


УТВЕРЖДЕНО:
 Директор Б.Б. Гомкортиева
 ГБОУ «СОШ №3 г. Карабулак»
 (наименование общеобразовательной организации)
 подпись _____
 расшифровка подписи _____
 Приказ № 309 от 26 . 08 .2021 г.

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №3 г. Карабулак»

(наименование учреждения)

Адрес: 386231, Республика Ингушетия, г. Карабулак, ул. Осканова, 139

Телефон: 8 (8734) 44-40-48

Электронный адрес: GLidiaB@yandex.ru

Расчетная вместимость школы: 540 чел.

Фактически детей: 1387 чел.

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

№	Тип пищеблока	Да/ Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	Да
2.	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	Нет
3.	Буфет-раздаточная	Нет
4.	Буфет	Да
5.	Помещение для приема пищи	Да
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	

2. Питание организовано на базе ГБОУ «СОШ №3 г. Карабулак»

юридический адрес организации: **386231, Республика Ингушетия, г. Карабулак ул. Осканова, 139**

санитарно-эпидемиологическое заключение **имеется**/отсутствует (нужное подчеркнуть).

3. Инженерное обеспечение пищеблока:

1.	Водоснабжение	от сетей населенного пункта
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	бойлер
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	нет
4.	Отопление	собственная котельная
5.	Водоотведение	в сети населенного пункта
6.	Вентиляция (механическая)	отсутствует

4. Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Транспорт	Да/Нет	Санитарный паспорт на транспорт /отсутствует)
1.	Специализированный транспорт школы	нет	
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	нет	
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	нет	
4.	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	да	
5.	Специализированный транспорт отсутствует	нет	

5. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН(наименование, кол-во штук)
Обеденный зал	120 кв.м	Столы обеденные	10	2013	2013	20	
		Стулья	60	2013	2013	20	
		Раковины для мытья рук	4	2013	2013	20	
		Рукосушители и т.д.	1	2018	2018	0	
Линия раздачи	3 кв.м.	Мармит 1-х блюд	1	2013	2013	20	
		Мармит 2-блюд	1	2013	2013	20	
		Мармит для столовых приборов и подносов	-	-	-	-	Мармит для столовых приборов и подносов
		Прилавок нейтральный	-	-	-	-	Прилавок нейтральный
		Печь хлебопекарная электрическая	1	2013	2013	20	
Горячий цех	30 кв.м.	Плита 4-х конф.с духов.	2	2013	2013	20	
		Котел пищеварочный эл.	1	2013	2013	20	
		Сковорода электрическая	1	2013	2013	20	
		Зонт вентиляционный	-				Зонт вентиляционный-1шт.
		Пароконвектомат	1	2013	2013	20	
		Водоумягчитель	-	-	-	-	Водоумягчитель 1 шт
		Зонт вентиляционный	-	-		-	Зонт вентиляционный-1шт.
		Машина протирачно-резательная	1	2013	2013	20	
		Столы производственные	3	2013	2013	20	
		Тестомес	1	2013	2013	20	
		Весы электронные	-	-	-	--	Весы электронные.
		Холодильник	-	-	-	-	Холодильник

		Миксер 10-20л	-	-	-	-	Миксер-1шт.
		Хлеборезка	1	2013	2013	20	
		Весы настольные -1шт.					Весы настольные -1шт.
		Картофелеочистка	1	2013	2013	20	
		Шкаф жарочный	1	2013	2013	20	
		Машина для измельчения мяса	1	2013	2013	20	
		Вытяжка механическая	-	-	-	-	Вытяжка механическая
Помещение для обработки яйца	нет	Мойка 2-х секц	1	2013	2013	20	
		Мойка 1-секц.	2	2013	2013	20	
		Шкаф холодильный	1	2013	2013	20	
		Полка для разделочных досок	1	2000	2013	20	
Мясорыбный цех	6.2. кв.м.	Полка для разделочных досок	1	2000	2013	20	Стеллаж кухонный-2шт
		Полка	-		2013	20	Стеллаж кухонный-2шт
		Весы	2000		2000	20	
		Стеллаж	-		2013	20	-
					2013	20	Мойка 2х-2шт.
Овощной цех	10 кв.м.				2013	20	Стол с бортом с полкой решёткой-1шт.
					2013	20	
					2013	20	
					2013	20	
		Стол для сбора отходов	1	2013			
		Стол предмоечный	1	2013	2013	20	Картофелеочистка
		Посудомоечная машина	1	2013	2013	20	Мойка для кухонного инвентаря 2-х секц
Моечная кухонной посуды и инвентаря отсутствует		Стол раздаточный	1	2013	2013	20	Полка для крышек
		Водоумягчитель	-				Стеллаж для хранения кух. посуды и инвентаря
		Зонт вентиляционный	-				Стол для сбора отходов-1шт.

Цех для мытья посуды	19,5 кв.м.	Стеллажи или полки для сушки посуды					Фильтр водоумягчитель-1шт.
		Стеллажи или полки для хранения посуды					Зонт вентиляционный-1шт.
		Ванна моечная 2-х секц.	-				Ванна моечная 2-х секц.
		Ванна моечная 1-х секц.	4	2013	2013	20	
		Шкаф для уборочного инвентаря	-				
		(Устанавливается на месте входа воды в пищеблок, если входов несколько соответственное их количество)	-				-
		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	-				
		Стеллажи	-				-
		Подтоварники	-				-
		Стеллажи	2	2013	2013		Шкаф для уборочного инвентаря-1шт.
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	7.2.кв.м.	Подтоварники					Водонагреватель проточный-1 шт
Водонагреватель проточный отсутствует		Шкаф холодильный для хранения молочных продуктов	-				Контейнер для хранения и транспортировки овощей-1шт. Стеллаж -1шт.
Склад для хранения овощей	8.7.кв.м	Подтоварник	-			100	Подтоварник-1шт.
		Весы товарные электронные	-			100	

Склад для сыпучих продуктов	8.9 кв.м.						Шкаф холодильный для хранения молочных продуктов-1 шт
							Подтоварник -1шт
Загрузочная продуктов							Весы товарные электронные-1 шт
Складские помещения отсутствуют							

6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Набор бытовых помещений	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2 кв.м	Унитаз-1шт. раковина для мытья рук -1шт.
Гардеробная персонала		шкаф
Душевые для сотрудников пищеблока	2 кв.м.	-
Стирка спец. одежды/где, кем, что делается		-

7. Сведения о работниках:

№ п/п	Должность	Укомплектованность	Наличие документа по специальности	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
1.	Поваров	2	да	Свыше 10 лет	имеется
2.	Рабочих кухни/помощники повара	-	-	-	-
3.	Официантов	-	-	-	-
4.	Других работников пищеблока/посудомойщицы	2	-	Свыше 10 лет	имеется
5.	Технических работников/уборщицы	-	-	-	-

8. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Наименование	Да/Нет	Кол-во
1.	Образовательного учреждения	да	5

9. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть) кем _____

с предварительным накрытием (кол-во детей) кем _____

через раздачу (кол-во детей) _____ 615 _____

10. Наличие нормативно-правовой

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1.	Методические рекомендации по здоровому питанию	имеется
2.	Положение об организации и порядке питания учащихся в образовательном учреждении	имеется
3.	Приказы по организации питания: «О создании бракеражной комиссии» «О витаминизации»	 имеется имеется
4.	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеется
5.	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания	имеется
6.	Положение о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в	имеется

	образовательном учреждении	
7.	План работы по формированию основ здорового питания в школе	имеется
8.	График питания в школьной столовой	имеется
9.	График дежурства в школьной столовой администрации и пед. работников	имеется

11. Финансирование организации питания

	Стоимость: завтрак	завтрака	59,07
		обеда	59,07
		полдника	нет
1.	Сумма, выделяемая на питание школьников		

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

13. Договор на дератизацию (№238 от 18.01.2021 г.) с ООО «Дэз ЭФФЕКТ».

14. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№К/21 -03 от 11.01.2021г. ООО «ЭКОСИСТЕМА»).