

Утверждаю:
Директор ГБОУ «СОШ №3 г. Назрань»
Янарсанова М.Г.



ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА ГБОУ «СОШ №3 г. Назрань»



Адрес ОУ: 386102 РИ, г.Назрань, ул.Московская,35

Телефон: 8 (8732)22-55-29

Расчетная вместимость школы: 720 человека в одну смену

Фактически детей: 1930 человек

Трудовой коллектив: 175 человек

В общеобразовательном учреждении имеется:

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

1. Питание организовано на базе сторонних организаций общественного питания (да/нет)

да
наименование организации: ООО «Партнер групп»

юридический адрес организации: г.Назрань, ул.московская,35

санитарно-эпидемиологическое заключение имеется

2. 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)	централизованное
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)	+

3. 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		
4.	Специализированный транспорт ООО, обслуживающего школу	да	имеется
5.	Специализированный транспорт отсутствует		

4. 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 ли оборудование (указать какое)
Обеденный зал	120м ²			Перед входом в обеденный зал	1. Стол для столовой – 29шт. 2. Стулья- 174шт. 174 посадочных мест	
Раздаточная	Совмещена с доготовочной	1. Мармит для 1-х блюд 2021г. - 2 шт. 2. Мармит для 2-х блюд 2021г. -2шт.			Стол раздаточный - 2шт.	
Горячий цех	34м ²	3. Плита электрическая ПЭП 0,48 М 2021г. – 2шт. 4. Пароконвектомат 2021г. - 1 шт. 5. Вытяжка 2021г. 6. Производственные столы 2021г. – 3шт 7. Электрокипятильник 2021г. -1шт. 8. котел пищеварочный 2021г. -2шт.			1. Стол разделочный- 2шт. 2. Стеллаж - 2 шт 3. Стеллаж для тарелок - 2 шт	
Мясорыбный цех	21м ²	Электромясорубка 2021г. - 2шт.			Стол для разделки рыбы Стол для разделки мяса	
Овощной цех	19м ²	Овощерезка 2021г. - 2 шт. Слайсе 2021г. -1шт. Овоскоп 2021г. -1шт. Картофелечистка 2021г. - 1 шт.			Стол для овощей -2	
Хлебозрезка	Совмещена с доготовочной					
Пекарский цех	24м ²	Мукопросеиватель Пекарский конвекционный шкаф – 2021г. 1шт.			Стол для разделки теста -2	

		Тестомешалка 2021г.				
Моечная кухонно й посуды	5м ²	1.Машина посудомоечная 2021г. -2 шт 2.Водонагреватель эл. «ЭВАД – 50/1,5» - 1 шт. 2021г. 3 Водонагреватель ВЭП -6М – 1шт. 2021г.				
Кладовая суточного запаса	11м ²					
Загрузочная-тарная			1 Холодильный шкаф 5 шт 2 Холодильник для проб			
Моечная тары		Ванна моечная односекционная 2021г. -4шт. Ванна моечная двухсекционная 2021г. -4шт Ванна моечная трехсекционная 2021г. -2шт				
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря						
Соблюдение технологического процесса	Согласно технологическим карт					

5. Характеристика складских помещений пищеблока:

	Площадь	Оборудование (в т. ч. холодильное - указать кол-во единиц/год выпуска)
1. Цех сыпучих продуктов	+	Ларь для сыпучих продуктов 2021 – 2 шт.
2. Овощехранилище	+	Ларь холодильный для овощей 2021 -2 шт.

6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	3м ²	
Гардеробная персонала	6м ²	
Душевые для сотрудников пищеблока	10м ²	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	В домашних условиях

7. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	3	3	-	10	имеется
Рабочих кухни/помощники повара	1	1		6	Имеется имеется
Официантов	-	-	-	-	-
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	1	1	-	-	имеется имеется
Технических работников/ уборщицы	1	1	-	8	Имеется

8. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

1.	Школы	Да
2.	Комбината школьного питания	
3.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	
4.	ООО, обслуживающего школу	

9. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано

с предварительным накрытием (кол-во детей) 838 чел.

11 .Рацион питания согласован с органами Роспотребнадзора – 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 проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

Имеются технологические карты с отражением рецептуры и технологии приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Стоимость:	завтрака	74,62 руб.
	обеда	74,62 руб.
	полдника	
1.	Сумма, выделяемая на питание школьников из муниципального бюджета (на одного человека)	
2	Сумма, выделяемая на питание школьников из многодетных семей	
4.	Родительские средства (на одного человека), (указать по категориям, если сумма для них отличается):	

13. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд проводится.

14. Охват школьников горячим питанием:

2018 год	Кол-во детей в общеобразовательном учреждении	Кол-во детей, посещающих ГПД	Кол-во детей, получающих горячие завтраки	Кол-во детей, получающих обеды	Кол-во детей, получающих полдники	Кол-во детей, получающих 2-х разовое горячее питание/из них ГПД
	01	02	03	04	05	06
Всего в т.ч.	1930	-	392	-	-	-
1-4 класс	838	-	389	449	-	-
5-11 класс	1092	-	3	-	-	-

Ответственный за питание в школе: зам. дир. по УВР Гагиева Л.Б., тел.:8937-322-39-41

Директор ГБОУ «СОШ№3 г.Назрань» _____ Янарсанова М.Г.