

САНИТАРНЫЙ ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

МБОУ «Энгель-Юртовская СШ №1 имени Осмаева У.Г.»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Абуев А.А.

ФИО руководителя Абуев Анзор Американович

Адрес 366213, Чеченская Республика, Гудермесский район, с. Энгель-Юрт, ул. Школьная, 1 Телефон 8(928) 745 58 24

Расчетная вместимость

школы 640 Фактически детей 957

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

2. Питание организовано на базе сторонних организаций общественного питания

(да/нет) нет

наименование организации _____

юридический адрес организации _____

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. | От сетей населенного пункта |
| 2. | Горячее водоснабжение (указать источник) | |
| 3. | Наличие резервного горячего водоснабжения | Нет |

| | | |
|----|---|--------|
| 4. | Водоотведение - централизованное - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения | Выгреб |
| 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/н еобходимое оборудование |
| Обеденный зал | 273,4 | Стол обеденный 6- местный -34 шт Стулья – 204 шт. | Шкаф холодильный - 3/2019 | | |
| Раздаточная | | Линия раздачи | | | |
| Горячий цех | 33,5 | Стол пристенный, с бортом -2 Зонт вентиляционный ЭВЭ-800-2-П (1шт.) Шкаф жарочный ШЖЭ-2-01 (1шт) Плита ЭПК-48 ЖШ- Л- 2/1 (1шт) | | 1 | |
| Холодный цех | 16,5 | Стол пристенный, с бортом -2 | Шкаф холодильный - 2/2019 | 1 | |
| Цех первичной обработки овощей (коренный) | 9,7 | | Шкаф холодильный - 1/2019 | 2 | |
| Овощной цех | 10,9 | Ящик пластиковый для овощей -10 Стол пристенный, с бортом - 2 | | | |
| Хлеборезка | 5,5 | Стеллажи -2 | | 2 | |
| Моечная | 32,2 | Стеллажи -4 Кухонный шкаф-1 | | 4 | |
| Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря | 12,6 | | | 1 | |

6. Характеристика складских помещений пищеблока:

| | | Площадь м ² | Оборудование (в т. ч. холодильное - указать кол-во единиц/год выпуска) |
|----|---|---------------------------|---|
| 1. | Склад сыпучих продуктов | 13,6 | Стеллаж СК-3-4 (4 шт) |
| 2. | Склад скоропортящихся продуктов (охлаждающие камеры) | 21 | охлаждающие камеры/2019 |
| 3. | Складские помещения отсутствуют | | |

7. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

| | Площадь м ² | Оборудование |
|-----------------------|---------------------------|--------------|
| Гардеробная персонала | 18,2 | |

8. Штатное расписание:

| | Кол-во ставок | Укомплектованность | Квалификационный разряд | Наличие оформленной личной медицинской книжки |
|--|------------------|--------------------|----------------------------|---|
| Поваров | 1 | 100% | Нет | Да |
| Рабочих кухни/помощники повара | 1 | 100% | Нет | Да |
| Других работников пищеблока/ посудомойщицы | | | | |
| Технических работников/ уборщицы | 1 | 100% | Нет | Да |

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) _____

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

13. Стоимость питания

| | | | |
|--|-----------------------------------|----------|--|
| | Стоимость: завтрака в рубл. | завтрака | |
| | | обеда | |

| | | |
|----|---|--|
| 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 | /есть/ |
| - ежедневное меню | /есть/ |
| - меню раскладка | /есть/ |
| - накопительная ведомость | /есть/ |
| - журнал скоропортящейся продукции | /есть/ |
| - журнал контроля качества питания | /есть/ |
| - журнал здоровья | /есть/ |
| - журнал ежедневных медицинских осмотров | /есть/ |
| - приказ директора об организации питания | /есть/ |
| - приказ о составе бракеражной комиссии | /есть/ |
| - график дежурства учителей | /есть/ |
| - график посещения классами столовой, | /есть/ |
| - справка по результатам проверки питания | /есть/ |

15. Охват школьников горячим питанием:

| 2025-2026 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 питание/из них ГПД | % охвата горячим питанием |
|---------------|---|---|---|--------------------------------|---|---------------------------|
| | 01 | 02 | 03 | 04 | 05 | 06 |
| Всего, в т.ч. | 957 | 10 | 196 | 183 | - | 40 |
| 1 класс | 91 | | 91 | - | - | 100 |
| 2-4 класс | 280 | 2 | 103 | 177 | - | 100 |
| 5-11 класс | 586 | 8 | 2 | 6 | - | 4 |

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 (№84 от 01.02.2020)

18. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№085/06-ю от 01.02.2020)**Перечень оборудования в столовой**

| № | Наименование оборудования | Ед.изм. | Количество |
|----------|---|----------------|-------------------|
| 1. | Линия раздачи | шт. | 1 |
| 2. | Индивидуальный набор посуды | шт. | 268 |
| 3. | Зонт приточно-вытяжной | шт. | 5 |
| 4. | Плита электрическая | шт. | 3 |
| 5. | Камера холодильная | шт. | 1 |
| 6. | Шкаф холодильный | шт. | 2 |
| 7. | Ванна моечная | шт. | 3 |
| 8. | Ванна моечная | шт. | 2 |
| 9. | Раковина производственная | шт. | 2 |
| 10. | Стол производственный | шт. | 4 |
| 11. | Ларь морозильный | шт. | 2 |
| 12. | Стол для сбора пищевых отходов | шт. | 2 |
| 13. | Мясорубка | шт. | |
| 14. | Шкаф для инвентаря | шт. | 3 |
| 15. | Кассета настенная для тарелок | шт. | 3 |
| 16. | Стеллаж | шт. | 2 |
| 17. | Стеллаж производственный стационарный | шт. | 1 |
| 18. | Инвентарь для столовой | шт. | 8 |
| 19. | Стол для хлебoreзки | шт. | 1 |
| 20. | Набор кастрюлей | шт. | 6 |
| 21. | Поднос | шт. | 8 |
| 22. | Набор столовых предметов | шт. | 4 |
| 23. | Емкость для отходов | шт. | 8 |
| 24. | Санитарно-пищевая экспресс- лаборатория | шт. | 1 |
| 25. | Электроплита с духовкой | шт. | 1 |
| 26. | Вытяжка | шт. | 1 |
| 27. | Холодильник | шт. | 1 |
| 28. | Микроволновая печь | шт. | 1 |
| 29. | Чайник электрический | шт. | 2 |
| 30. | Весы настольные электронные кухонные | шт. | 2 |
| 31. | Комплект столовых приборов | шт. | 2 |
| 32. | Набор кухонных ножей | шт. | 2 |
| 33. | Набор разделочных досок | шт. | 2 |
| 34. | Набор посуды для приготовления пищи | шт. | 1 |
| 35. | Набор приборов для приготовления пищи | шт. | 1 |
| 36. | Сервиз столовый на 6 персон | шт. | 2 |
| 37. | Сервиз чайный на 6 персон | шт. | 2 |
| 38. | Сервиз кофейный на 6 персон | шт. | 2 |
| 39. | Стакан мерный для сыпучих продуктов и жидкостей | шт. | 2 |
| 40. | Терка | шт. | 2 |