



Утверждаю
Директор школы
/Адилгереева П.К.
Приказ № 91 от 29.08.2024

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципальное Казенное Общеобразовательное Учреждение
«Новомехельтинская СОШ»

Адрес месторасположения школы 368165, Новолакский район, с.
Новомехельта, ул. Хамидова К., д.14

Адрес месторасположения столовой 368165, Новолакский район, с.
Новомехельта, ул. Хамидова К., д.14

Телефон 8928679 7477 эл почта: newmekhelta@list.ru

1. Общие сведения об образовательной организации

1.1. Руководитель образовательной организации-

Адилгереева Париза Курбановна

1.2. Ответственный за питание обучающихся — Анкалаева Саида

Магомедкамилевна

1.3. Численность педагогического коллектива- всего - 28чел.

1.4. Количество классов по уровням образования

Классы	Количество классов	Численность обучающихся всего, чел.	В том числе льготной категории, чел.
1 класс	1	22	
2 класс	2	34	2
3 класс	2	45	1
4 класс	2	35	

2. Охват горячим питанием обучающихся

Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
		Кол-во, чел.	% от числа обучающихся
Учащиеся 1-4 классов,	136	136	100
в т. ч. учащиеся с ОВЗ	3	3	100

3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье)

Модель предоставления питания	Школьная столовая на сырье
Организатор питания, наименование	МКОУ «Новомехельтинская СОШ»
Адрес местонахождения	Новолакский район, с. Новомехельта, ул. Хамидова К., д.14
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Адилгереева П.К. директор

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции.

Вид транспорта	Не используется
Принадлежность транспорта	-транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	есть

4. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Вентиляция помещений	естественная

5. Проектная мощность пищеблока- приспособленное помещение

6. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь, 52 кв.м (столовая 40 посадочных мест и варочная 12 кв. м.)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования			
		Столовые школьные базовые	Столовые, работающие на сырье		
1	Склад	8 кв.м.-			
2	Производственные помещения	12кв.м.			
3	Раздаточная зона	В комнате для приема пищи			
4	Моечная для мытья столовой посуды	В комнате готовки пищи			
5	Комната для приема пищи	52кв.м.			

7. Характеристика технологического оборудования пищеблока

7.1 Перечень технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование технологическ ого оборудования и назначение	Характеристика оборудования					
		количество единиц оборудован ия	марка и производит ельность	дата выпус ка	даты начала эксплуатац ии	срок службы	% изношенност и и сроки профилактич еского осмотра
1	Тепловое						
	электрическая плита с жарочным шкафом	1 1	ЭП-2ЖШ-2 серия ЭКО	04. 03. 2024	01. 06. 2024	10 лет	0
2	Механическое						
	электо – мясорубка	1	Vitek	2020	01.09.2020	5г.	70
	миксер		Bosch	2015	01.09.2020	5	70
3	Холодильник - морозильник	1	Орск	1997	2002	15	100
	Холодильник	1	Индезит	2005	02.05.2005	18 лет	100
	Холодильник	1	ATLANT	2012	08.08.2013	10 лет	100
	Контрольные весы	1	гарант	2022	2021	2 г.	100

7.2. Перечень недостающего технологического оборудования на пищеблоке

№ п/п	Наименование цехов помещений	Наименование оборудования	Количество единиц оборудования
1	Горячий цех		1

7.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологическо го оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведени е метрологи ческих работ	проведение ремонта	план приобрет ения нового и замена старого оборудов ания	специалист, ответствен ый за состояние оборудован ия	график санитарн ой обработк и оборудов ания
1	Тепловое						
	электрическая плита, духовой (жарочный) шкаф	-	нет	Не проводился	-	директор	1р/мес
2	Механическо е						
	электо – мясорубка	-	нет	Не проводился	-	директор	1р/ мес
3	Холодильное						
	Холодильник 1 Холодильник 2	-	нет	Не проводился	-	директор	1р/мес
4	Весонизмерит ельное						
	Контрольные весы	-	нет	Не проводился	-	директор	1р/мес

8. Характеристика помещения и оборудования обеденного зала, план-схема обеденного зала

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования обеденного зала – площадь, М²			
		количество единиц оборудовани я	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в обеденном зале
1	Стол	10	2014	100	36
2	Стул	36	2014	100	36

9. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектов анность	базовое образован ие	квалификац ионный разряд	стаж работы	наличие медкнижк и
2	кладовщик	1	да	нет		10	да
3	Повара	1	да	Да	4 разряд	14	да
4	Рабочие кухни	1	да	нет	нет	25	да

	(помощники повара)						
--	-----------------------	--	--	--	--	--	--

10. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

- раздача

13. Перечень нормативных и технологических документов:

- примерное десятидневное меню: приложение 1

- ежедневное меню: имеется

- технологические карты (ТК): имеются

- накопительная ведомость: имеется,

- график приема пищи: приложение 2,

- гигиенический журнал (сотрудники): имеется,

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования:

имеется,

- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях: не
имеется, нет складских помещений,

- журнал бракеража готовой пищевой продукции: имеется,

- ведомость контроля за рационом питания: имеется,

- приказ о составе бракеражной комиссии: приложение 3,

- график дежурства преподавателей в столовой: приложение 4

- акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по
организации питания к новому учебному году: приложение 5,

- программа по совершенствованию системы организация
питания обучающихся,

- положение об организации питания обучающихся: приложение 7,

- положение о бракеражной комиссии, приказ об организации питания:

приложение 8,

- должностные инструкции персонала пищеблока: имеется,

- программа производственного контроля на основе принципов ХАССП:
приложение 9,

- требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школ,

- наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового
питания: имеется,

- информация о результатах производственного контроля: приложение

13. Перечень нормативных и технологических документов:

- примерное десятидневное меню (приложить)

- ежедневное меню, имеется/ не имеется

- технологические карты (ТК), имеется/ не имеется

- накопительная ведомость, имеется/ не имеется

- график приема пищи, (приложить)

- гигиенический журнал (сотрудники), имеется/ не имеется

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования,
имеется/ не имеется

- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, имеется/
не имеется

- журнал бракеража готовой пищевой продукции, имеется/ не имеется

- ведомость контроля за рационом питания, имеется/ не имеется

- приказ о составе бракеражной комиссии, (приложить)

- график дежурства преподавателей в столовой, (приложить)

- акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по
организации питания к новому учебному году, (приложить)

- программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся, (приложить)
- положение об организации питания обучающихся, (приложить)
- положение о бракеражной комиссии, приказ об организации питания, (приложить)
- должностные инструкции персонала пищеблока, имеется/ не имеется
- программа производственного контроля на основе принципов ХАССП, (приложить)
- требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школ, (приложить)
- наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания, имеется/ не имеется
- информация о результатах производственного контроля. (приложить)