

Приложение к акту проверки
готовности
общеобразовательной
организации
к 2020-2021 учебному году

ПАСПОРТ пищеблока общеобразовательного учреждения

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия № 2» г. Грозного
(наименование учреждения)

ФИО руководителя Шишханова Любовь Докаевна

Адрес 364046, г. Грозный, ул. Гурьевская, д. 11

Телефон 8 (928) 891 97 91

Расчетная вместимость школы 600

Фактически детей 1 145

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

		Да/Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	да
2.	Столовая-догоготовочная (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 _____ - _____

санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть)

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.	централизованное
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	бойлерное
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	
4.	Отопление - централизованное -от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр.	собственная котельная
5.	Водоотведение - централизованное -в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие.	централизованное
6.	Вентиляция (механическая)	имеется

4.Для перевозки продуктов питания используется:

		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 ЧП, обслуживающего школу	да
5.	Специализированный транспорт отсутствует	отсутствует

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/необходимое оборудование
Обеденный зал			Carboma – 1 шт., 16.05.2011г.	3 шт.	
Раздаточная	6,0		Nord – 1 шт., 29.11.2006г.		
Горячий цех	24,0				
Помещение для подогрева пищи					
Доготовочная					
Мясорыбный цех					
Цех первичной обработки овощей (коренный)					
Овощной цех					
Цех холодных закусок					
Кондитерский цех					

Хлеборезка					
Моечная кухонной посуды					
Посудомоечная					
Кладовая суточного запаса	5,6				
Загрузочная-тарная					
Моечная тары					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	6,4				
Холодильная камера для пищевых отходов					
Соблюдение технологического процесса					

6. Характеристика складских помещений пищеблока:

		Площадь	Оборудование (в т. ч. холодильное - указать кол-во единиц/год выпуска)
1.	Склад сыпучих продуктов	4,5	
2.	Склад скоропортящихся продуктов	5,6	
3.	Овощехранилище	9,6	
4.	Складские помещения отсутствуют	-	

7. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	1,1	
Гардеробная персонала	6,4	
Душевые для сотрудников пищеблока	2,4	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	

8.Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	1		7	да
Рабочих кухни/помощники повара					
Официантов					
Других работников пищеблока/ посудомойщицы					
Технических работников/ уборщицы					

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).**

· с предварительным накрытием (64 чел.)

· через раздачу (кол-во детей)

-при отсутствии организованного горячего питания для обучающихся школ представить ассортимент реализуемой продукции на пищеблоке.

11. Рацион питания согласован с органами Госсанэпиднадзора (да/нет) да

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

13. Стоимость питания

	Стоимость: завтрак в рубл.	завтрак обеда	14, 00
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.В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

15.Наличие необходимых документов (да/нет)

- | | |
|--|------------|
| - перспективное двухнедельное меню | /есть/- да |
| - ежедневное меню | /есть/- да |
| - меню раскладка | /есть/- да |
| - накопительная ведомость | /есть/- |
| - журнал скоропортящейся продукции | /есть/- |
| - журнал контроля качества питания | /есть/- да |
| - журнал здоровья | /есть/- да |
| - журнал ежедневных медицинских осмотров | /есть/- |

		соответствует гиг.нормативам		соответствует гиг. нормативам		соответствует гиг.нормативам		соответствует гиг.нормативам
1.	Питьевая вода из разводящей сети							
	-по санитарно-химическим показателям							
	-по микробиологическим показателям							
2.	Готовые блюда							
	-по санитарно-химическим показателям							
	-по микробиологическим показателям							
	-на калорийность и полноту вложения							
	-на вложение витамина «С»							
3.	Смывы							
	-на наличие кишечной палочки							
	-на стафилококк							
	-на патогенную флору							
	-на яйца гельминтов							

Дата выдачи паспорта
«__»_____20__г.

Директор _____



Л.Д. Шишханова
(расшифровка подписи)