



Утверждаю
Директор школы
/Султанова Р.К./

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Новокулинская
средняя общеобразовательная школа №1»

Адрес месторасположения школы 368162, Республика Дагестан,
Новолакский район, село Новокули, ул. И.Курбанова, д.15

Адрес месторасположения 368162, Республика Дагестан, Новолакский
район, село Новокули, ул. И.Курбанова, д.15

Телефон 8 988 695 52 67 эл почта: mkou_novokuli1@e-dag.ru

1. Общие сведения об образовательной организации

1.1. Руководитель образовательной организации-

Султанова Рукият Курбановна

1.2. Ответственный за питание обучающихся – Керимова Галина Гасановна

1.3. Численность педагогического коллектива- 3 чел.

1.4. Количество классов по уровням образования

Классы	Количество классов	Численность обучающихся всего, чел.	В том числе льготной категории, чел.
1 класс	1	18	-
2 класс	1	19	-
3 класс	1	16	-
4 класс	2	28	-

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
		Кол-во, чел.	% от числа обучающихся
Учащиеся 1-4 классов, в т. ч.			
учащиеся с ОВЗ			
Учащиеся 5-11 классов, т. ч.			
учащиеся льготных категорий			
учащиеся с ОВЗ			
Общее количество учащихся всех возрастных групп, в т. ч.			
учащиеся льготных категорий			
учащиеся с ОВЗ			

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
		Кол-во, чел.	% от числа обучающихся
Учащиеся 1-4 классов, в т. ч.	80	80	100

учащиеся с ОВЗ	-	-	-
Учащиеся 5-11 классов, в т. ч.	-	-	-
учащиеся льготных категорий			
учащиеся с ОВЗ			
Общее количество учащихся всех возрастных групп, в т. ч.	80	80	100
учащиеся льготных категорий			
учащиеся с ОВЗ	80	80	100

3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфет-раздаточная)

Модель предоставления питания	Школьная столовая на сырье
Организатор питания, наименование	МКОУ «Новокулинская СОШ №1»
Адрес место нахождения	368162, Республика Дагестан, Новолакский район, село Новокули, ул. И.Курбанова, д.15
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Султанова Рукият Курбановна, директор
Контактные данные: тел. / эл. почта	Тел.:8 988 695 52 67 e-mail: mkou_novokuli1@e-dag.ru
Дата заключения контракта	-
Длительность контракта	-

5. Инженерное обеспечение пищеблока

1. Инженерное обеспечение пищеблока

7.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	да
собственная скважина учреждения	
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	
7.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	
собственная котельная	
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	
7.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	
собственная котельная и пр.	да
7.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	
выгреб	да

локальные очистные сооружения	
прочие	
7.5.Вентиляция (да/нет)	
естественная	да
механическая	

2. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

№ п/п	Транспорт	(да/нет)
1.	Специализированный транспорт школы	
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да
4.	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	
5.	Специализированный транспорт отсутствует	
6.	Иной вид подвоза (указать)	

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность
1.	Столовая, работающая на сырье	да	172,9 м ²
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)		
3.	Буфет-раздаточная		
4.	Буфет		
5.	Помещение для приема пищи(из расчета количества обучающихся)		
6.	Отсутствует все вышеперечисленное		

3. Проектная мощность пищеблока. Экспликация (план-схема) помещений пищеблока

4. Экспликация (план-схема) обеденного зала
количество посадочных мест по проекту 80
фактическое количество посадочных мест 80

5. Материально-техническое оснащение пищеблока (в зависимости от модели предоставления питания)

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Обеденный зал	114	Столы обеденные						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		Стулья						
		Раковины для мытья рук	4					
		Электрополотенца	Нет					
Раздаточная зона	15	Мармит 1-х блюд	Нет					
		Мармит 2-х блюд	Нет					
		Мармит 3-х блюд	Нет					
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	Нет					
		Прилавок нейтральный	Нет					
		Прилавок для столовых приборов	1					
		Другое						
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	1	2014	2014	35		
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2014	2014	35		
		Котел пищеварочный	Нет					
		Электрическая сковорода	Нет					
		Зонт вентиляционный	Нет					
		Пароконвектомат	Нет					
		Стол производственные	2					
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	Нет					

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		Универсальный механический привод для готовой продукции	Нет					
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции	Нет				Весы электронные для готовой продукции	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	нет					
		Миксер 10-20л	Нет					
		Тележка сервировочная	Нет					
		Тележка для сбора грязной посуды	Нет					
		Хлеборезка	Нет				Хлеборезка	1
		Шкаф для хранения хлеба	Нет				Шкаф для хранения хлеба	1
		Подставки под кухонный инвентарь						
		Стеллаж кухонный						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		настенный						
		Раковина для мытья рук						
		Другое (умывальник)	4					
		Стол производственный						
Холодный цех		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Универсальный механический привод	Нет					
		или овощерезательная машина	Нет					
		Бактерицидная установка	Нет					
		Моечная ванна	Нет					
		Весы электронные	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
		Стол производственный	Нет					
Доготовочный цех		Шкаф холодильный среднетемпературный	Нет					
		Шкаф холодильный низкотемпер	Нет					

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		атурный						
		Моечная ванна						
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	Нет					
		Весы электронные	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
		Мучной цех		Стол производственный	Нет			
		Тестомесильная машина	Нет					
		Пекарский шкаф	Нет					
		Стеллаж кухонный	Нет					
		Моечная ванна	Нет					
		Весы электронные	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
Помещение для обработки и яйца	нет	Моечная ванна 3-х секционная	нет					
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	нет					
		Стол						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		производственный						
		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						
		Раковина для мытья рук						
		Стол производственный						
Мясо-рыбный цех	нет	Моечная ванна 3-х секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Электропривод для сырой продукции						
		или электромясорубка						
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Полка для разделочных досок						
		Раковина для мытья рук						
		Овощной цех (первичной)	нет	Моечная ванна 2-х секц.				
Стол								

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН	
							наименование	кол-во штук
обработки)		производственный						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Весы						
		Стеллаж кухонный						
		Картофелеочистительная машина						
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х секц.						
Овощной цех (вторичной обработки)	нет	Стол производственный						
		Овощерезательная машина						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Стеллаж кухонный						
		Весы						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х секц.						
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	+					
		Стеллаж кухонный	+					
		Зонт вентиляционный	+					
		Водонагреватель	+					

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		Ракovina для мытья рук	нет					
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	+				Стол для сбора отходов	1
		Стол производственный	+				Стол производственный	1
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	-					
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	-					
		Посудомоечная машина	Нет				Посудомоечная машина	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	+				Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	2
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	+				Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	2
		Зонт вентиляционный	+					
		Водонагреватель проточный	+					
		Ракovina для мытья рук	Нет					
Помещение для обработки и	нет	Шкаф для уборочного инвентаря	+					
		Душевой	-					

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН	
							наименование	кол-во штук
хранения уборочного инвентаря		поддон						
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств						
		Раковина для мытья рук	-					
Склад для хранения овощей	нет	Контейнер для хранения и транспортировки овощей						
		Стеллажи	+					
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Подтоварники						
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	+					
		Подтоварники	+					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	нет	Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный					Шкаф холодильный низкотемпературный	1
Загрузочная продукция	нет	Подтоварник						
		Весы товарные электронные						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Складские помещения отсутствуют	-	-						

Штатное расписание:

Должность	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалифик. разряд
Повар	1	1	-
Клад/пом. повара	1	1	-
Завхоз	1	1	-

Персонал пищеблока входит в штатное расписание: школы

Питание детей в общеобразовательном учреждении: организованное с предварительным накрытием столов.

Рацион питания согласован с органами Роспотребнадзора.

Наличие нормативно-технической документации и технологических карт: имеется.

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

Охват школьников горячим питанием

- Горячий завтрак включает в себя: горячее блюдо, горячий напиток