

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВЫШЕТАЛОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА «КИЗЛЯРСКИЙ РАЙОН»
РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН

368805 РД, Кизлярский район
с. Выше-Таловка.

Тел: 8 988 227 65 49
E-mail: shkola@mail.ru



Утверждаю:
Директор школы:
Газимагомедова А.А.

ПАСПОРТ пищеблока

Адрес ОУ Республика Дагестан, Кизлярский район, с.Выше-Таловка, ул. Интернациональная 56 А

Телефон 8988 227 65 49

Проектная мощность школы 90 человек

Здание типовое

Пищеблок типовой

Расчетная вместимость пищеблока 36 человек в одну смену

Фактически детей 158 человек

Получают горячее питание 70 человек

Пронумеровано, прошнуровано
и скреплено печатью

№ лист №

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	нет
4	Арендованное помещение	нет
5	Помещение для приема пищи	да
6	Отсутствует все вышеперечисленное	-

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	да
собственная скважина учреждения	нет
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	нет
вода привозная	нет
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	нет
собственная котельная	нет
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	нет
3. Отопление	
централизованное	да
собственная котельная и пр.	нет
4. Водоотведение	
централизованное	нет

выгреб	да
локальные очистные сооружения	нет
прочие	-
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	нет
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	нет
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	да
5	Специализированный транспорт отсутствует	нет

4. Характеристика пищеблока.

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (фактическое наличие)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал		Столы обеденные	10	2011	2011	50	5
		Стулья	36	2011	2011	50	20
		Раковины для мытья рук	2	2015	2015	50	0
		Электрополотенца	3	2020	2020	0	0
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	0	0	0	0	0
		Мармит 2-х блюд	0	0	0	0	0
		Мармит 3-х блюд	0	0	0	0	0
		Холодильный	0	0	0	0	0

	прилавок (витрина, секция)					
	Прилавок нейтральный	0	0	0	0	0
	Прилавок для столовых приборов	0	0	0	0	0
	Другое					
Горячий цех	Плита электрическая 4-х конф.	1	2021	2021	0	0
	Жарочный (духовой) шкаф	1	2020	2020	0	0
	Котел пищеварочный	0	0	0	0	0
	Электрическая сковорода	0	0	0	0	1
	Зонт вентиляционный	1	2021	2021	0	0
	Пароконвектомат	0	0	0	0	0
	Столы производственные	3	2021	2021	0	0
	Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1	2021	2021	0	0
	Универсальный механический привод для готовой продукции	0	0	0	0	
	или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0	0	0	0	1
	Весы электронные для готовой продукции	1	2021	2021	0	0
	Шкаф холодильный среднетемпературн ый (для проб)	1	2011	2011	60	1
	Миксер 10-20л	0	0	0	0	0
	Тележка сервировочная	0	0	0	0	1
	Тележка для сбора грязной посуды	0	0	0	0	1
	Хлеборезка	0	0	0	0	1
Шкаф для хранения хлеба	1	2021	2021	0	0	

		Подставки под кухонный инвентарь	0	0	0	0	0
		Стеллаж кухонный настенный	0	0	0	0	0
		Раковина для мытья рук	1	2021	2021	0	0
		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					
	Догоготовочный цех		Стол производственный				
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Шкаф холодильный низкотемпературный					
		Моечная ванна					
		овощерезательная машина с протирачной 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						
Помещение для обработки яиц	Моечная ванна 3-х секционная						
	или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости						
	Стол производственный						
	Шкаф холодильный						
	Овоскоп						
	Раковина для мытья рук						
Мясно-рыбный цех	Стол 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)	Моечная ванна 2-х секц.						
	Стол производственный						
	Стеллаж кухонный настенный						
	Весы						
	Стеллаж кухонный						

Овощной цех (вторичной обработки)	Картофелеочистительная машина					
	Раковина для мытья рук					
	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.					
	Стеллаж кухонный					
	Зонт вентиляционный					
	Водонагреватель					
	Раковина для мытья рук					
Моечная столовой посуды	Стол для сбора отходов	1	2021	2021	0	0
	Стол производственный	2	2021	2021	0	0
	Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2021	2021	0	0
	Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	0	0	0	0	0
	Посудомоечная машина	0	0	0	0	1
	Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	2	2021	2021	0	0
	Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	2021	2021	0	0
	Зонт вентиляционный	1	2021	2021	0	0
	Водонагреватель проточный	1	2019	2019	0	0
	Раковина для мытья	0	0	0	0	0

		рук					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	0	0	0		1
		Душевой поддон					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	0	0	0	0	1
		Раковина для мытья рук					
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	0	0	0	0	1
		Стеллажи	2	2010	2010	70	3
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2010	2010	70	1
		Подтоварники	0	0	0	0	3
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи					
		Подтоварники					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Шкаф холодильный низкотемпературный					
Загрузочная продуктов		Подтоварник					
		Весы товарные электронные					
Складские помещения отсутствуют	-	-					

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока		-
Гардеробная персонала		-
Душевые для сотрудников		-

ден
лен
те

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	1	3	11	да
Рабочих кухни/помощники повара	1	1	3	0	да
Официантов	0	-	-	-	-
Других работников пищеблока/посудомойщицы	0	-	-	-	-
Технических работников/уборщицы	0	-	-	-	-

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/Нет
1.	Образовательного учреждения	да
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	0
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	0

8. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественного питания (да/нет) – не ;
наименование организации: _____
юридический адрес организации: _____
- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – да .
- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 70 чел.
через раздачу (кол-во детей) - 0 чел.

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

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	Имеется
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	Имеется
3	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ №106, от 31.08.2021г.
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ №10, от 31.08.2021г.
5	Положение об организации питания	№38, от 28.08.2021г.
6	Положение о бракеражной комиссии	№ 37, от 28.08.2021г.
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	Приказ №107, от 31.08.2021
8	Положение о школьном совете по питанию	№39, от 28.08.2021г.
9	Наличие плана работы совета по питанию	Имеется
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	Имеется
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Имеется
12	График питания в школьной столовой	Имеется
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	Имеется
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню	Имеется
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	Имеется
16	Наличие программы производственного контроля и	Имеется

	лабораторных исследований	
17	Наличие должностных инструкций	Имеется
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		
	двухразового питания		
	полдника		61
			0
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семей из средств республиканского бюджета (на одного человека)		0
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)		0
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)		0
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)		0
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)		0
6	Родительские средства, с учетом двух льгот на оплату за питание (на одного человека)		0

18. Договор на дератизацию (с кем, № дата)
 ___ ООО «ДЕЗИНФЕКЦИОНИСТ» №8 февраль, 2021г.

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем, № дата)
 Общество с ограниченной ответственностью «ДАГЭКОСИТИ», февраль, 2021г.

Заместитель Главы администрации
 ответственный за организацию
 горячего питания

_____ Рамазанов И.А.

Начальник Управления образования
 района/городского округа

_____ Агакшиева З.Ш.

Руководитель ОО



_____ Газимагомедова А.А.

ия их к
запретит
ку, а при
лжен б
ий жу
того б.
ї вид.
орга
анног
жної
їй п
ня
иш
олк
ст

Г.

Директор АКОУ «Выпестеловская СОШ»
Галинатовская А. А.

