

ПАСПОРТ
пищеблока
муниципального казенного образовательного учреждения
«Тарумовская средняя общеобразовательная школа»
Тарумовского муниципального района

Адрес ОУ 368870, Республика Дагестан, Тарумовский р-н, с. Тарумовка,
ул. Горячеводская, 1., и Площадь Победы 2А

Телефон 8(722)98-97-66, 8 (87261) 3-12-66,
Проектная мощность школы 560 человек
Здание типовое/ приспособленное

Пищеблок типовой/приспособленный

Расчетная вместимость пищеблока 140 человек в одну смену

Фактически детей 1061 человек

Получают горячее питание 479 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	нет
4	Арендванное помещение	нет
5	Помещение для приема пищи	да
6	Отсутствует все вышеперечисленное	нет

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	да
собственная скважина учреждения	нет
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	нет
вода привозная	нет
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	нет
собственная котельная	нет
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	нет
3. Отопление	
централизованное	нет
собственная котельная и пр.	да

4. Водоотведение	
централизованное	нет
выгреб	да
локальные очистные сооружения	нет
прочие	нет
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	нет
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	да
5	Специализированный транспорт отсутствует	нет

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	108	Столы обеденные	24	2010	28.03.2012	50	10	
		Стулья	96	2010	28.03.2012	50	60	
		Раковины для мытья рук	20	2010	28.03.2012	50	20	
		Электрополотенца	6	2010	28.03.2012	50	20	
Раздаточная зона	35	Мармит 1-х блюд	2	2010	28.03.2012	50	3	
		Мармит 2-х блюд	2	2010	28.03.2012	50	3	
		Мармит 3-х блюд						
		Холодильный прилавок (витрина, секция)						3
		Прилавок нейтральный	2	2012	04.10.2014	30	2	
		Прилавок для столовых приборов	2	2012	04.10.2014	30	2	
		Другое						
Горячий цех		Плита электриче-	2	2002	16.01.2004	66	3	

		ская 4-х конф.					
		Жарочный (духовой) шкаф					2
		Котел пищеварочный					
		Электрическая сковорода					2
		Зонт вентиляционный	2	2010	30.03.2012	50	2
		Пароконвектомат					
		Столы производственные	11	2010	28.03.2012	50	11
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная					
		Универсальный механический привод для готовой продукции					
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции					
		Весы электронные для готовой продукции	1	2010	26.07.2012	50	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	08.2002	2008	50	2
		Миксер 10-20л					1
		Тележка сервировочная					
		Тележка для сбора грязной посуды					3
		Хлеборезка					1
		Шкаф для хранения хлеба					1
		Подставки под кухонный инвентарь	2	2010	28.03.2012	50	3
		Стеллаж кухонный настенный	1	2010	26.04.2012	50	2
		Раковина для мытья рук					
		Другое					
Холодный цех		Стол производственный					
		Весы электронные					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Универсальный механический привод					

		или овощерезательная машина					
		Бактерицидная установка					
		Моечная ванна					
		Весы электронные					
		Раковина для мытья рук					
Догоготовочный цех		Стол производственный					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Шкаф холодильный низкотемпературный					
		Моечная ванна					
		овощерезательная машина с противорочной насадкой и мясорубка для готовой продукции					
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции					
		Весы электронные					
Мучной цех		Раковина для мытья рук					
		Стол производственный					
		Тестомесильная машина					
		Пекарский шкаф					
		Стеллаж кухонный					
		Моечная ванна					
		Весы электронные					
Помещение для обработки яйца		Раковина для мытья рук					
		Моечная ванна 3-х секционная					
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	4	2012	16.01.2014	50	4
		Стол производственный					
		Шкаф холодильный					1
		Овоскоп					
Мясо-рыбный цех		Раковина для мытья рук					
		Стол производственный					2

		Моечная ванна 3-х секц.					
		Стеллаж кухонный					
		Электропривод для сырой продукции					
		или электромясорубка	2	2012	16.01.2014	50	1
		Весы электронные					1
		Шкаф холодильный среднетемпературный					1
		Шкаф холодильный низкотемпературный					
		Полка для разделочных досок					1
		Раковина для мытья рук					
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.					
		Стол производственный					
		Стеллаж кухонный настенный					
		Весы	1	2000	2012	50	1
		Стеллаж кухонный					
		Картофелеочистительная машина	2	2012	16.01.2014	50	1
		Раковина для мытья рук					
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.					
		Стол производственный					
		Овощерезательная машина					
		Стеллаж кухонный настенный					
		Стеллаж кухонный					
		Весы					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Раковина для мытья рук					
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	3	2010	2012	50	3
		Стеллаж кухонный					2
		Зонт вентиляционный					1
		Водонагреватель	2	2009	2011	50	2

		Раковина для мытья рук					
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1	2012	2014	50	1
		Стол производственный	1	2012	2014	50	1
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды					1
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	2	2010	2012	50	2
		Посудомоечная машина					1
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2012	2014	50	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов					1
		Зонт вентиляционный					1
		Водонагреватель проточный	1	2011	2013	50	1
		Раковина для мытья рук	1	2009	2011	50	1
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	1	1988	1990	80	1
		Душевой поддон					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	1988	1990	80	1
		Раковина для мытья рук					
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей					5
		Стеллажи	2	2010	2012	50	5
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Подтоварники					5
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	2	2010	2012	50	5
		Подтоварники					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	2	2012	2012	50	1
		Шкаф холодильный низкотемператур-	2	2013	2020	50	

		ный					
Загрузочная продуктов		Подтоварник					
		Весы товарные электронные	1	2010	2012	50	1
Складские помещения отсутствуют	-	-					

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока		
Гардеробная персонала	6	Шкаф, обувная, стол
Душевые для сотрудников пищеблока		
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		

6. Штатное расписание:

	Кол- во ста- вок	Укомплектован- ность	Квалификацион- ный разряд	Стаж рабо- ты по спе- циальности	Наличие оформлен- ной личной медицин- ской книж- ки
Поваров	3	100%	4 (повар)	13 лет	имеется
Рабочих кух- ни/помощники повара	3	100%		14 лет	имеется
Официантов					
Других работ- ников пи- щеблока/ посу- домойщицы					
Технических работников/ уборщицы					

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

8. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

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

наименование организации: _____

юридический адрес организации: _____

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

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - **479** чел.

через раздачу (кол-во детей) - **__--_** чел.

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

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	Имеется
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	Имеется
3	Приказ об организации питания на учебный год	№ 40 А от 01.09.2021года
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	№40 В от 01.09.2021года
5	Положение об организации питания	Имеется
6	Положение о бракеражной комиссии	Имеется
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	№ 40 Б 01.09.2021года
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	Имеется
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Имеется
17	Наличие должностных инструкций	Имеется
18	ДРУГОЕ	

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

11. Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость:	одноразового горячего питания	61 руб.
		двухразового питания	
		полдника	
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семей из средств республиканского бюджета (на одного человека)		
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)		
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)		.
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)		
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)		
6	Родительские средства, с учетом двух льгот на оплату за питание (на одного человека)		

18. Договор на дератизацию (с кем, № дата)
 ООО «Дезинфекционист», №2 от 11.01.2021 г.

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем, № дата)
 МБУ «Махачкала-1», № 8/32 от 01.03.2021г.

Заместитель Главы администрации
 МР «Тарумовский район»

_____ Джамалов В. А.

Начальник Отдела образования
 МР «Тарумовский район»

_____ Карташова О.И.

Директор МКОУ «Тарумовская СОШ»

_____ Гайтемирова М.Н.

МКОУ "Тарумовская средняя общеобразовательная школа" является учреждением, осуществляющим образовательную деятельность на основе федеральных законов, указов Президента Российской Федерации, постановлений правительства Российской Федерации, законодательных актов органов власти Республики Дагестан и муниципальных правовых актов, Типового положения об общеобразовательном учреждении, договора с учредителем и устава школы.

Учредителем МКОУ "Тарумовская СОШ" является администрация МР "Тарумовский район" Республики Дагестан, в части определения структуры, целей и задач школы.

МКОУ "Тарумовская СОШ" является муниципальным казенным учреждением, имеющим статус юридического лица. Школа расположена в двух зданиях, последнее сдано в эксплуатацию в 2003 году, первое в 1966 году.

Школа работает в две смены, количество учащихся 1061. Горячим питанием обеспечены учащиеся начальных классов в количестве 479.

Для питания учащихся в школьной столовой разработано примерное двухнедельное меню. Меню согласовано с главным врачом территориального Центра Государственного Санитарноэпидемиологического контроля и утверждено директором школы.

Меню составлено с целью обеспечения наиболее полноценного питания школьников разных возрастов при минимальной его стоимости. В меню довольно разнообразный ассортимент блюд.

По характеру производства столовая школы относится к типу столовых образовательного учреждения, работающая на продовольственном сырье и полуфабрикатах, она производит и реализует блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

Продукты поставляет ИП Муталипов М.А. ИНН:054702904101

Столовая находится в здании начальной школы и включают в себя следующие групп помещений:

Зал приема пищи №1; (68 посадочных мест)

Зал приема пищи №2; (72 посадочных мест)

производственное помещение;

В состав производственного помещения столовой входит: заготовочный и доготовочный, моечная для столовой и кухонной посуды.

Для приготовления холодных блюд предусмотрены отдельные столы.

Оборудование школьной столовой составляют электроплиты, бытовые холодильники для хранения молочной продукции (сыр, молоко, масло сливочное) и для мясной продукции (сардельки, мясо, фарш).

Посуду моют ручным способом

В залах для приема пищи размещены столы стандартной облегченной конструкции и умывальники. Рядом с ними установлены электрополотенцы и одноразовые полотенцы.

Штат работников столовой 6 человек: повар (3 чел.), кухонный рабочий (3 чел.). Рабочий день начинается в 8 часов и заканчивается в 16:00

Контроль за качеством готовой продукции возложен на бракеражную комиссию школы и медсестёр. Повар и зам. директора по АХЧ осуществляют контроль поступившего в школу сырья. Результаты контроля записываются в специальном журнале.

Режим технологического оборудования осуществляется по мере необходимости с подписанием



ЗДАНИЕ ОСНОВНОЙ ШКОЛЫ



ЗДАНИЕ МЛАДШЕЙ ШКОЛЫ



ЗАЛ ПРИЕМА ПИЦИ №1



ЗАЛ ПРИЕМА ПИЦИ №2

ЗАЛ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ





ЗАЛ ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ И СТЕЛАЖИ



ЗАЛ ПРИЕМА ПИЩИ №1



ЗАЛ ПРИЕМА ПИЩИ №2