

ПАСПОРТ пищеблока общеобразовательного учреждения

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №29» г. Грозного
(наименование учреждения)

ФИО руководителя Арсамерзуева Фатима Абдулаевна

Адрес 20 Участок, пер. 3 Кронштадтский, 5

Телефон +7(928) 888-10-09

Расчетная вместимость школы 320

Фактически детей 576

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

2. Питание организовано на базе сторонних организаций общественного питания

(да/нет) 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.	Централизованное
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	Бойлер
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	Да
4.	Водоотведение - централизованное - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения	Выгреб
5.	Вентиляция (механическая)	Да

4. Для перевозки продуктов питания используется:

		Да/Нет
1.	Специализированный транспорт школы	Нет

5. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь м ²	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	77	-	-	1	
Раздаточная	1	-	-	-	-
Горячий цех	1.2	1 электр. (3)	-	-	Умывальник
Помещение для подогрева пищи	1.04	-	-	-	-

Доготовочная	3	-	-	-	-
Мясорыбный цех	6.5	-	-	-	2 ванны
Цех первичной обработки овощей (коренный)	нет	-	-	-	-
Овощной цех	нет	-	-	-	-
Хлеборезка	нет	-	-	-	-
Моечная	15.5	3	-	-	1 умывальник
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	3	-	-	-	1

6. Характеристика складских помещений пищеблока:

		Площадь м ²	Оборудование (в т. ч. холодильное - указать кол-во единиц/год выпуска)
1.	Склад сыпучих продуктов	6.5	-
2.	Склад скоропортящихся продуктов	Нет	-
3.	Складские помещения отсутствуют	Нет	-

7. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь м ²	Оборудование
Гардеробная персонала	12	Холодильник «Ариада» 2007г., витринный холодильник «Норд»2007

8. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	100%	4 разряд	да
Рабочих кухни/помощники повара	-	-	-	-
Других работников пищеблока/посудомойщицы	-	-	-	-
Технических работников/уборщицы	-	-	-	-

9. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

10. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть).

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

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

13. Стоимость питания

	Стоимость: завтрака в рубл.	завтрака 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/ нет
- ежедневное меню /есть/да
- меню раскладка /есть/да
- накопительная ведомость /есть/нет
- журнал скоропортящейся продукции /есть/да
- журнал контроля качества питания /есть/да
- журнал здоровья /есть/да
- журнал ежедневных медицинских осмотров /есть/да
- приказ директора об организации питания /есть/да
- приказ о составе бракеражной комиссии /есть/да
- график дежурства учителей /есть/да
- график посещения классами столовой, /есть/да
- справка по результатам проверки питания /есть/нет

15. Охват школьников горячим питанием:

2020-2021 год	Кол-во детей в общеобразовательном учреждении	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.	576					
1 класс	40	0	40	0	0	100
2-4 класс	177	0	102	75	0	100
5-11 класс	359	-	-	-	-	0

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, 4Е, 5 должна быть равна строке 2.

17. Договор на дератизацию (№ дата) НЕТ

18. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов ДА № 138 от 28.01.2020г.

19. Наличие контейнера для пищевых отходов (ДПО) ДА

20. Соответствие оборудования и условий пищеблока требованиям СанПина ДА

Дата выдачи паспорта

« » 20 г.

Директор

МБОУ СОШ № 29



Алиса Меркуева Ф. А.
(расшифровка подписи)