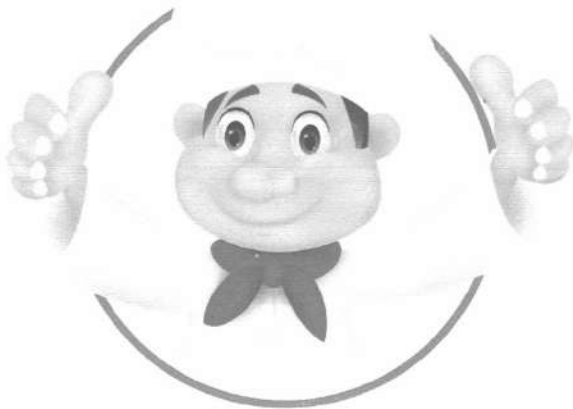




Директор

Утверждаю

Шадыева С.Б.

Приказ № 2 от «28» 2022 г.



ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Государственного бюджетного общеобразовательного
учреждения
«Средней общеобразовательной школы № 1 с.п.Али-Юрт»
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: Республика Ингушетия, Назрановский район, с.п.Али-Юрт,
ул.Зязикова, д.28/3

Телефон: 8 (928)299-99-25 эл почта: ali-urt.sosh.zyazikova28@mail.ru



СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие сведения
2. Охват горячим питанием по возрастным группам
 - 2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам
 - 2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам
3. Модель предоставления услуги питания
 - 3.1 Общие сведения об операторе питания (аутсорсинг)
 - 3.2 Общие сведения (самостоятельно)
4. Тип пищеблока
5. Проектная мощность пищеблока. Экспликация (план-схема) помещений пищеблока
6. Экспликация (план-схема) обеденного зала
7. Инженерное обеспечение пищеблока
 - 7.1 Водоснабжение
 - 7.2 Горячее водоснабжение
 - 7.3 Отопление
 - 7.4 Водоотведение
 - 7.5 Вентиляция
8. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции
9. Материально-техническое оснащение пищеблока
 - 9.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока
 - 9.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования
 - 9.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования
10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока
11. Форма организации питания обучающихся
12. Форма организации питания обучающихся
13. Перечень нормативно-правовой, технической документации
14. Витаминизация
15. Средняя стоимость питания
16. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, в том числе обучающихся на дому

1. Общие сведения

Руководитель общеобразовательной организации: Шадыжева Сулико Башировна
Ответственный за организацию питания обучающихся: заместитель директора по ВР
Евлоева М.М.

Численность педагогического коллектива: 68

Проектная мощность ОО: 320 посадочных мест

Фактическое количество обучающихся 285 чел.

Площадь обеденного зала

Количество классов по уровням образования: 31

№ п/п	Классы	Кол-во классов	Численность обучающихся	Численность обучающихся с ОВЗ	Численность детей- инвалидов (инвалидов)
1.	1 класс	3	60	0	0
2.	2 класс	3	78	4	4
3.	3 класс	3	73	1	1
4.	4 класс	4	80	6	6
5.	5 класс	3	65	3	3
6.	6 класс	3	76	4	4
7.	7 класс	3	68	2	2
8.	8 класс	3	60	3	3
9.	9 класс	3	67	5	5
10.	10 класс	2	42	3	3
11.	11 класс	1	13	0	0
ИТОГО		31	682	31	31

2. Охват горячим питанием по возрастным группам

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность обучающихся	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1.	Обучающиеся 1 – 4 классов	291	291	100%
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	336	0	0
3.	Обучающиеся 10 – 11 классов	55	0	0

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность обучающихся	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1.	Обучающиеся 1 – 4 классов	291	0	0
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	336	0	0
3.	Обучающиеся 10 – 11 классов	55	0	0

3. Модель предоставления услуги питания

3.1 Общие сведения об операторе питания (если аутсорсинг)

Фирменное наименование уполномоченной организации или уполномоченного индивидуального предпринимателя	АНО Стандарты социального питания
Место нахождения (адрес)	386125, Республика Ингушетия, Назрановский район, с.п.Али-Юрт, ул.Зязикова, д.28/3
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	Шадыева Сулико Башировна
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	ИНН 0602079583 ОГРН 1020601371493
Режим работы	Понедельник – суббота: с 07.30 до 18.00 Обеденный перерыв: с 13.00 до 13.30
Контактный телефон	+7 (928)299-99-25
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	https://sosh-ali-urt.gosuslugi.ru/

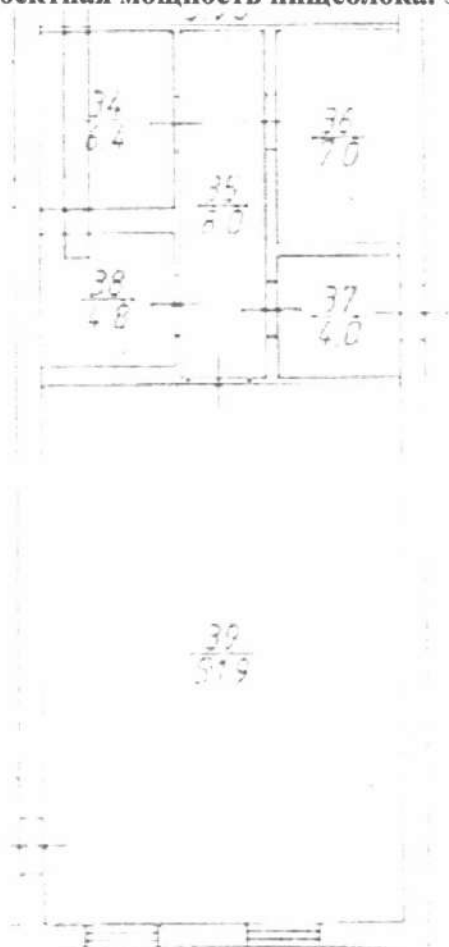
3.2 Общие сведения (если самостоятельно)

Фамилия, имя, отчество заведующего производством	Халухаева Лейла Османовна
Место нахождения (адрес)	386125, Республика Ингушетия, Назрановский район, с.п.Али-Юрт, ул.Зязикова, д.28/3
Режим работы пищеблока	Ежедневно с 7.00.до 17.00 (выходной воскресенье)
Контактный телефон	8 (928) 725-11-02
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	https://sosh-ali-urt.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/

4. Тип пищеблока

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность
1.	Столовая, работающая на сырье	да	60
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)		
3.	Буфет-раздаточная		
4.	Буфет		
5.	Помещение для приема пищи (из расчета количества обучающихся)		
6.	Отсутствует все вышеперечисленное		

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



6. Экспликация (план-схема) обеденного зала
количество посадочных мест по проекту 60
фактическое количество посадочных мест 80



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

8. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

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

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

9.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

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 действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Обеденный зал	51,9	Столы обеденные	47	2013	2013	30		
		Стулья	18	2013	2013	50		
		Раковины для мытья рук	1	2015	2013	10		
		Электрополотенца	1	2015	2015	10		
		Мармит 1-х блюд						
Раздаточная зона	11,9	Мармит 2-х блюд	1	2012	2012	30		
		Мармит 3-х блюд						
		Холодильный прилавок (витрина, секция)						
		Прилавок нейтральный						
		Прилавок для столовых приборов	1	2015	2015	20		
		Другое						
		Плита электрическая 4-х конф.	1	2012	2012	30		
Горячий цех	40	Жарочный (духовой) шкаф	1	2012	2012	20		
		Котел пищеварочный	1	2012	2012	30		
		Электрическая сковорода						
		Зонт вентиляционный						
		Пароконвектомат						
		Столы производственные	3	2012	2012	20		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1	2012	2012	30		
		Универсальный механический привод для готовой продукции						

9.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика мероприятий					график санитарной обработки оборудования
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования	
1.	Тепловое	имеется	Имеется ООО «ПРОМТЕХСЕРВИС»	проводился	имеется	Заместитель директора по АХЧ	Ежедневно
		имеется	имеется				Ежедневно
2.	Механическое	имеется	имеется				Ежедневно
		имеется	имеется				Ежедневно
3.	Холодильное	имеется	имеется				Ежедневно
		имеется	имеется				Ежедневно
4.	Весомизмерительное	имеется	имеется				Ежедневно
		имеется	имеется				Ежедневно

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока		1 раковина
Гардеробная персонала	Есть	1 шкаф
Душевые для сотрудников пищеблока	Нет	Нет
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		

11. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	2	2	4	8/2	да
Рабочих кухни/помощники повара	1	1		6	да
Официантов					
Других работников пищеблока/посудомойщицы					
Технических работников/уборщиц	1	1		7	да

11.1 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	

12. Форма организации питания обучающихся

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1.	Предварительное накрытие столов	да
2.	Самообслуживание	да
3.	Стол свободного выбора (шведский стол)	
4.	Меню по выбору	

13. Перечень нормативно-правовой, технической документации

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	Реквизиты документа, да/нет
1.	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	да

2.	Меню, дифференцированное по возрастам (циклическое)/сезонное	да
3.	Ежедневное меню	да
4.	Наличие технологических/технических карт приготовления блюд	да
5.	Контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся (актуальный на данный период)	да
6.	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока, столовой	да
7.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	да
8.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	да
9.	План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания	да
10.	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	да
11.	Ведомость контроля за рационом питания	да
12.	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	Договор с центром гигиены и эпидемиологии на выполнение периодических испытаний пищевой продукции
13.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования	
14.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования с ООО «ПРОМТЕХСЕРВИС»
15.	Договор на вывоз пищевых отходов	да
16.	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	да
17.	Гигиенический журнал (сотрудники)	да
18.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	да
19.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	да
20.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	да
21.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	да
22.	Наличие должностных инструкций	да
23.	График питания в школьной столовой	да
24.	График дежурства в школьной столовой администрации и педагогических работников	да
25.	Положение об организации питания обучающихся	да
26.	Положение о бракеражной комиссии	да
27.	Приказ об организации питания	да
28.	Приказ о составе бракеражной комиссии	да
29.	Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы	да
30.	Наличие оформленных стендов в обеденном зале	да

31.	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и т.п.	да
32.	ДРУГОЕ	

14. В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд: проводится/не проводится (нужное подчеркнуть, если проводится – описать как)

нет

15. Средняя стоимость питания

№	Стоимость завтрака			Стоимость обеда			Стоимость полдника		
	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы
1				74,62руб.					

16. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов (описать), в том числе обучающихся на дому
и организовано

- (посещающих школу) ежедневное бесплатное одноразовое питание,
- (обучающихся на дому) получение продуктов.

Директор школы



Шадыжева С.Б.