

Утверждаю
Директор ГБОУ РД «РЦО»

Байрамбекова А.Б.



**Паспорт пищеблока ГБОУ РД «Республиканский
центр образования»**

ПАСПОРТ

Пищеблока ГБОУ РД «Республиканский центр образования»

Адрес: 368300, РД, г. Каспийск, ул. Связная, 25

Телефон 8928 535 49 04

Проектная мощность школы 1224 чел. В одну смену, фактическое количество обучающихся 1726 чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количества обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	да	
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)		
3	Буфет-раздаточная	да	
4	Буфет		
5	Помещение для приема пищи	да	360
6	Отсутствует все вышеперечисленное		

2. Инженерное обеспечение пищеблока

2.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	да
собственная скважина учреждения	нет
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	нет
вода привозная	нет
2.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	нет
собственная котельная	да
водонагреватель	нет
наличие резервного горячего водоснабжения	нет
2.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	нет
собственная котельная и пр.	да
2.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	да
выгреб	нет
локальные очистные сооружения	нет
прочие	нет
2.5. Вентиляция (да/нет)	
естественная	
механическая	да

3. Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Транспорт	(да/нет)
1	Специализированный транспорт школы	нет

2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	нет
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	нет
5	Специализированный транспорт отсутствует	да
6	Иной вид подвоза (указать)	нет

4. Характеристика пищеблока

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.
Обеденный зал	420,7	Столы обеденные бти местные	55
		Столы обеденные 4х местные	15
		Стулья	382
		Раковины для мытья рук	18
		Электрополотенца	3
Раздаточная зона	20	Мармит 1-х и 2-х блюд	4
		Стол производственный	2
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	2
		Прилавок нейтральный	3
		Прилавок для столовых приборов	3
		Другое	
Горячий цех	78,8	Плита электрическая 4-х конф.	1
		Рукомойник	1
		Ванна моечная	4
		Плита электрическая 6-х конф.	2
		Конвекционная печь	1
		Котел пищеварочный	нет
		Электрическая сковорода	3
		Зонт вентиляционный	8
		Пароконвектомат	2
		Столы производственные	7
		Универсальный механический привод для готовой продукции	нет
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	5
		Весы электронные для готовой продукции	9
		Весы напольные	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	2
		Миксер 10-20л	1
		Тележка сервировочная	2
		Тележка для сбора грязной посуды	4
		Хлеборезка	1
Шкаф для хранения хлеба	1		
Подставки под кухонный инвентарь	3		

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.
		Стеллаж кухонный настенный	нет
		Стеллаж кухонный	9
		Раковина для мытья рук	4
		Другое (умывальник)	2
Мучной цех	26,6	Стол производственный	4
		Тестомесильная машина	1
		Пекарский шкаф	1
		Стеллаж кухонный	нет
		Моечная ванна	1
		Весы электронные	нет
		Раковина для мытья рук	1
Помещение для обработки яйца	14,3	Моечная ванна 3-х секционная или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	1 нет
		Стол производственный	1
		Шкаф холодильный	1
		Овоскоп	1
		Раковина для мытья рук	нет
Мясо-рыбный цех	18,6	Стол производственный	2
		Моечная ванна 2-х секц.	1
		Стеллаж настенный	1
		Электропривод для сырой продукции	нет
		электромясорубка	2
		Весы напольные	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1
		Полка для разделочных досок	2
		Раковина для мытья рук	1
Овощной цех (первичной обработки)	14,3	Моечная ванна 2-х секц.	1
		Стол производственный	1
		Стеллаж кухонный настенный	нет
		Весы	нет
		Стеллаж кухонный	нет
		Картофелеочистительная машина	1
		Раковина для мытья рук	нет
Овощной цех (вторичной обработки)	13,7	Моечная ванна 2-х секц.	1
		Стол производственный	1
		Овощерезательная машина	нет
		Стеллаж кухонный настенный	нет
		Стеллаж кухонный	нет
		Весы	нет
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1
		Раковина для мытья рук	нет
Моечная кухонной посуды и инвентаря	28,8	Моечная ванна 2-х секц.	1
		Стеллаж кухонный	3
		Зонт вентиляционный	2
		Водонагреватель	2
		Раковина для мытья рук	нет
		Стол для сбора отходов	2

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.
		Стол производственный	2
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1
		Посудомоечная машина	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	2
		Зонт вентиляционный	1
		Водонагреватель проточный	нет
		Раковина для мытья рук	нет
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	6,6	Шкаф для уборочного инвентаря	нет
		Душевой поддон	
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	нет
		Раковина для мытья рук	1
Склад для хранения овощей	5,7	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	3
		Стеллажи	нет
		Шкаф холодильный среднетемпературный	нет
		Подтоварники	нет
Склад для сыпучих продуктов	9,8	Стеллажи	1
		Подтоварники	нет
		Шкаф холодильный среднетемпературный	нет
Кабинет заведующей	10,8	Стол	1
		Кресло	1
		Шкаф для хранения документов	2
		Диван модульный	1
Тамбур	3,7		1
Складское помещение	7,8	Стеллажи	2

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	6,2	унитаз- 1 шт., раковина для мытья рук - 1 шт,
Гардеробная персонала	14,7	шкаф для санитарной одежды – 5 шт, шкаф для личной одежды – 5 шт,
Душевые для сотрудников пищеблока	1,7	душ
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	В домашних условиях	в домашних условиях (договор с прачечной)

6. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет

	Образовательного учреждения	нет
	Организации общественного питания, обслуживающего школу	да
	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	нет

7. Питание детей в общеобразовательной организации:
организовано

8. Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	Наличие
1	Порядок обеспечения питанием обучающихся	да
2	Приказ об организации питания на учебный год	да
3	Приказ о создании бракеражной комиссии»	да
4	Положение об организации питания	да
5	Положение о бракеражной комиссии	да
6	Приказ о создании школьного совета по питанию	да
7	Положение о школьном совете по питанию	да
8	Наличие плана работы совета по питанию	да
9	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	да
10	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	да
11	График питания в школьной столовой	да
12	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	да
13	Наличие примерного (циклического) меню	да
14	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	да
15	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	да
16	Наличие должностных инструкций	да
17	ДРУГОЕ	

9. В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд:
проводится/не проводится (нужное подчеркнуть)