

**ПАСПОРТ  
пищеблока  
МКОУ «Лицей №1» г.п.Нарткала**

Адрес ОУ Кабардино-Балкарская республика, Урванский район, город Нарткала,  
ул имени Т.Х.Эркенова д.1  
Телефон 8(866 35) 4-17-21  
Расчетная вместимость школы 825 человек в одну смену  
Фактически детей 1574 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	Нет
5	Помещение для приема пищи	Нет
6	Отсутствует все вышеперечисленное	Нет

**2. Инженерное обеспечение пищеблока:**

<b>1. Водоснабжение</b>	
централизованное	+
собственная скважина учреждения	
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	
<b>2. Горячее водоснабжение</b>	
централизованное	

собственная котельная	+
водонагреватель	
наличие резервного горячего водоснабжения	
<b>3. Отопление</b>	
централизованное	
собственная котельная и пр.	+
<b>4. Водоотведение</b>	
централизованное	+
выгреб	
локальные очистные сооружения	
прочие	
<b>5. Вентиляция</b>	
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	ДА
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	НЕТ
5	Специализированный транспорт отсутствует	НЕТ

**4. Характеристика пищеблока.**

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям Сан-ПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал		Столы обеденные	34	2018		10	
		Скамейки	53	2018		10	

		Стулья	48	2018	2019		
		Раковины для мытья рук	10	2018	2019г.	25	
		Электрополотенца					Электрополотенца-1 шт
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	2	2018	2019	100	
		Мармит 2-х блюд	1	2018	2019	100	
		Мармит 3-х блюд					
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	1	2018	2019	20	
		Прилавок нейтральный	1	2018	2019	25	
		Прилавок для столовых приборов	1	2018	2019	25	
		Хлеборезка	1	2018	2019	25	
		Шкаф для хран хлеба	1	2018	2019	25	
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	1	2018	2019		
		Плита электрическая 1-х конф.	1	2018	2019		
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2018	2019	30	
		Котел для нагрева воды	1	2018	2019		
		Электрическая сковорода					
		Зонт вентиляционный	1	2018	2019		
		Пароконвектомат	-				Пароконвектомат ПКА6-1/1ПМ-1 шт. Подставка под пароконвектомат-1 шт.
		Столы производственные	4	2018	2019	50	
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1	2018	2019	50	
	Универсальный механический привод для					-	

	готовой продукции					
	или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2018	2019	0	-
	Весы электронные для готовой продукции	1	2018	2019		
	Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2018	2019	0	
	Миксер 10-20л	-				Миксер-1шт.
	Тележка сервировочная	2	2018	2019		
	Тележка для сбора грязной посуды	-				Тележка для сбора грязной посуды-2шт.
	Хлеборезка					
	Шкаф для хранения хлеба					-
	Подставки под кухонный инвентарь				0	Подставки под кухонный инвентарь -2
	Стеллаж кухонный настенный					
	Раковина для мытья рук					
	Другое					
Холодный цех	Стол производственный	1				
	Весы электронные	-				
	Шкаф холодильный среднетемпературный	-				
	Универсальный механический привод	-				
	или овощерезательная машина	-				
	Бактерицидная установка	-				Бактерицидная установка
	Моечная ванна	2	2018	2019		
	Весы электронные					

		Раковина для мытья рук	-				
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 3-х секц.	1	2018	2019	0	-
		Стеллаж кухонный	2				
		Зонт вентиляционный	1	2018	2019		
		Водонагреватель					
		Раковина для мытья рук					
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1	2018	2019	100	
		Стол производственный		2018	2019		
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2018	2019		
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов					Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов-1
		Посудомоечная машина	-				Посудомоечная машина-1 шт.
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	2	2018	2019		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	2018	2019		
		Зонт вентиляционный	-				Зонт вентиляционный-1 шт.
		Водонагреватель проточный					
	Раковина для мытья рук						
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	1	2018	2019	100	
		Душевой поддон	1	2018	2019		
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	2	2018	2019		
		Раковина для мытья рук	1	2018	2019		
Склад для		Контейнер для хране-	1				

хранения овощей	ния и транспортировки овощей					
	Стеллажи					Стеллаж -1 шт.
	Шкаф холодильный среднетемпературный					
	Подтоварники	4	2018	2019		
Склад для сыпучих продуктов	Стеллажи	2	2018	2019	100	
	Подтоварники	4	2018	2019		
	Шкаф холодильный среднетемпературный				0	
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	Шкаф холодильный среднетемпературный	2	2018	2019	0	
	Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2018	2019	0	
Загрузочная продуктов	Подтоварник	-				Подтоварник -1 шт
	Весы товарные электронные					
Складские помещения отсутствуют	-	-				-

#### 5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м <sup>2</sup>	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	5,42	унитаз-1 шт, раковина для мытья рук -1шт
Гардеробная персонала	14,86	шкаф для санитарной одежды – 2 шт шкаф для личной одежды – 1 шт
Душевые для сотрудников пищеблока	3,34	душ
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 медицин- цинской книжки
Поваров	2,5	1	5	30 лет	имеется
Кухрабочие кухни/помощники повара	3	1	-	13лет	имеется
Официантов	0	0	-	-	-
Других работников пищеблока/ посу- домойщицы	0	0	-	-	-
Технических работ- ников/ 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	НЕТ
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	НЕТ

#### 8. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественного питания (да/нет) – НЕТ;

наименование организации: \_\_\_\_\_

юридический адрес организации: \_\_\_\_\_

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

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 210 чел.

через раздачу (кол-во детей) - 210 чел.

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

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Порядок обеспечения питанием обучающихся	Постановление МКУ « Местной администрации Урванского муниципального района» №1286 от 09.11.2021г «Об утверждении порядка обеспечения питанием обучающихся муниципальных казенных общеобразовательных учреждений урванского муниципального района КБР. Постановление №1160 от 22.09.2022г. «О внесении изменений в Порядок обеспечения питанием обучающихся МКУ Урванского муниципального района КБР.» Постановление МКУ « Местной администрации Урванского муниципального района» №9 от 17.01.2022г «О дополнительных мерах по обеспечению бесплатным питанием.
2	Приказ об организации питания на учебный год	МКОУ «Лицей №1» г.п.Нарткала Приказ №93/2-ОД от 02.09.2022г
3	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ №89/3-ОД от 27.08.2022г
4	Положение об организации питания	ДА (Утвержденно от 31.08.2020г; Внесен измене Приказ №23/5-ОД от 24.02.2022г)
5	Положение о бракеражной комиссии	ДА
6	Положение о порядке мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся	ДА (Утвержден. от 31.08.2020г)
7	Наличие плана работы бракеражной комиссии и комиссии по контролю за организацией питания учащихся	да



10	Наличие протоколов заседания комиссии по организации питания учащихся	ДА
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 утвержденного руководителем ОУ (циклического) меню	имеется
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	имеется
17	Наличие должностных инструкций	имеется

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

### 11. Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость:	одноразового горячего питания 1-4кл (завтрак)	65,07 .
		одноразового горячего питания 5-11кл(малоимущие)	61,20
		двухразового питания (ОВЗ)	110,07.
			-
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств республиканского бюджета (на одного человека)		61,20
2	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств местного бюджета (на одного человека)		110,07.

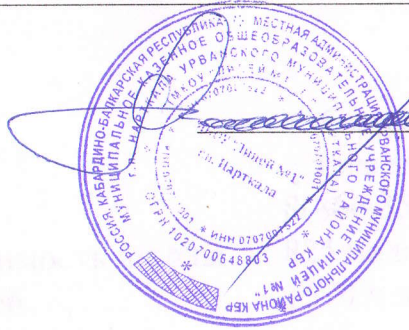
### 18. Договор на дератизацию (с кем, № дата)

ООО «Дезинфекционная станция»г.Нарткала Договор№55 от 10января2022г

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем, № дата)  
ООО «Экологистика» Договор №404/БО/22 от 10 января 2022г

---

Директор ОУ



А.Б.Беждугов