

ПАСПОРТ
пищеблока МБОУ «СОШ №65» г. Грозного

ФИО руководителя: Мусаев М-А.А.

Адрес: г. Грозный, ул. Нухаева, 1

Телефон: 8 (928) 887-50-06

Расчетная вместимость школы: 320

Фактически детей: 322

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

		Да/Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	<u>да</u>
2.	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	<u>нет</u>
3.	Буфет-раздаточная	<u>да</u>
4.	Буфет	<u>нет</u>
5.	Помещение для приема пищи	<u>да</u>
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	-

2. Питание организовано на базе сторонних организаций общественного питания

(да/нет)

нет

наименование организации _____

юридический адрес организации _____

Инженерное обеспечение пищеблока:

1.	Водоснабжение - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная скважина учреждения; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочие.	<u>да</u> <u>нет</u> <u>да</u> <u>нет</u> <u>нет</u> -
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	<u>сезонное</u>
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	<u>водонагреватель</u>
4.	Водоотведение - централизованное - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения	<u>нет</u> <u>нет</u> <u>да</u> <u>нет</u>
5.	Вентиляция (механическая)	<u>механическая</u>

4.Для перевозки продуктов питания используется:

		Да/Нет
1.	Специализированный транспорт школы	<u>нет</u> -

5.Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь м ²	Перечислить оборудование			
		Технологическое (плиты, мочные ванны и пр.)	Холодильное (наименование кол- во единиц/год выпуска)	Наличие раковин для мытья рук (шт.)	Отсутствует/необходимое оборудование
Обеденный зал	150	1 плита, 1 духовочная печь, 3 мойки	2 холодильника (2007 г и 2011 г)	6 шт.	-

Раздаточная	36				
Горячий цех	36				
Помещение для подогрева пищи					
Доготовочная	<u>нет</u>				
Мясорыбный цех	<u>нет</u>				
Цех первичной обработки овощей (коренный)	<u>нет</u>				
Овощной цех	<u>нет</u>				
Хлеборезка	<u>нет</u>				
Моечная	<u>нет</u>				
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	<u>нет</u>				

6. Характеристика складских помещений пищеблока:

		Площадь м ²	Оборудование (в т. ч. холодильное - указать кол-во единиц/год выпуска)
1.	Склад сыпучих продуктов	12	-
2.	Склад скоропортящихся продуктов	нет	-
3.	Складские помещения отсутствуют	нет	-

7. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь м ²	Оборудование
Гардеробная персонала	нет	-

8.Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1			есть
Рабочих кухни/помощники повара	1			есть
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	-			
Технических работников/ уборщицы	-			

9.Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

	Да/Нет
1. Школы	<u>да</u>
2. Комбината школьного питания	<u>нет</u>
3. Организации общественного питания, обслуживающего школу	<u>нет</u>
4. ЧП, обслуживающего школу/ наименование, № договора	<u>нет</u>

10.Питание детей в общеобразовательном учреждении:
организовано/не организовано (нужное подчеркнуть).**1. Рацион питания согласован с органами Госсанэпиднадзора (да/нет)****12.Наличие нормативно-технической документации и технологических карт (да/нет)**

13. Стоимость питания

	Стоимость в руб.	завтрака	
		обеда	
1.	Сумма, выделяемая на питание школьников из муниципального бюджета (на одного человека), в т.ч.:		
	Детей из малоимущих семей		
	Детей социально незащищенных семей		
3.	Родительские средства (на одного человека), в т.ч.:		
	Детей из малоимущих семей		
	Детей социально незащищенных семей		
	Детей- инвалидов		

14. Наличие необходимых документов (да/нет)

- перспективное двухнедельное меню /есть/
- ежедневное меню /есть/
- меню раскладка /есть/
- накопительная ведомость /есть/
- журнал скоропортящейся продукции /есть/
- журнал контроля качества питания /есть/
- журнал здоровья /есть/
- журнал ежедневных медицинских осмотров /есть/
- приказ директора об организации питания /есть/
- приказ о составе бракеражной комиссии /есть/
- график дежурства учителей /есть/
- график посещения классами столовой, /есть/
- справка по результатам проверки питания /есть/

15. Охват школьников горячим питанием:

2024-2025 год	Кол-во детей в общеобразовательном учреждении	Кол-во детей, получающих горячее питание/ льготное/ родит. плату	Кол-во детей, получающих горячие завтраки	Кол-во детей, получающих обеды	Кол-во детей, получающих 2-х разовое горячее питание/из них ГПД	% охвата горячим питанием
	01	02	03	04	05	06
Всего, в т.ч.						
1 класс	30	0	30	0	0	100
2-4 класс	99	0	33	66	0	100

Примечание:

1. Горячий завтрак включает в себя: закуска, горячее блюдо, горячий напиток.
2. Обед включает в себя: закуска, первое, второе и сладкое блюдо.
3. Буфетная продукция включает в себя: горячий напиток, кондитерское, хлебобулочные изделия, бутерброды.
4. По графам 01, 02, 03, 04, 05, 06 сумма строк 3, 4, 5 должна быть равна строке 2.

17. Договор на дератизацию (№ дата)

18. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

19. Наличие контейнера для пищевых отходов (ДПО)

20. Соответствие оборудования и условий пищеблока требованиям СанПиНа

Дата выдачи паспорта
29.08. 2025г.

Директор _____

М-А.А.Мусаев