

ПАСПОРТ
пищеблока
муниципального бюджетного образовательного учреждения
«Гимназия №11» г.Махачкалы

Адрес ОУ г.Махачкала ул. Абдуллы Гаджиева 28 А
 Телефон 63-76-41
 Проектная мощность школы 1007
 Здание типовое/ приспособленное

Пищеблок типовой/приспособленный

Расчетная вместимость пищеблока 60 человек в одну (две) смену(ы)

Фактически детей 1390 человек

Получают горячее питание 537 человек

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	да
собственная скважина учреждения	нет
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	нет
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	да
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	да
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	нет
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	нет
5	Специализированный транспорт отсутствует	

4. Характеристика пищеблока.

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (фактическое наличие)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал		Столы обеденные	32				0
		Стулья	17				0
		Раковины для мытья рук	5				0
		Электрополотенца	2				3
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	0				4
		Мармит 2-х блюд	6				0
		Мармит 3-х блюд	0				4
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0				1

		Прилавок нейтральный	1			0
		Прилавок для столовых приборов	1			0
		Другое				
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	2			0
		Жарочный (духовой) шкаф	1		изношен	1
		Котел пищеварочный	0			1
		Электрическая сковорода	0			2
		Зонт вентиляционный	1			1
		Пароконвектомат	0			1
		Стол производственные	1			0
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	0			0
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0			2
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0			1
		Весы электронные для готовой продукции	0			1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	0			1
		Миксер 10-20л	0			1
		Тележка сервировочная	0			1
		Тележка для сбора грязной посуды	0			2
		Хлеборезка	0			1
		Шкаф для хранения хлеба	0			3
		Подставки под кухонный инвентарь	0			4

		Стеллаж кухонный настенный	1				2
		Раковина для мытья рук	1				0
		Другое					
Холодный цех		Стол производственный	1				0
		Весы электронные	0				1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				1
		Универсальный механический привод	0				1
		или овощерезательная машина	0				1
		Бактерицидная установка	1				0
		Моечная ванна	1				0
		Весы электронные					
		Раковина для мытья рук	0				1
Доготовочный цех		Стол производственный	0				0
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				0
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0				0
		Моечная ванна	0				0
		овощерезательная машина с противочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0				0
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	0				0
		Весы электронные	0				0
	Раковина для мытья рук	0				0	
Мучной цех		Стол производственный	1				1
		Тестомесильная машина	1			изношена	1

		Пекарский шкаф	1			из-но-шена	1
		Стеллаж кухонный	1				1
		Моечная ванна	0				0
		Весы электронные	0				1
		Раковина для мытья рук	1				0
Помещение для обработки яйца		Моечная ванна 3-х секционная	0				1
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	0				0
		Стол производственный	0				1
		Шкаф холодильный	0				2
		Овоскоп	0				1
		Раковина для мытья рук	0				1
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	3				0
		Моечная ванна 3-х секц.	2				0
		Стеллаж кухонный	0				1
		Электропривод для сырой продукции	0				1
		или электромясорубка	1				1
		Весы электронные	0				1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				2
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0				1
		Полка для разделочных досок	0				3
		Раковина для мытья рук	0				0
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	0				0
		Стол производственный	1				0
		Стеллаж кухонный настенный	0				2
		Весы	0				1

		Стеллаж кухонный	0				1
		Картофелеочистительная машина	1				0
		Раковина для мытья рук	0				1
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	0				0
		Стол производственный	0				0
		Овощерезательная машина	0				1
		Стеллаж кухонный настенный	0				3
		Стеллаж кухонный	0				1
		Весы	0				1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				2
		Раковина для мытья рук	0				1
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	0				0
		Стеллаж кухонный	3				0
		Зонт вентиляционный	0				1
		Водонагреватель	0				1
		Раковина для мытья рук	0				1
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1				0
		Стол производственный	0				0
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	2				0
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	0				0
		Посудомоечная машина	0				2
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	3				0
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	0				2
		Зонт вентиляционный	1				0

		Водонагреватель проточный	0				1
		Раковина для мытья рук	0				1
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	0				1
		Душевой поддон	0				1
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	0				2
		Раковина для мытья рук	0				1
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	0				6
		Стеллажи	2				3
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				2
		Подтоварники	1				2
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	1				1
		Подтоварники	2				1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				2
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				2
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0				2
Загрузочная продуктов		Подтоварник	0				2
		Весы товарные электронные	0				1
Складские помещения отсутствуют	-	-					

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	3	имеется
Гардеробная персонала	0	имеется
Душевые для сотрудников пищеблока	1	имеется
Стирка спец.одежды /где, кем, что для	0	Имеется Договор на безвозмездное выпол-

этого имеется	нение работ(об оказании услуг) №1 от 01.09.2021 г.с МБДОУ «Д/с №63»
---------------	---

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	+	3	18	+
Рабочих кух-ни/помощники повара	4	+	3	5	+
Официантов	0				
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	0				
Технических работников/ уборщицы	1	+	3	15	+

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

8. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

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

наименование организации: МБОУ «Гимназия №11»

юридический адрес организации: Абдулы Гаджиева 28а

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) –

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 60 чел.

через раздачу (кол-во детей) - 0 чел.

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

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию. Программа школы здорового питания	№42-П от 02.09.2024г.
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	С 9.30 до 15.40 (по расписанию)
3	Приказ об организации питания на учебный год	№42-П/Х от 02.09.24 г.
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	№42-П/IV от 02.09.24 г.
5	Положение об организации питания	№42-П от 02.09.24 г.
6	Положение о бракеражной комиссии	№42-П от 02.09.24 г.
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	№42-П/V от 02.09.2024 г.
8	Положение о школьном совете по питанию	имеется
9	Наличие плана работы совета по питанию	имеется
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	имеется
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеется
12	График питания в школьной столовой	имеется
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	имеется
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню	имеется
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	имеются
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	имеется
17	Наличие должностных инструкций	25-П/Г от 02/09/2019 г.
18	ДРУГОЕ	

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