



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УРАХИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
с. УРАХИ СЕРГОКАЛИНСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**

368515 с. Урахи

тел: 89604088252

ОГРН 1030502332772

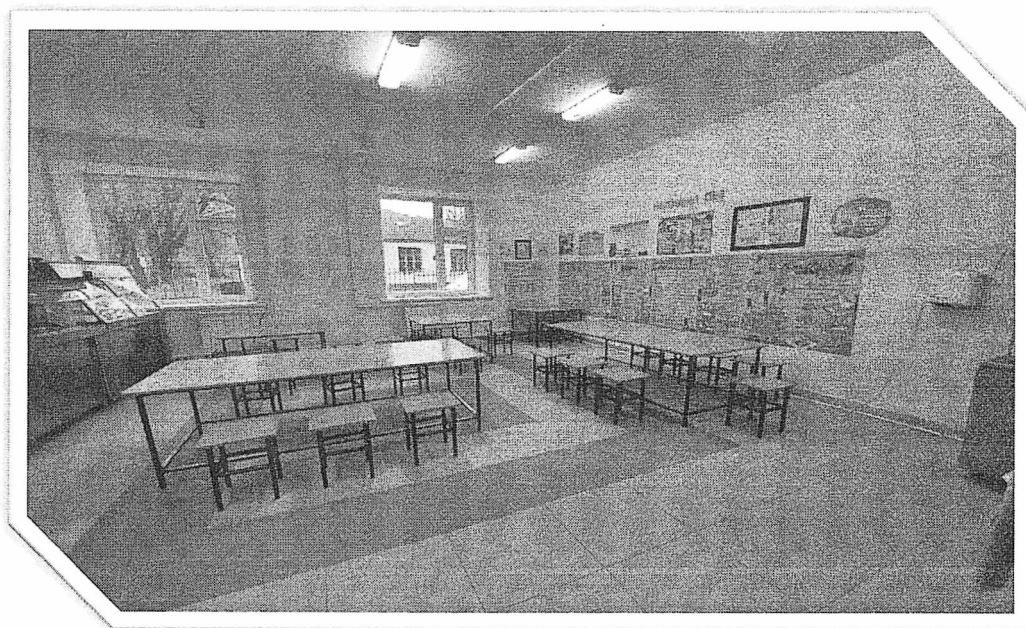
ИНН/КПП 0527003871 / 052701001

**«Утверждаю»
Директор МКОУ «Урахинская СОШ»**



Алишейхов З.З.

**ПАСПОРТ
ПИЩЕБЛОКА
МКОУ «Урахинская СОШ»
Сергокалинского района Республики Дагестан.**



с. Урахи 2024 г.

Основанием для разработки данного паспорта являются следующие нормативно-законодательные документы:

1. Закон Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в РФ».
2. Федеральный закон от 30.03.99 № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29 декабря 2010 г. N 189 "Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях". С изменениями и дополнениями от: 29 июня 2011 г., 25 декабря 2013 г., 24 ноября 2015 г.
4. Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования). Утв. Минздравом России от 04.04.99 № 1100/904-99-115.

Наименование учреждения - Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Урахинская средняя общеобразовательная школа» Сергокалинского района Республики Дагестан

Адрес и местонахождение пищеблока - 368515, с. Урахи, ул. Урахинская 269, Сергокалинский район; здание МКОУ «Урахинская СОШ»

Ведомственная принадлежность - Администрация МР «Сергокалинский район», МКУ «Управление образования» Сергокалинского района.

Общее количество учащихся в школе - 40 учащихся;

Количество детей, получающих одноразовое горячее питание: – 15 человек, учащиеся 1-4 классов

Водоснабжение: *холодное* - Централизованное
горячее - от водонагревателя

Канализация – имеется

Отопление - от котельной школы.

Вентиляция - имеется

Освещение – лампы дневного освещения, соответствует норме

Характеристика пищеблока:

Помещение столовой:

- обеденный зал 33,6 кв.м.
- кухня 12 кв.м.
- подсобное помещение 8 кв.м.

Ванны: для мойки посуды

Бактерицидная ультрафиолетовая настольная лампа – QUMO Health Aura Future

Бактерицидный рециркулятор – Navigator NUR -01-230-G13

Водонагреватель – ТЕРМЕКС

Электроплита - ПЭМ 4-01 ПС (Тулаторгтехника)

Плита электрическая с жарочным шкафом – ЭП-6ЖШ-К (Deluxe)

Кухонная вытяжка – KRONA

Электрическая мясорубка – KRAFT

CENTEK Чоппер – СТ-1396

Холодильник - Атлант

Стеллаж для хранения посуды – да

Стеллаж для хранения продуктов - нет

Все оборудование в исправном состоянии.

Посуда : стаканы – 21 шт

тарелки – 30 шт

тарелки глубокие – 30шт

ложки – 25 шт

кастрюля – 4 шт

чайник – 2 шт

половник – 1 шт

шумовка – 1 шт

Меню, принцип составления – двенадцатидневное меню, утверждено директором школы.

Выполнение норм питания в 2024-2025 учебном году –

Питание бесплатное: завтрак 1-4 классы – от 74,42 рублей до 129 рублей на одного питающегося в день

Персонал пищеблока:

- 1 человек - повар.

- Алишейхова Рашидат Г., стаж работы общая 10 лет, повар 2-го разряда, гигиеническое обучение пройдено в 15.12.2024г.

- 1 человек – помощник повара

- Динбагандова Х.М., стаж работы 3года, повар 4-го разряда, гигиеническое обучение пройдено в 27.02.2023г.

Форма организации питания - наличие договоров на поставку продукции

- на основании договоров, заключенных МКОУ «Урахинская СОШ» с поставщиком 000 «Рамазан» на основании договора с ИП Расулов К.Г , с. Сергокала

Сергокалинского района.

Проведение дезинфекции и дератизации:

на основании договора с ИП Гаджиев А.Г.

ПРИЛОЖЕНИЯ К ПАСПОРТУ

1. Инструкции по охране труда на рабочем месте
2. Инструкция по технике безопасности
3. СанПин 2.4.5.2409-08
4. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции
5. Инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря
6. Графики проветривания и обработки помещений.
7. Перспективное двенадцатидневное меню
8. Ежедневное меню
9. Журналы пищеблока:
 - бракеража готовой продукции;
 - бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - здоровья;
 - учета температурного режима холодильного оборудования;
 - осмотра персонала пищеблока на гнойничковые и острые респираторные заболевания;
 - учета питающихся детей (посещение);
10. Приказы об организации питания и о создании комиссии по контролю по питанию
11. Сертификаты на используемые продукты
12. Памятка для учащихся