

УТВЕРЖАЮ

Директор МКОУ СОШ №2
с. Курджиново

М.А.Маслова

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципального казенного
общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная
школа № 2 село Курджиново»

ПАСПОРТ пищеблока

Муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 2 село Курджиново»

Адрес ОУ: 369271, РФ, КЧР, Урупский район, с.Курджиново, ул. Крайняя, д.1

Телефон 8 (87876) 4-12-21

Расчетная вместимость школы 265 человек

Фактически детей 150 человека

Педагогический коллектив 21 человек

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

2. Питание организовано на договорной основе с индивидуальным предпринимателем.

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.	Да Да Нет Нет Нет Нет
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	Электроводо-нагреватель «»
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	Нет
4.	Отопление - централизованное -от сетей населенного пункта; - собственная котельная	Нет Нет Да
5.	Водоотведение - централизованное -в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - септик во дворе школы	Да Да Нет Нет Нет
6.	Вентиляция (механическая)	Нет

4. Для перевозки продуктов питания используется:

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

5. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь м2	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	54	-	-	3	48	-
Раздаточная	-	-	-		-	-
-Горячий цех	30	Печь электрическая; шкаф жарочный -1шт.; шкаф жарочный весы товарные г.; весы настольные циферблатные г.; сковорода электрическая г.; мясорубка г.; кипяtilьник Де люкс г.; машина тестомесильная МТ-12	Шкаф холодильный серии «Рапсодия» 10.07.2007 г.	1	Ванны моечные – 2 шт	Морозильная камера
Помещение для подогрева пищи	-					
Доготовочная	-					
Мясорыбный цех	10,6	1		1		
Цех первичной обработки овощей	-					
Овощной цех	10,5			1		
Цех холодных закусок	-					
Кондитерский цех	-					
Хлеборезка	-					
Моечная кухонной посуды	-					
Посудомоечная	8	1		4		
Кладовая суточного запаса	-					
Загрузочная-тарная	-					
Моечная тары	-					
Помещение для	-					

обработки и хранения уборочного инвентаря						
Холодильная камера для пищевых отходов	-					
Соблюдение технологического процесса	+					

6. Характеристика складских помещений пищеблока:

		Площадь, м2	Оборудование (в т. ч. холодильное - указать кол-во единиц/год выпуска)
1.	Склад сыпучих продуктов	5,5	-
2.	Склад скоропортящихся продуктов	-	-
3.	Овощехранилище	4,2	-
4.	Складские помещения отсутствуют	-	-

7. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м2	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2	-
Гардеробная персонала	5,5	4 стула, вешалка для одежды
Душевые для сотрудников пищеблока	-	-
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	0				
Рабочих кухни/помощники повара	0				
Официантов	0				
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	0				
Технических работников/ уборщицы	0				

9. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

		Да/Нет
1.	Школы	Нет
2.	Комбината школьного питания	Нет
3.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	Нет
4.	ЧП, обслуживающего школу/ наименование, № договора	Да

10. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть).

· с предварительным накрытием (кол-во детей) _____

· через раздачу (кол-во детей) _____ 0 _____

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

12. Наличие нормативно-технической документации и технологических карт

			Руб.
	Стоимость:	завтрака	
		обеда	
		полдника	-
1.	Сумма, выделяемая на питание школьников из бюджета субъекта федерации (на одного человека)		80
2.	Сумма, выделяемая на питание школьников из муниципального бюджета (на одного человека)		-
3.	Родительские средства (на одного человека), (указать по категориям, если сумма для них отличается):		-

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

15. Охват школьников горячим питанием:

2012 год	Кол-во детей в общеобразовательном учреждении	Кол-во детей, посещающих ГПД	Кол-во детей, получающих горячее питание	Питаются бесплатно	% бесплатников (от кол-ва посещающих ГПД)	Всего учащихся 1 класса, % охвата горячим питанием
	<i>01</i>	<i>02</i>	<i>03</i>	<i>04</i>	<i>05</i>	<i>07</i>
Всего, в т.ч.	152 чел.	25	152		0	
1 класс	18 чел.	5	19	14		100
2-4 класс	84 чел.	15	27	36		100
5-11 класс	72 чел.	5	72	0		

17. График питания учащихся

<i>Классы</i>	<i>Время</i>	<i>Ответственный</i>
Подготовительный	10.50 – 11.10	
1 – 2 классы	11.00. - 11.20	Гусятникова Н.В. Шкатуляк С.А. Ковалева Л. Н.

		Гумашанц Р.Х
5 – 11 классы	10.15 – 10.45	Егорова Н.С., Дубовик А.В., Богатова К.Г..., Нечаева Г.Н., Федрушкова М.Ю., Барановская Е.В.

18. График дежурства администраторов

День недели	Смена	Ф.И.О. должность
Понедельник	I смена	Маслова М.А.
Вторник	I смена	Гусятникова Н.В.
Среда	I смена	Прохорова В. М..
Четверг	I смена	Прохорова В. М..
Пятница	I смена	Маслова М.А. Гусятникова Н.В.

19. Ответственный за питание в школе (Ф.И.О. должность телефон рабочий, сотовый, № приказа о назначении) Гусятникова Наталья Викторовна, тел. 8 (87876) 41221, приказ №

20. Договор на дератизацию (№, дата) № 65 ЛАБ КЧ от 02 04 2018г. Федеральное государственное унитарное предприятие «Черкесское отделение профилактической дезинфекции»

21. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№, дата, название предприятия) № 40 от 18.05.2018 г. Муниципальное унитарное предприятие «Управляющая компания жилищно-коммунального хозяйства Урупского района»

«02» сентября 2024 г.