Приложение к акту проверки готовности общеобразовательной организации

ПАСПОРТ
пищеблока общеобразовательного учреждения

МБОУ «СОШ №47» г. Грозного

(наименование учреждения)

ФИО руководителя Керимова Хеда Вовважевна
Адрес г.Грозный, К.Айдамирова,6
Телефон 8929-890-20-52
Расчетная вместимость школы 950
Фактически детей 1943

1.В общеобразовательном учреждении имеется:

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

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.	 Да Нет Нет Нет нет
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	Да
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	Да
4.	Водоотведение - централизованное -в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения	 да да нет нет
5.	Вентиляция (механическая)	нет

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/необходимое оборудование
Обеденный зал	215,2	Столы,стулья-100	Холодильный шкаф Corbona R-700 16.05.2011г.	5	
Раздаточная	49,5	Столы-6		5	

Горячий цех	49,5	Электроплита-2 Мармит Мясорубка тестомешалка		2	
Помещение для подогрева пищи					
Доготовочная	Нет				
Мясорыбный цех	Нет				
Цех первичной обработки овощей (коренный)	Нет				
Овощной цех	Нет				
Хлеборезка	Нет				
Моечная	Да				
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	9,2				

6.Характеристика складских помещений пищеблока:

		Площадь $м^2$	Оборудование (в т. ч. холодильное - указать кол-во единиц/год выпуска)
1.	Склад сыпучих продуктов	9,9 кв.м.	Стелаж металлический
2.	Склад скоропортящихся продуктов	10,5 кв.м.	Холодильный шкаф Corbona R-700 16.05.2011г.
3.	Складские помещения отсутствуют	да	

7.Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь $м^2$	Оборудование
Гардеробная персонала	нет	

8.Штатное расписание:

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

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		6
	Детей социально незащищенных семей		
	Детей- инвалидов		79

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:

2020-2021 год	Кол-во детей в общеобразовательном учреждении	Кол-во детей, получающих горячее питание/ льготное/ родит.плату	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.	1860	689	689	689	689/115	100%
1 класс	50					
2-4 класс	639					
5-11 класс	1171					

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 (№ дата) нет

18. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов 170/20 от 28.01.2020г.

19. Наличие контейнера для пищевых отходов (ДПО) да

20. Соответствие оборудования и условий пищеблока требованиям СанПина Да

Дата выдачи паспорта
«___»_____ 20___г.

Директор _____ _____ Керимова Хейда Вовaжевна
(подпись) (расшифровка подписи)