**ПРОЕКТ**

**ПАСПОРТ**

**пищеблока**

**муниципального казенного образовательного учреждения**

 **Сюгютская средняя общеобразовательная** **школа им.М.Митарова Хивского**

**муниципального района**

|  |  |
| --- | --- |
| Адрес ОУ | Республика Дагестан, Хивский район с. Сюгют ул.Передовиков д.11  |
| ТелефонПроектная мощность школы Здание Пищеблок  |  \_89634140418\_приспособленное\_типовое/ приспособленноетиповой/приспособленный  -----------------------  |
| Расчетная вместимость пищеблока | \_20\_\_\_\_\_\_человек в одну (две) смену(ы) |
| Фактически детей | \_43\_\_\_\_\_\_ человек |

Получают горячее питание \_\_\_43\_\_\_\_ человек

**1. В общеобразовательном учреждении имеется:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Тип пищеблока | Да/Нет |
| 1 | Столовая, работающая на сырье | да |
| 2 | Столовая-доготовочная (работающая на полуфабрикатах) |  |
| 3 | Буфет-раздаточная |  |
| 4 | Арендованное помещение |  |
| 5 | Помещение для приема пищи |  |
| 6 | Отсутствует все вышеперечисленное |  |

**2. Инженерное обеспечение пищеблока:**

|  |
| --- |
| **1. Водоснабжение** |
| централизованное |  |
| собственная скважина учреждения | **да** |
| в случае использования других источников указать ихведомственную принадлежность |  |
| вода привозная |  |
| **2. Горячее водоснабжение** |
| централизованное |  |
| собственная котельная |  |
| водонагреватель | **да** |
| наличие резервного горячего водоснабжения |  |
| **3. Отопление** |
| централизованное |  |
| собственная котельная и пр. | **+** |
| **4. Водоотведение** |
| централизованное |  |
| выгреб |  |
| локальные очистные сооружения |  |
| прочие |  |
| **5.Вентиляция** |
| естественная | **+** |
| механическая | + |

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

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

**4. Характеристика пищеблока.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наборпомещений | Площадь,м2 | Наименованиеоборудования **(фактическое наличие)** | Кол-во шт. | Датавыпуска,год | Дата подключения | % изношенности | Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук) |
| Обеденный зал |  | Столы обеденные | 5 | 2008 |  | 80 |  |
| Стулья | 24 | 2008 |  | 80 |  |
| Раковины для мытья рук | 1 | 2020 |  |  |  |
| Электрополотенца | 1 | 2020 |  |  |  |
| Раздаточная зона |  | Мармит 1-х блюд |  |  |  |  |  |
| Мармит 2-х блюд |  |  |  |  |  |
| Мармит 3-х блюд |  |  |  |  |  |
| Холодильный прилавок(витрина, секция) |  |  |  |  |  |
| Прилавок нейтральный |  |  |  |  |  |
| Прилавок для столовыхприборов |  |  |  |  |  |
| Другое |  |  |  |  |  |
| Горячий цех |  | Плита электрическая 4-х конф. |  |  |  |  |  |
| Жарочный (духовой) шкаф |  |  |  |  |  |
| Котел пищеварочный |  |  |  |  |  |
| Электрическая сковорода |  |  |  |  |  |
| Зонт вентиляционный |  |  |  |  |  |
| Пароконвектомат |  |  |  |  |  |
| Столы производственные |  |  |  |  |  |
| Моечная ванна 1-о или 2-х секционная |  |  |  |  |  |
| Универсальный механический привод для готовой продукции |  |  |  |  |  |
| или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции |  |  |  |  |  |
| Весы электронные для готовой продукции |  |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб) |  |  |  |  |  |
| Миксер 10-20л |  |  |  |  |  |
| Тележка сервировочная |  |  |  |  |  |
| Тележка для сбора грязной посуды |  |  |  |  |  |
| Хлеборезка |  |  |  |  |  |
| Шкаф для хранения хлеба |  |  |  |  |  |
| Подставки под кухонный инвентарь |  |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный настенный |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  |  |
| Другое |  |  |  |  |  |
| Холодный цех |  | Стол производственный |  |  |  |  |  |
| Весы электронные |  |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный |  |  |  |  |  |
| Универсальный механический привод  |  |  |  |  |  |
| или овощерезательная машина |  |  |  |  |  |
| Бактерицидная установка |  |  |  |  |  |
| Моечная ванна |  |  |  |  |  |
| Весы электронные |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  |  |
| Доготовочный цех |  | Стол производственный |  |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный |  |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный низкотемпературный |  |  |  |  |  |
| Моечная ванна |  |  |  |  |  |
| овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции |  |  |  |  |  |
| овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции |  |  |  |  |  |
| Весы электронные |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  |  |
| Мучной цех |  | Стол производственный |  |  |  |  |  |
| Тестомесильная машина |  |  |  |  |  |
| Пекарский шкаф |  |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный |  |  |  |  |  |
| Моечная ванна |  |  |  |  |  |
| Весы электронные |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  |  |
| Помещениедля обработки яйца |  | Моечная ванна 3-х секционная |  |  |  |  |  |
| или Моечная ванна 1-о секционнаяи 2 емкости |  |  |  |  |  |
| Стол производственный |  |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный |  |  |  |  |  |
| Овоскоп |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  |  |
| Мясо-рыбныйцех |  | Стол производственный |  |  |  |  |  |
| Моечная ванна 3-х секц. |  |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный |  |  |  |  |  |
| Электропривод для сыройпродукции |  |  |  |  |  |
| или электромясорубка |  |  |  |  |  |
| Весы электронные |  |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный |  |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный низкотемпературный |  |  |  |  |  |
| Полка для разделочных досок |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  |  |
| Овощной цех(первичной обработки) |  | Моечная ванна 2-х секц. |  |  |  |  |  |
| Стол производственный |  |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный настенный |  |  |  |  |  |
| Весы |  |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный |  |  |  |  |  |
| Картофелеочистительная машина |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  |  |
| Овощной цех(вторичной обработки) |  | Моечная ванна 2-х секц. |  |  |  |  |  |
| Стол производственный |  |  |  |  |  |
| Овощерезательная машина |  |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный настенный |  |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный |  |  |  |  |  |
| Весы |  |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  |  |
| Моечнаякухонной посуды и инвентаря |  | Моечная ванна 2-х секц. |  |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный |  |  |  |  |  |
| Зонт вентиляционный |  |  |  |  |  |
| Водонагреватель |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  |  |
| Моечнаястоловой посуды |  | Стол для сбора отходов |  |  |  |  |  |
| Стол производственный |  |  |  |  |  |
| Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды |  |  |  |  |  |
| Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов |  |  |  |  |  |
| Посудомоечная машина |  |  |  |  |  |
| Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды |  |  |  |  |  |
| Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов |  |  |  |  |  |
| Зонт вентиляционный |  |  |  |  |  |
| Водонагреватель проточный |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  |  |
| Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря |  | Шкаф для уборочного инвентаря |  |  |  |  |  |
| Душевой поддон |  |  |  |  |  |
| Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  |  |
| Склад дляхранения овощей |  | Контейнер для хранения и транспортировки овощей |  |  |  |  |  |
| Стеллажи |  |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный |  |  |  |  |  |
| Подтоварники |  |  |  |  |  |
| Склад длясыпучихпродуктов |  | Стеллажи |  |  |  |  |  |
| Подтоварники |  |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный |  |  |  |  |  |
| Склад для хранения скоропортящихся продуктов |  | Шкаф холодильный среднетемпературный |  |  |  |  |  |
|  | Шкаф холодильный низкотемпературный |  |  |  |  |  |
| Загрузочнаяпродуктов |  | Подтоварник |  |  |  |  |  |
| Весы товарные электронные |  |  |  |  |  |
| Складскиепомещенияотсутствуют | - | - |  |  |  |  |  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | Площадь, м2 | Оборудование |
| Сан.узел для сотрудников пищеблока |  |  |
| Гардеробная персонала |  |  |
| Душевые для сотрудников пищеблока |  |  |
| Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется |  |  |

**6. Штатное расписание:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Кол-во ставок | Укомплектованность | Квалификационный разряд | Стаж работы по специальности | Наличие оформленной личной медицинской книжки |
| Поваров | 1 |  |  | 15 | + |
| Рабочихкухни/помощники повара | 1 |  |  | 8 | + |
| Официантов |  |  |  |  |  |
| Других работников пищеблока/ посудомойщицы | 1 |  |  | 3 | + |
| 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 |  |
| 3. | Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу |  |

**8. Питание детей в общеобразовательном учреждении:**

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

**-** сторонней организацией общественного питания (да/нет) – ;

 наименование организации: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – .

- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

с предварительным накрытием (кол-во детей) - \_\_\_\_ чел.

через раздачу (кол-во детей) - \_\_\_\_ чел.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | наименование документации | №, дата, наименование, наличие |
| 1 | Программа по питанию | 25.08.2021 |
| 2 | Порядок обеспечения питаниемобучающихся |  |
| 3 | Приказ об организации питанияна учебный год | 25.08.2021 |
| 4 | Приказ о создании бракеражнойкомиссии» | 25.08.2021 |
| 5 | Положение об организации питания | + |
| 6 | Положение о бракеражнойкомиссии | + |
| 7 | Приказ о создании школьногосовета по питанию | + |
| 8 | Положение о школьном советепо питанию | + |
| 9 | Наличие плана работы советапо питанию | + |
| 10 | Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию | + |
| 11 | Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания | + |
| 12 | График питания в школьнойстоловой | + |
| 13 | График дежурства в школьнойстоловой администрации и пед.работников | + |
| 14 | Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (цикличного) меню |  |
| 15 | Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню | + |
| 16 | Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований |  |
| 17 | Наличие должностных инструкций | + |
| 18 | ДРУГОЕ |  |

**10. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд:**

проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

**11. Финансирование организации питания**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Стоимость:  | одноразового горячего питания | 61 |
| двухразового питания |  |
| полдника |  |
| 1 | Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семейиз средств республиканского бюджета (на одного человека) |  |
| 2 | Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семейиз средств муниципального бюджета (на одного человека) |  |
| 3 | Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека) |  |
| 4 | Родительские средства, без учеты льготы на оплату за питание (на одного человека) |  |
| 5 | Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека) |  |
| 6 | Родительские средства, с учетом двух льгот на оплату за питание (на одного человека) |  |

**18. Договор на дератизацию**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов** (с кем, № дата)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Заместитель Главы администрации

 ответственный за организацию

горячего питания Багичев М.Г.

Начальник отдела образования

 Хивского района Тарланов Н.А.

Директор Сюгютской Сош Мирзабеков Г.В.