**Паспорт пищеблока ГБОУ « СОШ № 8г.Назрань»**

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №8 г.Назрань»**

полное наименование

**РИ г,Назрань а/о Гамурзиевский ул. Албогачиева 143**

город, район, сельское поселение

|  |  |
| --- | --- |
| Ф.И.О. руководителя организации,  контактный телефон | Азиева Розат Магометовна  8(960) 433 24 87 |
| Дата назначения и реквизиты документа о назначении руководителя организации | Распоряжение №228 от 21.07.2011г. |
| Юридический адрес организации | 366132. РИ, г. Назрань, а/о Гамурзиевский, ул. Албогачиева, 143 |
| Фактический адрес организации | 366132. РИ, г. Назрань, а/о Гамурзиевский, ул. Албогачиева, 143 |
| Номер телефона, адрес электронной почты организации | 22-36-07, Shkola8nazr@yandex.ru |
| Адрес интернет-сайта учреждения | [*http://8n*](http://8n)*. sokori.ru/* |
| Дата основания организации | 1979 |
| Ведомственная подчиненность | Министерство образования и неуки РИ |
| Организация относится | к учреждениям начального общего образования - *(да/нет)- нет*  *к* учреждениям основного общего образования - *(да/нет)- нет*  *к* учреждениям среднего общего образования – *(да/нет)- да* |

.

1.**Школьная столовая открыта** 01.09.2012 года.

**Площадь помещения** – 150,0 кв. м; **складские помещения**-33 кв.м.

**кухня** -44,0 кв. м,

**обеденный зал** - 73,7кв. м.,

**количество посадочных мест** -60

**2. Водопровод**- центральный,

**Теплая вода** обеспечивается водонагревающим устройством.

**Канализация** – центральна;

**Отопление** от школьной котельной;

**Вентиляция**-Вытяжная

**Освещение**-Соответствует норме ( лампы дневного освящения в количестве 15 шт.)

**3. Количество питающихся детей всего, в том числе получающих: завтрак; обед; питающихся буфетной продукцией (по возрастным группам)**

**Количество питающихся обедом всего** – от 172 до 200 человек,

1-4 классы- 172 учащихся

5-9 классы- от 5 до 20 учащихся

10,11 классы- от 2 до 8 учащихся

Количество питающихся буфетной продукцией- 100чел

**4. Количество детей, обеспеченных льготным и/или бесплатным питанием (по возрастным группам)**

Льготное питание – 7 человек (1-11 классы)

***5. Оснащенность столовой***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование оборудования | Количество |
| 1 | Плита электрическая напольная с духовым шкафом ПЭП-072-М-ДШ ( нержавеющее лицо) | 1 шт |
| 2 | Кипятильник электрический , непрерывного действия КНЭ-100-01 нерж. | 1 шт |
| 3 | Марминт 1 Х блюд 3 комфорки « Лира-К» ( МЭП-1Б) | 1 шт |
| 4 | Ванная моечная ( Емкость нерж., каркас окраш) ВМО 3/630 | 1 шт |
| 5 | Шкаф холодильный, двери металлические окрашенные.  « Премьер 100 ( 0…+7С) | 1 шт |
| 6 | Печь хлебопекарная электрич. ХПЭ-500 оц. | 1 шт |
| 7 | Стойка для приборов «ЛИРА –К» | 1 шт |
| 8 | Стол нейтральный « Лира-К» | 1 шт |
| 9 | Стол разделочный с бортом СРОб-1500х600 каркас окрашен. | 3 шт |
| 10 | Стеллаж кухонный СКК – 121х410х1850 ( полки нерж, каркас оцинк) | 2 шт |
| 11 | Машина тестомесильная МТМ-65 МНА без дежи | 1 шт |
| 12 | Дежа из нержавеющей стали к МТМ-65МНА (65л) | 1 шт |
| 13 | Холодильник НОРД | 1 шт |
| 14 | Вытяжка | 1шт |
| 15 | Электромясорубка настольная МИМ-80 | 1шт |
| 16 | Сковорода электрическая СЭП-0,25 (емк. 35л.) | 1шт |
| 17 | Котел пищеварочный эл., ручкой опракид., паровая рубашка КПЭМ-60-ОР | 1 шт |
| 18 | Стол обеденный Т-145 1.2-0,68 | 10 шт |
| 19 | Стул п/мягкий Поллет-2 | 60 шт |
| 20 | Доска разделочная буковая 50х30х20 | 3 шт |
| 21 | Необходимая посуда | По 150 шт. |

**Все оборудование находится в исправном состоянии.**

**6.** Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами (из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место) в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, а также полками для её хранения. Используемая посуда (тарелки, чашки) отвечает [требованиям безопасности](http://www.pandia.ru/text/category/trebovaniya_bezopasnosti/) для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы изготовлены из нержавеющей стали.

Холодная и горячая вода, используемая в школьной столовой, отвечает требованиям, предъявляемым к [питьевой воде](http://www.pandia.ru/text/category/voda_pitmzevaya/). В столовой установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды ( 3 шт.). Перед входом в столовую для учащихся с установлена раковина для мытья рук (3 шт.).

Питьевой режим организован в виде кулеров в каждом кабинете. Обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в школе.

**Меню является легко доступным**.

Уборка обеденного зала проводиться после каждого приема пищи. Мытье кухонной посуды производится отдельно от столовой посуды. В столовой имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых [моющих средств](http://www.pandia.ru/text/category/moyushie_i_chistyashie_sredstva/), согласно инструкции по применению этих средств и температурных режимах воды в моечных ваннах. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

В столовой созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, [головной убор](http://www.pandia.ru/text/category/golovnie_ubori/)),санузлом и душевой.

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводится ежегодно. Каждый работник пищеблока имеет личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Столовая передана в аренду на праве безвозмездного договора.

Столовая обеспечена аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

Ответственность за работой столовой, контроль за продаваемой буфетной продукцией и горячим питанием осуществляет –заместитель директора по воспитательной работой.

« 30» АВГУСТА 2021 г.

Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / АЗИЕВА Р.М. /

М.П.