

МУ «Управление образования Урус-Мартановского муниципального района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №4 с. Гехи»
ШКОЛА №4 с. Гехи»
(МБОУ «СОШ №4 с. Гехи»)
ул. Надречная, 11, с. Гехи,
Урус-Мартановский муниципальный район, ЧР, 366511; тел.: (938) 996-88-88;
e-mail: tutaeva-i@mail.ru; <http://sosh-gehi-4.edu95.ru>;

МУ «Хьалха-Мартан муниципальный кӀоштан дешаран урхалла»
Муниципальни бюджетни юкъара-дешаран учреждени
«Гихтара №4 ЙОЛУ ЮККЪБЕРА ЮКЪАРАДЕШАРАН ШКОЛА»
(МБЮУ «Гихтара №4 йолу ЮЮШ»)
Надречная, 11 Хьалха-Марта г.т.,
Хьалха-Мартанан муниципальный кӀошт, НР, 366511;
тел.: (938) 996-88-88; e-mail: tutaeva-i@mail.ru; <http://sosh-gehi-4.edu95.ru>;



Утверждаю:
Директор Р.С. Исмаилова

ПАСПОРТ пищеблока

муниципального бюджетного образовательного учреждения
средней общеобразовательной школы № 4 с. Гехи
Урус-Мартановского муниципального района

Адрес Чеченская Республика Урус-Мартановский район с. Гехи ул. Надречная, 11
Телефон 8928 887 54 18
Расчетная вместимость школы 320 человек в две смены
Фактически детей 834 человек

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	
собственная скважина учреждения	+
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	
собственная котельная	+
водонагреватель	+
наличие резервного горячего водоснабжения	
3. Отопление	
централизованное	
собственная котельная и пр.	+
4. Водоотведение	
централизованное	
выгреб	
локальные очистные сооружения	+
прочие	
5. Вентиляция	

естественная		+
механическая		

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	НЕТ
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	НЕТ
5	Специализированный транспорт отсутствует	НЕТ

4. Характеристика пищеблока.

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата вы-ка, год	Дата под-ключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал		Столы обеденные	8	2018		20	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
		Стулья	42	2018		20	
		Раковины для мытья рук	2	2020	2020г.	10	
		Электрополотенца	2				
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	-				
		Прилавок нейтральный	1				
		Прилавок для столовых приборов	-				
		Другое	-				
		Стол производственный	2				
		Весы электронные	-				
Холодный цех		Шкаф холодильный	1				Прилавок для столовых приборов - 1 шт.
		среднетемпературный					

		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1				
		Раковина для мытья рук	1				
		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	-				
Склад для хранения овощей		Стеллажи	1				
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
Склад для сыпучих продуктов		Подтоварники	-			Подтоварник-1шт.	
		Стеллажи	2	1978	100	Стеллаж-2шт.	
		Подтоварники	-			Подтоварник-1шт.	
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2012	0		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	2	2012	0		
		Шкаф холодильный низкотемпературный	3	2012	0		

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	-	-
Гардеробная персонала	5	шкаф для личной одежды – 1 шт
Душевые для сотрудников пищеблока	-	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	в домашних условиях

6. Штатное расписание:

Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной

							Медицинской книжки
Поваров	1	1	5	23 года	имеется		
Рабочих кухни/помощники повара	1	1	3	1 год	имеется		
Официантов	0	0	-	-	-		
Других работников пищеблока/посудомойщицы	0	0	-	-	-		
Технических работников/уборщицы	0	0	-	-	-		

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/Нет
1.	Образовательного учреждения	да
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	-
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	-

8. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественного питания (да/нет) – ДА;
наименование организации: _____

юридический адрес организации: _____

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – НЕТ.

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 0

через раздачу (кол-во детей) - 40чел.

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

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	постановление администрации МО г. Горячий Ключ от 20.09.2016 № 2098 «Об утверждении Порядка обеспечения питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях муниципальных образования город Горячий Ключ» (внесение изм. от 25.07.2017 № 1747, от 11.12.2017 № 2691)
3	Приказ об организации питания на учебный год	имеется
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	имеется
5	Положение об организации питания	имеется
6	Положение о бракеражной комиссии	имеется
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	имеется
8	Положение о школьном-совете по питанию	имеется
9	Наличие плана работы совета	имеется

	по питанию		
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	имеется	
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеется	
12	График питания в школьной столовой	имеется	
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	имеется	
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню	имеется	
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	имеется	
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Договор на проведение лабораторных исследований №111/08-12 от 01.02.2012, №331/08-12 от 02.04.2012г., № 854/08-12 от 16.07.2012г., №1134/08-12 от 03.09.2012г.	
17	Наличие должностных инструкций	имеется	
18	ДРУГОЕ		

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

11. Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость:	одноразового горячего питания	59руб.
		двухразового питания	-
		полдника	-
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семей		-

	из средств краевого бюджета (на одного человека)	
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)	-
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)	-
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)	-
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)	-
6	Родительские средства, с учетом двух льгот на оплату за питание (на одного человека)	-

18. Договор на дератизацию (с кем, № дата)

ГБУ «Республиканская ветеринарная станция» №121 от 22.02.2022г.

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем, № дата)

Общество с ограниченной ответственностью «Оникс», №07/7/26/44 от 10.01.2022г.

Директор
МБОУ «СОШ №4 с. Гехи»

Р.С. Исмаилова