



**Утверждаю:**

И.о. директора МБОУ  
«СОШ №2 с.Алхан-Юрт»  
*М.В.Ибрагимова*  
2021г

**ПАСПОРТ**  
**Пищеблока МБОУ «СОШ №2 с.Алхан-Юрт»**

ФИО руководителя

Адрес Урус-Мартановский р-н, с.Алхан-Юрт, ул.Пролетарская, 45

Телефон 89958012268

Расчетная вместимость школы - 316

Фактически детей - 322

**1. В общеобразовательном учреждении имеется:**

		Да/Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	да
2.	Столовая- доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	-
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 №2 с.Алхан-Юрт»

юридический адрес организации 366501, республика Чеченская, Урус-Мартановский район, с.Алхан-Юрт, ул.Братьев Арсановых, д.45

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

**Инженерное обеспечение пищеблока:**

1.	Водоснабжение - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная скважина учреждения; - в случае использования других источников Указать их ведомственную принадлежность; вода привозная:	да
----	--	----

	- прочие.	
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	
4.	Отопление - централизованное -от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр.	да
5.	Водоотведение - централизованное -в сети населенного пункта: выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие.	да
6.	Вентиляция (механическая)	да

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

		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 ЧП, обслуживающего школу	нет
5.	Специализированный транспорт отсутствует	да

Набор помещений	Площадь М <sup>2</sup>	Перечислить оборудование			Отсутствует/необходимое оборудование
		Технологическое(плиты, моечные ванны и пр.)	Холодильное (наименование кол- во единиц/год выпуска)	Наличие раковин для мытья рук (шт.)	
Обеденный зал	138	Обеденные столы-10,стулья- 60	-	раковина-2 эл.полотенце-0	
Раздаточная	10	мармиты для первых блюд- 2,для вторых и третьих блюд, холодильная прилавка -1	1		
Горячий цех		электр.плиты-2, моечн. ванны -2, духовой(жарочный шкаф)-1, весы -1.	-	раковина -1 эл.полотенце-0	
Помещение для подогрева пищи		-			
Доготовочная					
Мясорыбный цех	-	весы, производственные столы- 2,колода для разруба мяса, низкотемпературные холодные шкафы.	мор. камера-1 холодильн.-1	раковина для мытья рук-1	
Овощной цех	-		холодильник - 1	2	
Цех холодных закусок		-			

Кондитерский цех					
Хлеборезка					
Моечная кухонной посуды		2-х секционная ванна, раковина для мытья рук -1.			
Посудомоечная	8	2-х секционная ванна, 2-х секционная для стеклянной посуды, стеллажи, производственные столы- 2.			
Кладовая суточного запаса	7				
Загрузочная-тарная					
Моечная тары					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	6	раковина для мытья рук-1			
Холодильная камера для пищевых отходов	-				
Соблюдение технологического процесса	+				

**6. Характеристика складских помещений пищеблока:**

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

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

	Площадь	Оборудование
Сан. узел для сотрудников пищеблока		
Гардеробная персонала		

Душевые для сотрудников пищеблока		
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		

**8.Штатное расписание:**

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	1			да
Рабочих Кухни /помощники повара	2				да
Официантов					
Других работников пищеблока/ посудомойщицы					да
Технических работников/ уборщицы					да

**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	-

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

Организовано /не организовано (нужное подчеркнуть).

■ с предварительным накрытием ( 60 чел.)

■ через раздачу (кол-во детей)

-при отсутствии организованного горячего питания для обучающихся школ представить ассортимент реализуемой продукции на пищеблоке. 11 .

Рацион питания согласован с органами Госсанэпиднадзора (да/не) \_\_\_\_да

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

**13. Стоимость питания**

	Стоимость: завтрак в рублях.	завтрак	65.59
		обед	
1.	Сумма, выделяемая на питание школьников из муниципального бюджета (на одного человека), в т.ч.:		65.59
	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. В общеобразовательном учреждении «С»- витаминизация готовых блюд проводится/не проводится (нужное подчеркнуть)**

**15. Наличие необходимых документов (да/ нет)**

- |   |    |
|---|----|
| - перспективное двухнедельное меню        | да |
| - ежедневное меню                         | да |
| - меню раскладка                          | да |
| - накопительная ведомость                 | 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 |

**16. Охват школьников горячим питанием'**

2021-2022 год	Кол-во детей в общеобразовательном учреждении	Кол-во детей, получающих горячее питание/льготное/	Кол-во детей, получающих горячие завтраки	Кол-во детей, получающих обеды	Кол-во детей, получающих 2-х разовое горячее	% охвата горячим питанием





-на наличие кишечной палочки	Юсмывов раз в год	1							
-на с тафиллококк	Юсмывов 5-10смывов								
-на патогенную флору									
-на яйца гельминтов	5 смывов 1 раз в год								

Дата выдачи паспорта  
01.09.2021г.

И.о.директора



М.В.Ибрагимова

(расшифровка подписи)