

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБОУ «СОШ №4 с. п. Экажево»
Змулина Э.А.
_____2023 г.

ПАСПОРТ

пищеблока государственного бюджетного
общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №4
с.п.Экажево»

2023-2024 уч. г.

Содержание:

- 1.Сведения об общеобразовательном учреждении
2. График работы школьной столовой
- 3.Сведения о кадрах пищеблока
- 4.Характеристика контингента обучающихся в ОУ
- 5.Охват горячим питанием
- 6.Наличие нормативной документации
- 7.Состояние мебели
- 8.Материально-техническая база пищеблока
- 9.Наличие набора помещений
- 10.План-схема пищеблока

1.Сведения об общеобразовательном учреждении

Кол-во классов-комплектов	39
Количество уч-ся, всего	1000
1-4	423
5-9	538
10-11	39
Кол-во педагогов, всего	90
Из них классных руководителей	39

Ответственный за организацию питания Татриева З.Р.

2. А) График работы школьной столовой

День недели	Время
Понедельник-пятница	09.00-15.00

Б) График питания обучающихся

Классы	День недели	Время
1-е классы	Понедельник-пятница	9.45-10.25
2-е классы	Понедельник-пятница	9.45-10.25
3-е классы	Понедельник-пятница	10.30-11.10
4-е классы	Понедельник-пятница	10.30-11.10
5-11 (за родительскую плату)	Понедельник-пятница	11.10-15.00

3.Сведения о кадрах пищеблока

ФИО полностью	Дата рождения	Образование	Должность	Стаж работы в сфере питания	Дата последнего медосмотра	Дата последнего прохождения санминимума
Альдиева Хава Салмановна	27.11.1965	Среднее специальн.	Старший повар	5 лет	10.10.2020	Август 2023 г.
Муталиева Лейла Хизировна	19.03.1972	Среднее специальн	Повар	2 года	5.09.2020	Август 2023 г.
Картоева Милитхан Исаевна	05.04.1970	Среднее специальн.	Посудомойщица	3 года	25.01.2020	Август 2023 г.
Муцольгова Дана Адамовна	11.03.1976	Среднее специальн.	Техничка	2 года	07.09.2020	Август 2023 г.

4.Охват горячим питанием

Охват питанием учащихся 1-11 классов

	Кол-во уч-ся, чел	Охвачены горячим питанием, чел.	Завтраки, кол-во чел.	Обеды, кол-во чел.	Завтраки и обеды, кол-во чел.
Всего:	1000	423	423	-	423

Охват питанием учащихся начальных классов (1-4 классы)

	Кол-во уч-ся, чел	Охвачены горячим питанием, чел.	Завтраки, кол-во чел.	Обеды, кол- во чел.	Завтраки и обеды, кол-во чел.
Всего:	423	423	423	-	423

Охват питанием учащихся основной школы (5-9 классы)

	Кол-во уч-ся, чел	Охвачены горячим питанием, чел.	Завтраки, кол-во чел.	Обеды, кол- во чел.	Завтраки и обеды, кол-во чел.
Всего:	538	7	7	-	7

Охват питанием учащихся средней школы

	Кол-во уч-ся, чел	Охвачены горячим питанием, чел.	Завтраки, кол-во чел.	Обеды, кол- во чел.	Завтраки и обеды, кол-во чел.
Всего:	39	-	-	-	-

5.Наличие нормативной документации

	Документы	Имеется/отсутствует
1.	СанПиН 2.4.5.2409-08	Имеется
2.	Приказ директора об организации питания учащихся, назначении ответственного за питание, создании Совета по питанию, создании независимой комиссии по проверке организации питания	Имеется
3.	Положение по организации питания в ОУ	Имеется
4.	Примерное десятидневное меню	Имеется
5.	Меню-раскладка	Имеется
6.	Ежедневное меню	Имеется
7.	Технологические карты	Имеется
8.	Документы на продукты, подтверждающие их качество и безопасность	Имеется
9.	Журнал бракеража пищевых продуктов и	Имеется

	продовольственного сырья	
10.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Имеется
11.	Журнал здоровья	Имеется
12.	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Имеется
13.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Имеется
14.	Ведомость контроля за рационом питания	Имеется
15.	Инструкция на пищеблоке (по ТБ, мытью посуды, обработке яиц и т.п.)	Имеется
16.	План (циклограмма) внутришкольного контроля за организацией питания	Имеется
17.	Акты, справки по результатам проверки состояния организации питания	Имеется
18.	Протоколы заседаний, собраний, на которых рассматриваются вопросы организации питания в ОУ	Имеется
19.	График дежурства учителей	Имеется
20.	График посещения классами столовой	Имеется
21.	Методические рекомендации по организации питания	Имеется
Число посадочных мест в столовой – 180		

6.Состояние мебели

Наименование	Количество	Год приобретения	Техническое состояние	Потребность
Столы обеденные	35	2016	Удовл.	-
Стулья	180	2016	Удовл.	-
Шкафы для одежды	4	2016	Удовл.	1
Стеллаж для чистой посуды	3	2016	Удовл.	-
Стеллаж для кастрюль	1	2016	Удовл.	1

7. Материально-техническая база пищеблока
Оборудование

Наименование оборудования	Количество	Год прибор.	Технич/ состояние	Потребность	Требуется ремонт или замены
Плита электрич. (3 комфорки)	1	2016	Удовл.	нет	нет
Плита с жарочным шкафом (4 комфорки)	1	2016	Удовл.	нет	нет
Холодильник	1	2016	Удовл.	нет	нет
Шкаф холодильный	4	2016	Удовл.	нет	нет
Электромясорубка	1	2016	Удовл.	нет	нет
Электросковорода	1	2016	Удовл.	нет	нет
Электрокотел	1	2016	Удовл.	нет	нет
Духовой шкаф	2	2016	Удовл.	нет	нет
Посудомоечная машина	1	2016	Удовл.	нет	нет
Картофелечистка МОК 300М	1	2016	Удовл.	нет	нет
Мармит 1-х блюд	-	-	-	1	-
Столы производственные	5	2016	Удовл.	нет	Заменить на нерж.
Другое оборудование:				Нет	нет
Тестомеситель	1	2016	Удовл.	-	
Ларь морозильная (мясо)	-	2016	Удовл.	-	
Ларь морозильная (рыба)	-	2016	Удовл.	-	
Машина кухонная универсальная	-	2016	Хор.	-	
УКМ-01	-	2016	Удовл.	-	
Стол	-	2016	Хор.	-	

охлаждаемый Мармит для вторых блюд	-	2016	Удовл.	-	
Стеллаж нерж.для тарелок	1	2016	Удовл.	-	
Весы столовые (326 АС и МЕР)	2	2016	Хор.	-	
Мясорубка- овощерезка	1	2016	Удовл.	-	

Посуда

Кухонная посуда:	2	2016	Удовл.	-	
Кастрюли алюм.- 50 л нерж.	2	-	. Удовл.	-	
Кастрюли алюм. – 30 л. Нерж.	5	-	Удовл.	-	
Кастрюли алюм. – 20 л. Нерж	4	-	Удовл.	-	
Кастрюли алюм. – 7-8 л.	1	-	Удовл.	-	
Кастрюли алюм. – 3 л.	2	-	Удовл.	-	
Сковорода	2	-	Удовл.	-	
Столовая посуда:					
Тарелки для 1-х блюд	650	-	Удовл.	-	
Тарелки для 2-х блюд	750	-	Удовл.	-	
Стаканы	500	-	Удовл.	-	
Ложки	215	-	Удовл.	-	
Вилки	215	-	Удовл.	-	
Разделочные доски	14	-	Удовл.	-	
Разделочные ножи	14	-	Удовл.	-	
Моечные ванны	2	-	Удовл.	-	
Разносы	15	-	Удовл.	-	

Тазы эмалир.	6	-			
Ведро эмалир.	3	-	Удовл.	-	
Ковш	2	-			
Жарочные листы	11	-	Удовл.	-	
Чайник	1	-			
Дуршлаг	1	-	Удовл.	-	

8.Наличие набора помещений

Наименование производственного помещения	Имеется/не имеется
Склады (кладовые)	Имеется
Овощной цех	Имеется
Кондитерский цех	Имеется
Мясо-рыбный цех	Имеется
Горячий цех	Имеется
Моечная кухонной посуды	Имеется
Бытовые помещения для персонала	Имеется
Санузел для сотрудников столовой	Имеется