

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «БАЧИ-ЮРТОВСКАЯ СШ №2 ИМЕНИ ГЕРОЯ
РОССИИ ПЕРВОГО ПРЕЗИДЕНТА ЧР АХМАТ-ХАДЖИ КАДЫРОВА»**



ПАСПОРТ

ПИЩЕБЛОКА МБОУ «БАЧИ-ЮРТОВСКАЯ СШ №2»

Бачи-Юрт, 2020г

ПАСПОРТ
пищеблока МБОУ «Бачи-Юртовская СШ №2»

Адрес: 366316, Чеченская Республика, с Бачи-Юрт, р-н Курчалоевский, ул. А-Х.Кадырова, д. 97/А
 Телефон 8(928) 888-35-20
 Проектная мощность школы 580 чел. В две смены, фактическое количество обучающихся 670 чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Площадь (кв.м.)	Проектная мощность (из расчета обучающихся)	мощность (из количество)
1	Столовая, работающая на сырье	Нет			
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	Нет			
3	Буфет-раздаточная	Нет			
4	Варочный цех	Да	16		
5	Помещение для приема пищи	Да	30		36
6	Отсутствует все вышеперечисленное				

2. Инженерное обеспечение пищеблока

2.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	Да
собственная скважина учреждения	Нет
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	Нет
2.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	Нет
собственная котельная	Нет
водонагреватель	Да
наличие резервного горячего водоснабжения	Нет
2.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	Нет
собственная котельная и пр.	Да
2.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	Нет
выгреб	Да

локальные очистные сооружения	Нет
прочие	Нет
2.5.Вентиляция (да/нет)	
естественная	Да
механическая	

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	Нет
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	Нет
5	Специализированный транспорт отсутствует	Да
6	Иной вид подвоза (указать)	Самоподвоз

4. Характеристика пищеблока

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
Обеденный зал	42,5	Столы обеденные	8					
		Стулья	40					
Раздаточная зона	15	Раковины для мытья рук	2					
		Электрополотенца	Да					
		Мармит 1-х блюд	Нет					
		Мармит 2-х блюд	Нет					
		Мармит 3-х блюд	Нет					

¹ В соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 1 января 2002 г. № 1 (ред. от 27.12.2019) «О Классификации основных средств, включаемых в амортизационные группы»

² СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
Горячий цех		Холодильный прилавок (витрина, секция)	Нет					
		Прилавок нейтральный	Нет					
		Прилавок для столовых приборов	1					
		Другое						
		Плита электрическая 2-х конф.	1	2018	2020	10		
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2018	2020	10		
		Котел пищеварочный	Нет					
		Электрическая сковорода	Нет					Электрическая сковорода
		Зонт вентиляционный	Нет					
		Пароконвектомат	Нет					
		Стол	2					
		производственные	да					
		Моечная ванна 1-0 или 2-х секционная	Нет					
		Универсальный механический привод для готовой продукции или овощерезательная машина с	Нет					

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
		протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции	Нет				Весы электронные для готовой продукции	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1					
		Миксер 10-20л	Нет				Миксер 10-20л	1
		Тележка сервировочная	Нет					
		Тележка для сбора грязной посуды	Нет					
		Хлеборезка	Нет				Хлеборезка	1
		Шкаф для хранения хлеба	Нет				Шкаф для хранения хлеба	1
		Подставки под кухонный инвентарь	Да				Подставки под кухонный инвентарь	1
		Стеллаж кухонный настенный	Да				Стеллаж кухонный настенный	1
		Раковина для мытья рук	Да					
		Другое (умывальник)	1					
		Стол производственный	нет					
		Весы электронные	Нет					
Холодный цех	нет							

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
Догоготовочный цех	нет	Шкаф холодильный среднетемпературный	1					
		Универсальный механический привод или овощерезательная машина	Нет					
		Бактерицидная установка	1					
		Моечная ванна	Нет					
		Весы электронные	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
		Стол производственный	Нет					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	Нет					
		Моечная ванна	1					
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		овощерезательная машина и	Нет					

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
Мучной цех	нет	мясорубка для сырой продукции						
		Весы электронные	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
		Стол производственный	Нет					
		Тестомесильная машина	Нет					
		Пекарский шкаф	Нет					
		Стеллаж кухонный	Нет					
		Моечная ванна	Нет					
		Весы электронные	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
Помещение для обработки яйца	нет	Моечная ванна 3-х секционная						
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						
		Раковина для мытья рук						
		Стол производственный						
		Стол						
		Стол						
		Стол						
Мясо-рыбный цех	нет	Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секц.						
		Стеллаж кухонный						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
		Электропривод для сырой продукции или электромясорубка						
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Полка для разделочных досок						
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Весы						
		Стеллаж кухонный						
		Картофелеочистительная машина						
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х секц.						
Овощной цех (первичной обработки)	нет							
Овощной цех	нет							

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
(вторичной обработки)		Стол производственный						
		Овощерезательная машина						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Стеллаж кухонный						
		Весы						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х секц.		Нет				
		Стеллаж кухонный		Нет				
		Зонт вентиляционный		Нет				
Моечная кухонной посуды и инвентаря	нет	Водонагреватель	1					
		Раковина для мытья рук	нет					
		Стол для сбора отходов	Нет					Стол для сбора отходов 1
		Стол производственный	Нет					Стол производственный 1
Моечная столовой посуды	нет	Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	Нет					
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов	1					

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
		и столовых приборов						
		Посудомоечная машина	Нет				Посудомоечная машина	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	Нет				Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	2
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	Нет				Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	2
		Зонт вентиляционный	Нет					
		Водонагреватель проточный	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	нет	Шкаф для уборочного инвентаря						
		Душевой поддон						
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств						
		Раковина для мытья рук						
Склад для хранения овощей	нет	Контейнер для хранения и транспортировки овощей						
		Стеллажи						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
Склад для сыпучих продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Подтоварники						
		Стеллажи	1					
		Подтоварники	нет					
Склад для скоропортящихся продуктов	нет	Шкаф холодильный среднетемпературный	нет					
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный					Шкаф холодильный низкотемпературный	1
Загрузочная продуктов	нет	Подтоварник						
		Весы товарные электронные						
Складские помещения отсутствуют	-	-						

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	Нет	унитаз- шт., раковина для мытья рук - шт,
Гардеробная персонала	Нет	шкаф для санитарной одежды – шт, шкаф для личной одежды – шт,
Душевые для сотрудников пищеблока	Нет	душ

Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	В домашних условиях	В домашних условиях (договор с прачечной)
---	---------------------	---

6. Штатное расписание

Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
1	100	2	3	да
Рабочих кухни/помощники повара				
Официантов				
1	100	2	2	да
Других работников пищеблока/ посудомойщицы				
Технических работников/ уборщицы				

5. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
	Образовательного учреждения	да
	Организации общественного питания, обслуживающего школу	нет
	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	нет

6. Питание детей в общеобразовательной организации:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественного питания (да/нет) – да/нет;
наименование организации: _____

юридический адрес организации: _____

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

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - ___ 40 ___ чел.

через раздачу (кол-во детей) - ___ 40 ___ чел.

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

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	Да/нет
1	Программа по питанию	Да « Здоровое питание»
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	
3	Приказ об организации питания на учебный год	Да
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Да
5	Положение об организации питания	Да
6	Положение о бракеражной комиссии	Да
7	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Да
8	График питания в школьной столовой	Да
9	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	Да
10	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного циклического) меню	-
11	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	Да
12	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Да
13	Наличие должностных инструкций	Да
18	ДРУГОЕ	