



РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
« ТУХЧАРСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА »
МР «НОВОЛАКСКИЙ РАЙОН»

368164 с. Тухчар
ИНН -0524005422

тел.8(928)-0476625 tyx-soh@mail.ru
КПП - 052401001 ОГРН -1070534000778

Приказ

от «02» сентября 2024 года

№29-ОД

**Об утверждении паспорта пищеблока
на 2024-2025 учебный год**

На основании нормативных документов по организации питания:

-СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

-СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

-СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения COVID-19»;

-СП 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

-Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;

-Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;

-Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях».
ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Сулеймановой З.Я., ответственной за организацию питания обучающихся разработать Паспорт пищеблока МКОУ «Тухчарская СОШ» (Приложение).

2.Утвердить Паспорт пищеблока МКОУ «Тухчарская СОШ» (Приложение).

Директор школы

МКОУ «Тухчарская СОШ»



/Р.С.Атлангериев/

С приказом ознакомлены:

Утверждаю: директор
МКОУ «Тухчарская СОШ»
Р.С.Атлангериев.
приказ №29-ОД от 02.09.2024г

**ПАСПОРТ
пищеблока
муниципального казенного образовательного учреждения
«Тухчарская средняя общеобразовательная школа»
муниципального района**

Адрес ОУ Республика Дагестан, район/городской округ.
Новолакский район с.Тухчар ул Главная д.10

Телефон 8 928 0476625

Проектная мощность школы 200 мест

Здание типовое

Пищеблок типовый

Расчетная вместимость пищеблока 40 человек в одну (две) смену(ы)

Фактически детей 129 человек

Получают горячее питание 129 человек

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/Нет
1	Столовая, работающая на сырье	да
2	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет
3	Буфет-раздаточная	нет
4	Арендованное 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	
вода привозная	нет
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	нет

собственная котельная	нет
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	
3. Отопление	
централизованное	нет
собственная котельная и пр.	да
4. Водоотведение	
централизованное	нет
выгреб	да
локальные очистные сооружения	нет
прочие	
5. Вентиляция	
естественная	
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	

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 Сан-ПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал		Столы обеденные	6	2008			23
		Стулья	42	2008			94
		Раковины для мытья рук	1	2012			
		Электрополотенца	1				
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	0				
		Мармит 2-х блюд	0				
		Мармит 3-х блюд	0				

		Холодильный при- лавок (витрина, секция)	0				1
		Прилавок нейтраль- ный	0				
		Прилавок для сто- ловых приборов	0				
		Другое					
Горячий цех		Плита электриче- ская 4-х конф.					1
		Жарочный (духо- вой) шкаф	0				1
		Котел пищевароч- ный	0				
		Электрическая ско- ворода	0				
		Зонт вентиляцион- ный	0				
		Пароконвектомат	0				
		Стол производ- ственные	0				
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1				
		Универсальный ме- ханический привод для готовой продук- ции	0				
		или овощерезатель- ная машина с про- тирочной насадкой и мясорубка для го- товой продукции	0				1
		Весы электронные для готовой продук- ции	1				1
		Шкаф холодильный среднетемператур- ный (для проб)	0				
		Миксер 10-20л	0				
		Тележка сервиро- вочная	0				
		Тележка для сбора грязной посуды	0				
		Хлеборезка	0				
		Шкаф для хранения хлеба	1				
		Подставки под ку- хонный инвентарь	1				

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

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

		Овощерезательная машина	0				
		Стеллаж кухонный настенный	0				
		Стеллаж кухонный	0				
		Весы	0				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
		Раковина для мытья рук	0				
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	0				
		Стеллаж кухонный	0				
		Зонт вентиляционный	0				
		Водонагреватель	0				
		Раковина для мытья рук	0				
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	0				
		Стол производственный	0				
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	0				
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	0				
		Посудомоечная машина	0				
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	0				
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	0				
		Зонт вентиляционный	0				
		Водонагреватель проточный	0				
		Раковина для мытья рук	0				
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	0				
		Душевой поддон	0				
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	0				
		Раковина для мытья рук	0				

Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	4				
		Стеллажи	2				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1				
		Подтоварники	1				
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	0				
		Подтоварники	0				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0				
Загрузочная продуктов		Подтоварник	0				
		Весы товарные электронные	0				
Складские помещения отсутствуют	-	-	0				

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	0	
Гардеробная персонала	0	
Душевые для сотрудников пищеблока	0	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	0	

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	1	5	15	имеется
Рабочих кухни/помощники повара	0,5	0	0	15	имеется

Официантов	0	0	0		
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	1	1	3	1	имеется
Кладовщик	0,5	1	3	3	имеется

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) – ;

наименование организации: Согласовано ТО Управления Роспотребнадзора по РД
 юридический адрес организации: Республика Дагестан, г. Хасавюрт, Махачкалинское шоссе, дом 12а.

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

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 40 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	№15-ОД от 02.09.2024г
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	№16-ОД от 02.09.2024г
5	Положение об организации питания	имеется
6	Положение о бракеражной комиссии	№16/1-ОД от 02.09.2024г.
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	имеется

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	78.61р
		двухразового питания	
		полдника	
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семей из средств республиканского бюджета (на одного человека)		0
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)		0
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)		0
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)		0
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)		0

6	Родительские средства, с учетом двух льгот на оплату за питание (на одного человека)	0
---	--	---

18. Договор на дератизацию (с кем, № дата)

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем, № дата)

Заместитель Главы администрации
ответственный за организацию
горячего питания

_____ Сулейманов Р.Н.

Начальник Управления образованием
района/городского округа

_____ Кудеева С.Р.

Директор МКОУ «Тухчарская СОШ»

_____ Р.С. Атлангериев .