

УТВЕРЖДАЮ



Директор ГКОУ РД «ГО ШИ №2»

Ф.К. Керимова

подпись

22.10.2022

ПАСПОРТ

пищеблока ГКОУ РД «ГО ШИ №2»

ГКОУ РД

Адрес 368300, Республика Дагестан, г. Каспийск, ул. Октябрьская, 9

Телефон 8(87246)5-18-15

Электронный адрес shkola-int2@mail.ru

Расчетная вместимость школы 400

Фактически детей: 360

1. В общеобразовательном учреждении имеются:

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

2. Питание организовано на базе школьной столовой

Юридический адрес организации 368300, Республика Дагестан, г. Каспийск, ул. Октябрьская, 9;
Санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

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

4. Для перевозки продуктов питания используется:

		Да/Нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
1.	Специализированный транспорт школы		
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу		
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да	да
4.	Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего школу		
5.	Специализированный транспорт отсутствует		

5. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН(наименование, кол-во штук)
Обеденный зал		Столы обеденные	32	2010	2010	40	
		Стулья	192	2010	2010	40	
		Раковины для мытья рук	5	2010	2010		
		Рукосушители и т.д.	0				
		Мармит 1-х блюд	1	2012	2012	0	Рукосушители 2 шт.
Линия раздачи		Мармит 2-блюд	1	2012	2012	0	
		Мармит для столовых приборов и подносов	1	2012	2012	0	
		Прилавок нейтральный	0				
		Плита 6-х конф.	2	2012	2012	50	Прилавок нейтральный 1 шт
		Жарочный шкаф.	1	1976	1976	100	Жарочный шкаф 1 шт.
Горячий цех		Котел пищеварочный	0				Котел пищеварочный 1 шт
		Сковорода	1	1976	1976	100	Сковорода 1 шт.
		Зонт вентиляционный	2	2012	2012	0	
		Пароконвектомат	0				Пароконвектомат 1 шт.
		Водоуматчитель	0				Водоуматчитель 1 шт.
		Столы производственные	8	2012	2012	0	
		Тестомес	1	1976	1976	100	
		Весы электронные	1	2012	2012	0	
		Холодильник для проб	1	2012	2012	0	
		Миксер 10-20л	0				Миксер 10-20л 1 шт
		Тележка сервировочная	0				Тележка сервировочная 2 шт.
		Тележка для сбора грязной посуды	0				Тележка для сбора грязной посуды 2 шт.

	Стол для хлеба	1	2012	2012	0	Хлеборезка 1 шт.
	Хлеборезка	0				
	Шкаф для хранения хлеба	1	2000	2000	70	Шкаф для хранения хлеба 2 шт.
	Слайсер	0				Слайсер 1 шт
	Подставки под кухонный инвентарь	4	1976	1976	100	Подставки под кухонный инвентарь 4шт.
Мясорубный цех	Стол	2				
	Стеллаж	1	2012	2012	0	
	Мясорубки	1	2012	2012	0	
	Весы электронные	1	1956	1956	100	Мясорубки 1 шт.
	Полка для разделочных досок	0	2012	2012	0	
Овощной цех	Мойка 1 секц	1				Полка для разделочных досок 1шт.
	Стол	2	2012	2012	0	
	Полка	0	2012	2012	0	
	Весы	0				Полка 1 шт.
	Стеллаж	0				Весы 1 шт.
Моечная кухонной посуды и инвентаря	Картофелечистка	1				Стеллаж 1шт.
	Мойка для кухонного инвентаря 2-х секц	1	2012	2012	0	
	Полка для крышек	2				
	Стеллаж для хранения кух. посуды и инвентаря	1	2012	2012	0	
Цех для мытья посуды	Стол для сбора отходов	1				
	Стол предмоечный	1	2012	2012	0	
	Стол раздаточный	1	2012	2012	0	
	Водоумылчитель	0	2012	2012	0	
	Стеллажи или полки для сушки посуды	2		2012	0	Водоумылчитель 1 шт.
	Стеллажи или полки для хранения посуды	1	2012	2012	0	
	Ванна моечная 2-х секц.	2	2012	2012	0	

Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	1	1956	1956	100	
Склад для хранения овощей							
Склад для сыпучих продуктов							
Загрузочная продуктов							
Складские помещения отсутствуют	отсутствуют уют						

6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Гардеробная персонала	Площадь	Оборудование
	14,6	Шкаф 1шт

7. Штатное расписание:

№ п/п	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	4	4			да
Рабочие кухни	2	2			да
Других работников пищеблока/посудомойщицы	2	2			да
Технических работников/уборщицы	2	2			да

8. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№п/п	Наименование	Да/Нет	Кол-во
1.	Образовательного учреждения	да	10
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	нет	

9. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть) кем _____ штатными работниками с предварительным накрытием (кол-во детей) кем _____ 358 _____ самообслуживание _____

через раздачу (кол-во детей) _____ 358 _____

10. Наличие нормативно-правовой, технической документации, технологических карт

№ п/п		Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов
1.	Программа по питанию	
2.	Положение об организации и порядке питания учащихся в образовательном учреждении	Утверждено приказом директора ГКОУ РД «ГО ШИ №2» №33Ж от 20.08.2017 г.
3.	Приказы по организации питания: «Об организации питания учащихся в 2020-2021 учебном году» «О назначение ответственного за организацию питания» «О создании бракеражной комиссии» «Об утверждении комиссии по питанию» «Об утверждении режима работы столовой»	Пр. № 33 Б от 29.08.2020г. Пр. № 33 В от 29.08.2020г. Пр. № 33 Д от 29.08.2020г. Пр. № 33 Г от 29.08.2020г. Пр. № 33 З от 29.08.2020г.
4.	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеется
5.	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания	имеется
6.	Положение о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении	имеется
7.	График питания в школьной столовой	имеется
8.	График дежурства в школьной столовой администрации и пед. работников	имеется

9.	Наличие согласованного с территориальными органами управления Роспотребнадзора циклического меню	имеется
10.	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	имеется
11.	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	имеется

12. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

14. Договор на дератизацию ИМЕЕТСЯ

15. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов ИМЕЕТСЯ