**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Мургукская средняя общеобразовательная** **школа им.Р.Р.Шахнавазовой»**

**ПАСПОРТ**

**пищеблока**

   **с.Мургук Сергокалинского района РД**

Расчетная вместимость школы: **250**

Количество детей охваченных горячим питанием : **102**

Педагогический коллектив : **37 человека**

  **1. В общеобразовательном учреждении имеется:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   |   | Да/Нет |
| 1. | Столовая, работающая на сырье |   |
| 2. | Столовая- доготовочная (работающая на полуфабрикатах) | да |
| 3. | Столовая- раздаточная |   |
| 4. | Буфет |   |

**2. Питание организовано на базе сторонних организаций общественного питания** (да/нет) да ,

наименование организации: ООО « Мурад »

 юридический адрес организации:  ООО «Мурад»368510,Республика Дагестан , Сергокалинский район ., с. Сергокала , ул.угол улиц 50 лет Октября и Свердлова .ИНН 0527004868 р/с 4070281050418000058 в Дагестанский РФ ОАО «Россельхозбанк» г. Махачкала ,БИК 048209793 к/с 30101810000000000793

Грузополучатель (МКОУ «Мургукская СОШ») ИНН 0527002966 КПП 052701001

Поставщик ООО «Мурад» ИНН 0527004868

Плательщик МКОУ «Мургукская СОШ»

**Санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует**

**3. Инженерное обеспечение пищеблока:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п |   | Примечание |
| 1. | Водоснабжение- централизованное- от сетей населенного пункта; +- собственная скважина учреждения;- в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность;- вода привозная;- прочие. |   |
| 2. | Горячее водоснабжение (указать источник) | водонагреватель |
| 3. | Наличие резервного горячего водоснабжения | + |
| 4. | Отопление- централизованное-от сетей населенного пункта;- собственная котельная и пр. + |   |
| 5. | Водоотведение- централизованное-в сети населенного пункта;+- выгреб;- локальные очистные сооружения;- прочие. |   |
| 6. | Вентиляция (механическая) | + |

**4. Для перевозки продуктов питания используется:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | Да/Нет | Санитарный паспорт на транспорт(имеется/отсутствует) |
| 1. | Специализированный транспорт школы |   |   |
| 2. | Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу |   |   |
| 3. | Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов |   |   |
| 4. | Специализированный транспорт ООО, обслуживающего школу | да | имеется |
| 5. | Специализированный транспорт отсутствует |   |   |

**5.Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Набор помещений | Площадь | Перечислить оборудование |
| Технологическое (плиты, моечные ванны и пр.) | Холодильное (наименование кол-во единиц/год выпуска) | Наличие раковин для мытья рук | Иное оборудование (указать)/кол-во посадочных мест | Отсутствует необходимое оборудование(указать какое) |
| **Обеденный зал** | 70,2 м² |   |   | Перед входом в обеденный зал | 1.Стол для столовой – 10 шт.2. Скамейка – 40 шт.40 посадочных мест |  |
| Раздаточная | Совмещена с доготовочной |   |   |   |   |   |
| Горячий цех |   |   |   |   |   |   |
| Помещение для подогрева пищи |   |   |   |   |   |   |
| **Доготовочная** |  | 1.Плита электрическая STROMBERC –1 шт.2.Плита газовая МЕЧТА-1 шт.4. Вытяжка-нет5.Производственные столы – 3штвесы |   |   | 1.Стол разделочный- 1шт.2. Стеллаж - 1 шт3. Шкаф для посуды – 1 шт. |  Овощерезка-нет  Раковина для рук-1 |
| Мясорыбный цех |  - |   |   |   |   |   |
| Цех первичной обработки овощей |  - |   |   |   |   |   |
| Овощной цех |  - |   |   |   |   |   |
| Цех холодных закусок |  - |   |   |   |   |   |
| Кондитерский цех |  - |   |   |   |   |   |
| Хлеборезка | - |   |   |   |   |   |
| **Моечная кухонной посуды** | 21,4 м² | 1.Машина посудомоечная -0 шт2.Водонагреватель эл. «ТЕРМЭКС – 15л» - 1 шт.3.2-х секционная ваннадля мытья стеклянных и столовых приборов4.Водонакопитель горячей воды «Аристон»-1 шт. |  |   |   |   |
| Посудомоечная |   |   |   |   |   |   |
| Кладовая суточного запаса |   |   |   |   |   |   |
| **Загрузочная- тарная** |  |   | 1Холодильник АТЛАНТ-1шт / 2009г |   |   |   |
| Моечная тары |  + |   |   |   |   |   |
| Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря |  + |   |   |   |   |   |
| Холодильная камера для пищевых отходов |  \_ |   |   |   |   |   |
| Соблюдение технологического процесса | Согласно технологических карт |   |   |   |   |   |

**6. Характеристика складских помещений пищеблока:**

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

**7. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | Площадь | Оборудование |
| Сан.узел для сотрудников пищеблока |  | нет |
| Гардеробная персонала |  | нет |
| Душевые для сотрудников пищеблока |  | нет |
| Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется |   | В домашних условиях |

**8. Штатное расписание:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Кол-во ставок | Укомплектованность | Квалификационный разряд | Стаж работы по специальности | Наличие оформленной личной медицинской книжки |
| Поваров | 1 | 1 | 1 | 12лет | имеется |
| Рабочихкухни/помощники повара | 1 | 1 | 1 | 12лет | имеется |
| Официантов | 0 | 0 | - | - | - |
| Других работников пищеблока/ посудомойщицы | 0 | 0 | - | 20лет | имеется |
| Технических работников/ уборщицы | 0 | 0 | - | - | - |

**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. | ООО, обслуживающего школу/ наименование,№ договора | Да, ООО «Мурад», договор №417-от 18.01.2019 г |

**10. Питание детей в общеобразовательном учреждении:**

**организовано**/не организовано (нужное подчеркнуть).

· с предварительным накрытием (кол-во детей) 40 чел.

· через раздачу (кол-во детей ) -

**11 .Рацион питания согласован с органами Роспотребнадзора** (да/нет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Да

**12. Наличие нормативно-технической документации и технологических карт:**

Учетная документация пищеблока по установленным формам:

«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»,

«Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»,

 «Журнал здоровья»,

«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  Стоимость: | завтрака | 1 кл. |
| обеда | 2-4 кл. |
| полдника |  |
| 1. | Сумма, выделяемая на питание школьников из муниципального бюджета (на одного человека) | 15 |
| 2 | Сумма, выделяемая на питание школьников из многодетных семей | 15 |
| 4. | Родительские средства (на одного человека), (указать по категориям, если сумма для них отличается): | 0 |
|  |  |  |  |

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

**15. График питания учащихся на 2015-2016 учебный год**

|  |  |
| --- | --- |
| **Смена, время** | **Класс** |
| **1 смена** |
|  9.05 – 9.25 |  1 |
| **2 смена** |
| 14.40 – 15.00 | 2-4 кл |

**16. График дежурства администраторов**

|  |  |
| --- | --- |
| День недели | Ф.И.О. должность |
| понедельник | Багаудинова Патимат Багаудиновна замдиректора по УВР |
| вторник | Гаджиалиева Раисат Динбагамаевна, заместитель директора по ВР |
| среда | Багаудинова Патимат Багаудиновна замдиректора по УВР |
| четверг | Гаджиалиева Раисат Динбагамаевна, заместитель директора по ВР |
| пятница | Багаудинова Патимат Багаудиновна замдиректора по УВР |
| Суббота  | Гаджиалиева Раисат Динбагамаевна, заместитель директора по ВР |

**17. Ответственный за питание в школе:**

Ф.И.О. должность:

Гаджиалиева Раисат Динбагамаевна, заместитель директора по ВР

 Телефон: 89634246983

Приказ о назначении : № 1/45 от 01.09.2018 г.

 **Директор школы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ З.Ш.Шахнавазова.**