**ПАСПОРТ**

**пищеблока**

**МКОУ «Кизлярская гимназия №6 им. А. С. Пушкина»**

**ГО «город Кизляр»**

|  |  |
| --- | --- |
| Адрес | Республика Дагестан,  район/городской округ. ГО «город Кизляр» |
| ТелефонПроектная мощность гимназии Здание Пищеблок  | 8(87239) 2-15-181150типовоетиповой   |
| Расчетная вместимость пищеблока | 684 человек в две смены |
| Фактически детей | 684 человек |

Получают горячее питание 684 человек

**1. В общеобразовательном учреждении имеется:**

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

**2. Инженерное обеспечение пищеблока:**

|  |
| --- |
| **1. Водоснабжение** |
| централизованное | **да** |
| собственная скважина учреждения | **нет** |
| в случае использования других источников указать ихведомственную 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 | **да** |
| выгреб | **нет** |
| 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 | да |
| 3 | Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов | да |
| 4 | Специализированный транспорт ИП, обслуживающего гимназии | да |
| 5 | Специализированный транспорт отсутствует | нет |

**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 | 63 м2 | Столы обеденные | 6 |  |  | 48 |  |
| Стулья | 72 |  |  | 48 |  |
| Раковины для мытья рук | 5 |  |  |  |  |
| Электрополотенца | нет |  |  |  |  |
| Раздаточная зона | 3 м2 | Мармит 1-х блюд | нет |  |  |  |  |
| Мармит 2-х блюд | нет |  |  |  |  |
| Мармит 3-х блюд | да |  | 31.08.21 |  |  |
| Холодильный прилавок(витрина, секция) | нет |  |  |  |  |
| Прилавок нейтральный | да |  |  |  |  |
| Прилавок для столовыхприборов | да |  |  |  |  |
| Другое |  |  |  |  |  |
| Горячий цех |  | Плита электрическая 4-х конф. | да |  |  |  |  |
| Жарочный (духовой) шкаф | да |  |  |  |  |
| Котел пищеварочный |  |  |  |  |  |
| Электрическая сковорода | да |  |  |  |  |
| Зонт вентиляционный | да |  |  |  |  |
| Пароконвектомат | нет |  |  |  |  |
| Столы производственные | да |  |  |  |  |
| Моечная ванна 1-о или 2-х секционная | да |  |  |  |  |
| Универсальный механический привод для готовой продукции | нет |  |  |  |  |
| или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции | нет |  |  |  |  |
| Весы электронные для готовой продукции | нет |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб) | да |  |  |  |  |
| Миксер 10-20л | нет |  |  |  |  |
| Тележка сервировочная | нет |  |  |  |  |
| Тележка для сбора грязной посуды | нет |  |  |  |  |
| Хлеборезка | нет |  |  |  |  |
| Шкаф для хранения хлеба | да |  |  |  |  |
| Подставки под кухонный инвентарь | да |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный настенный | да |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | да |  |  |  |  |
| Другое | - |  |  |  |  |
| Холодный цех |  | Стол производственный | да |  |  |  |  |
| Весы электронные | нет |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | да |  |  |  |  |
| Универсальный механический привод  | нет |  |  |  |  |
| или овощерезательная машина | нет |  |  |  |  |
| Бактерицидная установка | нет |  |  |  |  |
| Моечная ванна | нет |  |  |  |  |
| Весы электронные | нет |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | нет |  |  |  |  |
| Доготовочный цех |  | Стол производственный | Нет  |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | нет |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный низкотемпературный | да |  |  |  |  |
| Моечная ванна | нет |  |  |  |  |
| овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции | нет |  |  |  |  |
| овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции | нет |  |  |  |  |
| Весы электронные | нет |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | нет |  |  |  |  |
| Мучной цех |  | Стол производственный | нет |  |  |  |  |
| Тестомесильная машина | нет |  |  |  |  |
| Пекарский шкаф | нет |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный | нет |  |  |  |  |
| Моечная ванна | нет |  |  |  |  |
| Весы электронные | нет |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | нет |  |  |  |  |
| Помещениедля обработки яйца |  | Моечная ванна 3-х секционная | нет |  |  |  |  |
| или Моечная ванна 1-о секционнаяи 2 емкости | нет |  |  |  |  |
| Стол производственный | нет |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный | нет |  |  |  |  |
| Овоскоп | нет |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | нет |  |  |  |  |
| Мясо-рыбныйцех |  | Стол производственный | нет |  |  |  |  |
| Моечная ванна 3-х секц. | нет |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный | нет |  |  |  |  |
| Электропривод для сыройпродукции | нет |  |  |  |  |
| или электромясорубка | нет |  |  |  |  |
| Весы электронные | нет |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | нет |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный низкотемпературный | нет |  |  |  |  |
| Полка для разделочных досок | нет |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | нет |  |  |  |  |
| Овощной цех(первичной обработки) |  | Моечная ванна 2-х секц. | нет |  |  |  |  |
| Стол производственный | да |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный настенный | нет |  |  |  |  |
| Весы | нет |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный | да |  |  |  |  |
| Картофелеочистительная машина | нет |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | нет |  |  |  |  |
| Овощной цех(вторичной обработки) |  | Моечная ванна 2-х секц. | нет |  |  |  |  |
| Стол производственный | да |  |  |  |  |
| Овощерезательная машина | нет |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный настенный | нет |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный | нет |  |  |  |  |
| Весы | нет |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | да |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | нет |  |  |  |  |
| Моечнаякухонной посуды и инвентаря |  | Моечная ванна 2-х секц. | да |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный | да |  |  |  |  |
| Зонт вентиляционный | да |  |  |  |  |
| Водонагреватель | да |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | да |  |  |  |  |
| Моечнаястоловой посуды |  | Стол для сбора отходов | да |  |  |  |  |
| Стол производственный | да |  |  |  |  |
| Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды | да |  |  |  |  |
| Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов | да |  |  |  |  |
| Посудомоечная машина | нет |  |  |  |  |
| Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды | да |  |  |  |  |
| Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов | да |  |  |  |  |
| Зонт вентиляционный | да |  |  |  |  |
| Водонагреватель проточный | да |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | да |  |  |  |  |
| Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря |  | Шкаф для уборочного инвентаря | да |  |  |  |  |
| Душевой поддон | да |  |  |  |  |
| Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств | да |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | да |  |  |  |  |
| Склад дляхранения овощей |  | Контейнер для хранения и транспортировки овощей | да |  |  |  |  |
| Стеллажи | да |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | да |  |  |  |  |
| Подтоварники | да |  |  |  |  |
| Склад длясыпучихпродуктов |  | Стеллажи | да |  |  |  |  |
| Подтоварники | да |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | да |  |  |  |  |
| Склад для хранения скоропортящихся продуктов |  | Шкаф холодильный среднетемпературный | да |  |  |  |  |
|  | Шкаф холодильный низкотемпературный | да |  |  |  |  |
| Загрузочнаяпродуктов |  | Подтоварник | да |  |  |  |  |
| Весы товарные электронные | нет |  |  |  |  |
| Складскиепомещенияотсутствуют | - | - | да |  |  |  |  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | Площадь, м2 | Оборудование |
| Сан.узел для сотрудников пищеблока | 2,5 м2 |  |
| Гардеробная персонала | да |  |
| Душевые для сотрудников пищеблока | нет |  |
| Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется | нет |  |

**6. Штатное расписание:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Кол-во ставок | Укомплектованность | Квалификационный разряд | Стаж работы по специальности | Наличие оформленной личной медицинской книжки |
| Поваров | 2 |  |  | 1.Камбаева Р.Р.-8лет2.Казымова З.И.-20лет | имеется |
| Рабочихкухни/помощники повара | 2 |  |  | 1.Холошевская Э.Г-6 мес.2.Исрафилова з.М.-2г. | имеется |
| Официантов |  |  |  |  |  |
| Других работников пищеблока/ посудомойщицы |  |  |  |  |  |
| Технических работников/ кладовщик | 1 |  |  | Шахтемирова Д.Н.-6 мес. | имеется |

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

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

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

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

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

 наименование организации: МУП «ПШРП»

 юридический адрес организации: г. Кизляр, ул. Д. Бедного, 1а

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – нет .

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

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

через раздачу (кол-во детей) - 684 чел.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | наименование документации | №, дата, наименование, наличие |
| 1 | Программа по питанию | Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся «Здоровое питание-это здорово» от 30.08.2021г. |
| 2 | Порядок обеспечения питаниемобучающихся | организован |
| 3 | Приказ об организации питанияна учебный год | Приказ № 6 от 01.09.2021г. |
| 4 | Приказ о создании бракеражнойкомиссии» | Приказ № 5 от 01.09.2021г. |
| 5 | Положение об организации питания | Приказ №7 от 01.09.2020г |
| 6 | Положение о бракеражнойкомиссии | Приказ №8 от 01.09.2020г. |
| 7 | Приказ о создании школьногосовета по питанию | Приказ №3 от 01.09.2021г |
| 8 | Положение о школьном советепо питанию | Приказ №3 от 01.09.2021г |
| 9 | Наличие плана работы советапо питанию | имеется |
| 10 | Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию | имеется |
| 11 | Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания | имеется |
| 12 | График питания в школьнойстоловой | Приказ №4 01.09.2021г |
| 13 | График дежурства в школьнойстоловой администрации и пед.работников | Приказ №4 от 01.09.2021г |
| 14 | Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (цикличного) меню | да |
| 15 | Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню | Утверждено директоромгимназии |
| 16 | Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований | Приказ №2 от 31.08.2020г |
| 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 | 61,61 |
| двухразового питания | нет |
| полдника | нет |
| 1 | Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семей из средств республиканского бюджета (на одного человека) | нет |
| 2 | Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека) | нет |
| 3 | Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека) | 137 |
| 4 | Родительские средства, без учеты льготы на оплату за питание (на одного человека) | нет |
| 5 | Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека) | нет |
| 6 | Родительские средства, с учетом двух льгот на оплату за питание (на одного человека) | нет |

**18. Договор на дератизацию** (с кем, № дата)

\_\_№ 6 от 18.01.2021 «Дезинфекционист

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

№2/14-РО от 1.04.2021 МБУ«Махачкала-1

**Заместитель Главы администрации**

 **ответственный за организацию**

**горячего питания**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Дробот И.В.

**Начальник Управления образованием**

**района/городского округа** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Семенченко Н.В.

**Руководитель МКОУ «КГ№6»** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Аскеров И.А.