Приложение к акту проверки готовности
общеобразовательной организации
к 2026-2027 учебному году

ПАСПОРТ
пищеблока общеобразовательного учреждения

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №53» г. Грозного

(наименование учреждения)

ФИО руководителя___Расуев Ибрагим Сайпунинович
Адрес_ул. г. Грозный, ул. Буровиков, 13_____
Телефон _____8928-000-89-08_____
Расчетная вместимость школы___950_____
Фактически детей____1065_____

1.В общеобразовательном учреждении имеется:

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

2.Питание организовано на базе сторонних организаций общественного питания
(да/нет)_____нет_____,
наименование организации МБОУ «СОШ №53» г. Грозного
юридический адрес организации г. Грозный, ул. Буровиков, 13_____

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.	
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	Водонагреватель
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	
4.	Водоотведение - **централизованное** -в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения	
5.	Вентиляция **(механическая)**	

4.Для перевозки продуктов питания используется:

		Да/Нет
1.	Специализированный транспорт школы	Нет

5.Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь $м^2$	Перечислить оборудование			
		Технологическое (плиты, моечные ванны и пр.)	Холодильное (наименование кол-во единиц/год выпуска)	Наличие раковин для мытья рук (шт.)	Отсутствует/необходимое оборудование
Обеденный зал	94,4			4-шт.	
Раздаточная	13,8				
Горячий цех	30,3	1-плита	2-холодильника,2012г.		

Помещение для подогрева пищи					
Доготовочная	-				
Мясорыбный цех	13,8	моечные-1шт.			
Цех первичной обработки овощей (коренный)	-				
Овощной цех					
Хлеборезка	-				
Моечная	11	моечные -4,			
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	7,2				

6.Характеристика складских помещений пищеблока:

		Площадь $м^2$	Оборудование (в т. ч. холодильное - указать кол-во единиц/год выпуска)
1.	Склад сыпучих продуктов	8,4	
2.	Склад скоропортящихся продуктов	-	
3.	Складские помещения отсутствуют	8,4	

7.Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь $м^2$	Оборудование
Гардеробная персонала	-	-

8.Штатное расписание:

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

9.Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

10.Питание детей в общеобразовательном учреждении:
Организовано, не организованно (нужное подчеркнуть).
11 .Рацион питания согласован с органами Госсанэпиднадзора (да/нет) _да _____

12.Наличие нормативно-технической документации и технологических карт (да/нет) -да

13. Стоимость питания

	Стоимость: завтрака в рубл.	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)-Да

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

15.Охват школьников горячим питанием:

2020-2021 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.	463	463	463	463		
1 класс	92	92	92			

2-4 класс	344	344	178	52		
5-11 класс	-					

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 (№ 167 от 01.04.2021г.) - нет

18. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов - Да

19. Наличие контейнера для пищевых отходов (ДПО) - Да

20. Соответствие оборудования и условий пищеблока требованиям СанПина - Да

Дата выдачи паспорта

«__»_____ 20___г.

Директор: _____ ____Расуев И.С._____
(подпись) (расшифровка подписи)