учреждении:**  
организовано/не организовано (нужное подчеркнуть).

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

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

**13. Стоимость питания**

Стоимость: завтрака	завтрака
в рубл.	обеда

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

#### 14. Наличие необходимых документов (да/нет)

- перспективное двухнедельное меню /есть/
- еженедельное 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/

#### 15. Охват школьников горячим питанием:

2020-2021 год	Кол-во детей в общеобразовательном учреждении на 17.08.2020г.	Кол-во детей, получающих горячее питание/ льготное/ родит. плату	Кол-во детей, получающих горячие завтраки	Кол-во детей, получающих обеды	Кол-во детей, получающих 2-х разовое горячее питание/из них ГПД	% охвата горячим питанием
	01	02	03	04	05	06
Всего, в т.ч.	377	-	-	-	-	-
1 класс	30	-	-	-	-	-
2-4 класс	140	-	-	-	-	-

5-11 класс	207	-	-	-	-
------------	-----	---	---	---	---

**Примечание:**

1. Горячий завтрак включает в себя: закуска, горячее блюдо, горячий напиток.
2. Обед включает в себя: закуска, первое, второе и сладкое блюдо.
3. Буфетная продукция включает в себя: горячий напиток, кондитерское, хлебобулочные изделия, бутерброды.
4. По графам 01, 02, 03, 04, 05, 06 сумма строк 3, 4, 5 должна быть равна строке 2.

17. Договор на дератизацию (№ дата ) в процессе
18. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов - да
19. Наличие контейнера для пищевых отходов (ДПО) -да
20. Соответствие оборудования и условий пищеблока требованиям СанПиНа - да

Дата выдачи паспорта  
«17» 08 2020 г.

Директор Ирина Владимировна (подпись)



(расшифровка подписи)