

ПАСПОРТ
пищеблока общеобразовательного учреждения

МБОУ «СОШ № 106» г. Грозного

(наименование учреждения)

ФИО руководителя Арсанукаева Марина Мамай-Хановна

Адрес 364018 Чеченская Республика, г. Грозный, Октябрьский район, ул. Крупской, 10

Телефон 8(928)736-50-31

Расчетная вместимость школы 540

Фактически детей 723

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

		Да/Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	да
2.	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет
3.	Буфет-раздаточная	нет
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 _____

юридический адрес организации _____

3. 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.	да
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	да (эл.титан)
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	нет
4.	Водоотведение - централизованное - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения	да
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	78			4	
Раздаточная	12	моечные ванны			
Горячий цех	36	1. плита электрич.промышлен	1. Холодильник «Carboma» - 1		

		ная; 2. духовая печь «Восход»;	шт. 20 г.вып.; 2. Холодильник «Ариада» - 1 шт. 20 г.вып.; 3. Морозильная камера «ItalFrost» - 1 шт. 20 г.вып.		
Помещение для подогрева пищи	-				
Доготовочная	-				
Мясорыбный цех	-				
Цех первичной обработки овощей (коренный)	-				
Овощной цех	-				
Хлеборезка	-				
Моечная	10,8	моечные ванны			
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	9,6				

6. Характеристика складских помещений пищеблока:

		Площадь м ²	Оборудование (в т. ч. холодильное - указать кол-во единиц/год выпуска)
1.	Склад сыпучих продуктов	12	
2.	Склад скоропортящихся продуктов	12	
3.	Складские помещения отсутствуют		

7. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь м ²	Оборудование
Гардеробная персонала	-	

8. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	1		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	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) да**

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

13. Стоимость питания

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

15. Охват школьников горячим питанием:

2020-2021 год	Кол-во детей в общеобразовательном учреждении	Кол-во детей, получающих горячее питание/	Кол-во детей, получающих горячие завтраки	Кол-во детей, получающих обеды	Кол-во детей, получающих 2-х разовое горячее	% охвата горячим питанием

	01	льготное/ родит.плату 02	03	04	питание/из них ГПД 05 06	
Всего, в т.ч.	723		340	-	-	-
1 класс	90		90	-	-	-
2-4 класс	250		250	-	-	-
5-11 класс	383		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, 4, 5 должна быть равна строке 2.

17. Договор на дератизацию (№ дата)

18. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов № 141/20 от 28.01.2020 г.

19. Наличие контейнера для пищевых отходов (ДПО) Да

20. Соответствие оборудования и условий пищеблока требованиям СанПина Да

Дата выдачи паспорта

« ___ » _____ 20__ г.

Директор



(подпись)

Арсанукаева М.М-Х.
(расшифровка подписи)