

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МБОУ СОШ № 7
им. Г.Г. Ткаченко
с.Ейское Укрепление
А.А. Кузнецова
« 30 » 03 / 2023 г.

ПАСПОРТ пищеблока

*муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
средней общеобразовательной школы № 7 имени Героя Советского
Союза Григория Трофимовича Ткаченко муниципального
образования Щербиновский район село Ейское Укрепление*

2023 год

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. Санитарно-техническая характеристика школьного пищеблока

1. Сведения об общеобразовательном учреждении

	ВСЕГО	Из них на надомном обучении
Количество классов-комплектов	11	
Количество учащихся, всего	149	1
1-4 класс	58	0
5-9 класс	77	1
10-11 класс	14	0
Количество педагогов, всего	17	
из них классных руководителей	11	

Ответственный за организацию питания Колосова Александра Геннадьевна
Тел. рабочий 88615137152

2. А) График работы школьной столовой

День недели	Время
<i>Понедельник – пятница</i>	<i>08.00 – 15.30</i>
<i>суббота</i>	<i>08.00- 12.00</i>

Б) График питания обучающихся

Классы	День недели	Время
<i>1,2,3,4 завтрак</i>	<i>Понедельник- пятница</i>	<i>09.30</i>
<i>5,6,7 завтрак</i>	<i>Понедельник- пятница</i>	<i>10.30</i>
<i>8,9,10,11 завтрак</i>	<i>Понедельник- пятница</i>	<i>11.25</i>
<i>1,2,3,4 обед</i>	<i>Понедельник- пятница</i>	<i>12.20</i>
<i>5,6,7,8,9,10,11</i>	<i>Понедельник- пятница</i>	<i>13.15</i>

3. Сведения о кадрах пищеблока.

ФИО полностью	Дата рождения	Образование (указать высшее, среднее профессиональное, начальное профессиональное; в сфере общественного питания, в иной сфере)	Должность	Повар/ разряд	Стаж работы в сфере питания	Стаж работы в данном учреждении и	Дата последнего медицинского осмотра	Дата последнего прохождения санминимума
					на 01.09.2022			
Павленко Елена Николаевна	9.12.1982	Среднее профессиональное, ПТУ №66	Повар	-	-	5	август 2022	
Светлицкая Ирина Николаевна	9.10.1971	Среднее профессиональное	Кухонный рабочий	-	-	6	Май 2022	

4. Характеристика контингента обучающихся в ОУ

По состоянию здоровья отнесены:	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы
1 группа	-	-	-
2 группа	-	-	-
3 группа	-	-	-
4 группа			
5 группа			
Страдают алиментарно-зависимыми заболеваниями	-	-	-
Страдают сахарным диабетом	-	-	-

5. Охват горячим питанием

а. Охват питанием учащихся 1 – 11 классов

	Количество уч-ся, чел.	Охвачены горячим питанием, чел.	Завтраки, кол-во чел.	Обеды, кол-во чел.	Завтраки и обеды, кол-во чел.
Всего:	149	149			149
Из них:	-	-	-	-	-
из многодетных семей	35	35	35	35	-
из малообеспеченных семей					-
опекаемые	8	8	8	8	-
ребенок-инвалид	2	2	2	2	-
обучающиеся в классах выравнивания, спецклассах	-	-	-	-	-

б. Охват питанием учащихся начальных классов (1-4 классы)

	Количество уч-ся, чел.	Охвачены горячим питанием, чел.	Завтраки, кол-во чел.	Обеды, кол-во чел.	Завтраки и обеды, кол-во чел.
Всего:	62	62	62	-	-
Из них:					
из многодетных семей	18	18	18	-	-
из малообеспеченных семей				-	-
опекаемые	4	4	4		
ребенок-инвалид	-	-	-	-	-

Охват питанием учащихся основной школы (5-9 классы)

	Количество уч-ся, чел.	Охвачены горячим питанием, чел.	Завтраки, кол-во чел.	Обеды, кол-во чел.	Завтраки и обеды, кол-во чел.
Всего:	77	77	77	77	-
Из них:	-	-	-	-	-
из многодетных семей	22	22	22	22	-
из малообеспеченных семей					
опекаемые	6	6	-	6	-
ребенок-инвалид	1	1	1	-	-
обучающиеся в классах выравнивания, спецклассах	-	-	-	-	-

Охват питанием учащихся средней школы (10-11 классы)

	Количество уч-ся, чел.	Охвачены горячим питанием, чел.	Завтраки, кол-во чел.	Обеды, кол-во чел.	Завтраки и обеды, кол-во чел.
Всего:	14	14	14	14	-
Из них:	-	-	-	-	-
из многодетных семей	-	-	-	-	-
из малообеспеченных семей	-	-	-	-	-
опекаемые	2	2	2	2	-
ребенок-инвалид	1	1	1	1	-
обучающиеся в классах выравнивания, спецклассах	-	-	-	-	-

Охват питанием учащихся с учетом родительских средств

Классы	Кол-во уч-ся	Охвачены питанием	Охвачены питанием с учетом родит. средств, кол-во чел.	Размер родительской платы за 1 день
1-4	62	62	62	70 руб. – обед (ГПД)
5-9	84	84	84	57 руб. – завтрак 70 руб. - обед
10-11	14	14	14	57 руб. - завтрак

7. 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, составе бракеражной комиссии, создании Совета по питанию, создании независимой комиссии по проверке организации питания	Имеется
3.	Положение по организации питания в ОУ	Имеется
4.	Примерное двухнедельное 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 продовольственного сырья	Имеется
10.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Имеется
11.	Журнал здоровья	Имеется
12.	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Имеется
13.	Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования	Имеется
14.	Ведомость контроля за рационом питания	
15.	Инструкции на пищеблоке (по ТБ, мытью посуды, обработке яиц и т.п.)	Имеется
16.	Акты, справки по результатам проверки состояния организации питания	Имеется
17.	Протоколы заседаний, собраний, на которых рассматриваются вопросы организации питания в ОУ	Имеется
18.	График посещения классами столовой	Имеется
19.	Методические рекомендации по организации питания	Имеется
20.		

Число посадочных мест в столовой - 60

8. Состояние мебели

Наименование	Количество	Год приобретения	Техническое состояние	Потребность
Столы обеденные	10	2012	удовлетвор	-
Стулья	60	2012	удовлетвор	-
Шкафы для одежды	1	1990	удовлетвор	1
Стеллаж для чистой посуды	1	2012	удовлетвор	-
Стеллаж для кастрюль	1	1990	удовлетвор	1

9.

Материально-техническая база пищеблока Оборудование

Наименование оборудования	количество	год производства	техническое состояние	потребность	требуется ремонт или замены
Плита электрич.(4 комфорки)	1	2010	Удов.	нет	нет
Плита с жарочным шкафом (6 комфорки)	4	2010	Удов.	нет	нет
Холодильник	3	2016	Удов.	нет	нет
Миксер планетарный	1	2021	хорошее	нет	нет
электромясорубка	1	2010	Удов.	нет	нет
Духовой шкаф (3 секции)	1	2021	хорошее	нет	нет
Водонагреватель	1	2012	Удов.	Нет	Нет
Картофелечистка МОК 300М	1	2013	Удов.	нет	нет
Столы разделочные	6	2011	Удовл.	нет	нет
Другое оборудование:					
Ларь морозильная(мясо)	1	2014	Удов.	нет	нет
Машина кухонная универсальная УКМ-01	1	1997	Удов.	Нет	да
Стеллаж нерж. для тарелок	1	2008	Удов.	нет	нет
Весы столовые (326 АС и МЕР)	1	2012	Удов.	-	-
Весы настольные	1	1998	удов	нет	нет
Посуда					

Кухонная посуда:					
Кастрюли алюм.-50 л	5	-	Удов.	-	-
Нерж.	2	-	Удов.	-	-
Кастрюли алюм.-30 л	2	-	Удов.	-	-
Нерж.	1	-	Удов.	-	-
Кастрюли алюм.-20 л	5	-	Удов.	-	-
Нерж.	4	-	Удов.	-	-
Кастрюли алюм.-7-8 л	5	-	Удов.	-	-
Кастрюли алюм.-3 л	1	-	Удов.	-	-
Сковорода	2	-	удовл.	2	Заменить
Столовая посуда:					
Тарелки для 1-х блюд	180	-	Удов.	190	-
Тарелки для 2-х блюд	120	-	Удов.	190	-
Стаканы	100	-	Удов.	120	-
Ложки	70	-	Удов.	100	-
Вилки	50	-	Удов.	100	-
Разделочные доски	7	-	Удов.	2	-
Разделочные ножи	7	-	Удов.	2	-
Моечные ванны	2	2014	-	-	-
	1	1989	удовл.	-	-
Разносы	7	-	-	5	-
Тазы эмалир.	4	-	-	4	-
Пласт.	3	-	-	3	-
Другая посуда:					
Ковш	2	-	-	-	-
Жарочные листы	4	-	-	4	4
Чайник	1	-	-	1	-
Дуршлаг	1	-	-	-	-

10. НАЛИЧИЕ НАБОРА ПОМЕЩЕНИЙ

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

11. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

<p>1.ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> • наличие холодного водоснабжения • наличие горячего водоснабжения • 	<p>холодное водоснабжение водонагреватель</p>
<p>2.ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ</p> <ul style="list-style-type: none"> • централизованная канализация • локальная канализация • при наличии выгребов, указать наличие периодичность очистки выгребов • условия для соблюдения правил личной гигиены 	<p>- Имеется ежеквартально имеются условия для соблюдения правил личной гигиены</p>
<p>3.ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> • централизованное отопление 	<p>Своя котельная</p>
<p>4.ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ</p> <ul style="list-style-type: none"> • естественная • приточно - вытяжная 	<p>естественная приточно – вытяжная в исправном состоянии, монтаж декабрь 1974. Капитальный ремонт производился 2011 году,</p>
<p>5.ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Освещение • естественное • искусственное • Наличие защитных плафонов на осветительной арматуре 	<p>Имеется естественное и искусственное освещение, на котором закреплена защитная арматура</p>

Для перевозки продуктов питания используется: специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов, санитарный паспорт на транспорт имеется