

## ПАСПОРТ пищеблока общеобразовательного учреждения

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №54 им. Хасана Кааева» города Грозного  
(наименование учреждения)

ФИО руководителя Берсанова Мадина Умаровна

Адрес ЧР, г. Грозный, ул. Заветы-Ильича,48

Телефон 8(989) – 914 – 54 – 54

Расчетная вместимость школы 640

Фактически детей 1716

### 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	

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

(да/нет) \_\_\_\_\_ нет \_\_\_\_\_,

наименование организации \_\_\_\_\_ МБОУ «СОШ№54 им. Хасана Каева \_\_\_\_\_

юридический адрес организации \_\_\_\_\_ 364028, Чеченская Республика, г. Грозный, ул. Завета-Ильича, 48 \_\_\_\_\_

**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	
4.	Водоотведение - централизованное - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения	централизованное
5.	Вентиляция (механическая)	вытяжная

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

		Да/Нет
1.	Специализированный транспорт школы	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	63,8	моечные ванны		2	
Раздаточная	75,3	моечные ванны	2013	2	
Горячий цех	29,1	моечные ванны	2011	3	
Помещение для подогрева пищи					
Доготовочная					
Мясорыбный цех					
Цех первичной обработки овощей (коренный)					
Овощной цех					
Хлеборезка					
Моечная					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	10,8				

**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	12,0	
2.	Склад скоропортящихся продуктов		
3.	Складские помещения отсутствуют		

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

	Площадь м <sup>2</sup>	Оборудование
Гардеробная персонала	11,9	

**8. Штатное расписание:**

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	1		да
Рабочих кухни/помощники повара	0			
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	0			
Технических работников/ уборщицы	0			

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

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

**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)**

**13. Стоимость питания**

	Стоимость: завтрак	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/
- ежедневное 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	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.						
1 класс						
2-4 класс						
5-11 класс						

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)- нет

18. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов- 122/20 от 28.80.2020г.

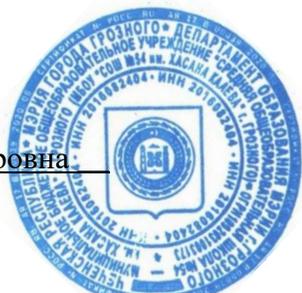
19. Наличие контейнера для пищевых отходов (ДПО)- да

20. Соответствие оборудования и условий пищеблока требованиям СанПиНа-да

Дата выдачи паспорта

«17» 08 2020г.

Директор Берсанова Мадина Умаровна  
(расшифровка подписи)



  
(подпись)