

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МОУ «СОШ №1 р.п. Дергачи»  
\_\_\_\_\_ Ю.В.Литвиненко

**ПАСПОРТ**  
пищеблока филиала  
МОУ «СОШ №1 р.п. Дергачи» в с. Антоновка

**2022 год**

## Содержание:

1. Сведения об общеобразовательном учреждении.
2. График работы школьной столовой.
3. Сведения о кадрах пищеблока.
4. Охват горячим питанием.
5. Наличие нормативной документации.
6. Состояние мебели.
7. Материально-техническая база пищеблока.

## 1. Сведения об общеобразовательном учреждении

	<b>ВСЕГО</b>	<b>Из них на надомном обучении</b>
<b>Количество классов-комплектов</b>	<b>9</b>	
<b>Количество учащихся, всего</b>	<b>40</b>	
<b>1-4 класс</b>	<b>18</b>	
<b>5-9 класс</b>	<b>22</b>	
<b>Количество педагогов, всего</b>	<b>11</b>	
<b>из них классных руководителей</b>	<b>6</b>	

## 2. А) График работы школьной столовой

День недели	Время
<i>Понедельник – суббота</i>	<i>08.00 – 14.00</i>

## Б) График питания обучающихся

### График питания обучающихся в столовой на 2021-2022 учебный год

Класс	Время приема пищи	Классный руководитель
<b>Прием молока</b>		
1,2,3,4	09.05-09.15	Родиминович Л.Ф, Бондарь Г.Н.
<b>Завтрак</b>		
5,6,7,8,9	09.15-09.25	Райденко Т.А., Засухина Е.В., Белозерцева М.В., Колтунова Ю.В.
<b>Обед</b>		
1 – 9	12.00-12.30	Райденко Т.А., Засухина Е.В., Белозерцева М.В., Колтунова Ю.В.

### 3. Сведения о кадрах пищеблока.

ФИО полностью	Дата рождения	Образование (указать высшее, среднее профессио- нальное, начальное профессиональное; в сфере обществен- ного питания, в иной сфере	Должность	Повар/ разряд	Стаж ра- боты в сфере питания	Стаж ра- боты в данном учрежде- нии	Дата послед- него меди- цинского осмотра	Дата послед- него прохож- дения санминиму- ма
					на 01.09.2021			
Гардышева Альбина Раисовна	25.06.1986	среднее	повар	-	0	1 мес	16.08.2021	16.08.2021

## Охват горячим питанием

### а. Охват питанием учащихся 1 – 9 классов

	Количество уч-ся, чел.	Охвачены горячим питанием, чел.	Завтраки, кол-во чел.	Обеды, кол-во чел.	Завтраки и обеды, кол-во чел.
<b>Всего:</b>	40	40			40
<b>Из них:</b>	-	-	-	-	-
<b>из многодетных семей</b>	9	9	-	-	9
<b>из малообеспеченных семей</b>	23	23	-	-	23
<b>опекаемые</b>	-	-	-	-	-
<b>ребенок-инвалид</b>	-	-	-	-	-
<b>обучающиеся в классах выравнивания, спецклассах</b>	-	-	-	-	-

## 5. Наличие нормативной документации

	Документы	Имеется/отсутствует
1.	СанПиН 2.4.5.2409-08	<b>Имеется</b>
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	<b>Имеется</b>
3.	Положение по организации питания в ОУ	<b>Имеется</b>
4.	Примерное десятидневное меню	<b>Имеется</b>
5.	Меню-раскладка	<b>Имеется</b>
6.	Ежедневное меню	<b>Имеется</b>
7.	Технологические карты	<b>Имеется</b>
8.	Документы на продукты, подтверждающие их качество и безопасность	<b>Имеется</b>
9.	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	<b>Имеется</b>
10.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	<b>Имеется</b>
11.	Журнал здоровья	<b>Имеется</b>
12.	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	<b>Имеется</b>
13.	Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования	<b>Имеется</b>
14.	Ведомость контроля за рационом питания	<b>Имеется</b>
15.	Инструкции на пищеблоке (по ТБ, мытью посуды, обработке яиц и т.п.)	<b>Имеется</b>
16.	План (циклограмма) внутришкольного контроля за организацией питания	<b>Имеется</b>
17.	Акты, справки по результатам проверки состояния организации питания	<b>Имеется</b>
18.	Протоколы заседаний, собраний, на которых рассматриваются вопросы организации питания в ОУ	<b>Имеется</b>

19.	График дежурства учителей	Имеется
20.	График посещения классами столовой	Имеется
21.	Методические рекомендации по организации питания	Имеется
22.	Другие документы (указать какие)	Журнал здоровья
23.		

**Число посадочных мест в столовой -50**

#### 6. Состояние мебели

Наименование	Количество	Год приобретения	Техническое состояние	Потребность
Столы обеденные	8	2019	удовлетвор	-
Табурет	50	2019	удовлетвор	-
Шкафы для одежды	1	1990	удовлетвор	1
Стеллаж для чистой посуды	1	2012	удовлетвор	-
Стеллаж для кастрюль	1	1989	удовлетвор	1

#### 7. Материально-техническая база пищеблока Оборудование

Наименование оборудования	количество	год производства	техническое состояние	потребность	требуется ремонт или замены
Плита электрич.(без жарочного шкафа)	1	2012	Удов.	нет	да
Электр.плита Gefest	1	2022	Удов.	нет	нет
Холодильник	1	2016	Удов.	нет	нет
Холодильник Саратов	1	2012	Удов.	нет	нет
Жарочный шкаф ( 1 секции)	1	2021	Удов.	нет	нет
Водонагреватель	1	2000	Удов.	Нет	Нет
Столы производственные	5	2020	Удовл..	нет	
<b>Посуда</b>					
<b>Кухонная посуда:</b>					
Кастрюли алюм.-15 л Нерж.	1	-	Удов.	-	-
Кастрюли алюм.-20 л Нерж.	1	-	Удов.	-	-
Кастрюли алюм.-15 л Нерж.	1	-	Удов.	-	-
Кастрюли алюм.-7-8 л Нерж.	1	-	Удов.	-	-
Кастрюли алюм.-3 л Нерж.	2	-	Удов.	-	-
Кастрюли алюм.-3 л Нерж.	1	-	удовл.	-	-
Сковорода					

Столовая посуда:					
Тарелки для 1-х блюд	40	-	Удов.	-	-
Тарелки для 2-х блюд	40	-	Удов.	-	-
Стаканы	40	-	Удов.	-	-
Ложки	40	-	Удов.	-	-
Вилки	10	-	Удов.	-	-
			Удов.	-	
Разделочные доски	11	-	Удов.	-	11 заменить
Разделочные ножи	11	-	Удов.	-	11 заменить
Моечные ванны	4	1989	удовл.	-	-
Разносы	4	-	-	-	-
Тазы эмалир.	1	-	-	-	-
Пласт.	5	-	-	-	-
Другая посуда:					
Ведро эмалированное	-	-	-	-	-
Пластмас.	3	-	-	-	-
Ковш	2	-	-	-	-
Дуршлаг	1	-	-	-	-

## 8. НАЛИЧИЕ НАБОРА ПОМЕЩЕНИЙ

Наименование производственного помещения	Имеется / не имеется
Склады (кладовые)	<b>Имеется</b>
Овощной цех	<b>Имеется</b>
Кондитерский цех	<b>Не имеется</b>
Мясо-рыбный цех	<b>Имеется</b>
Горячий цех	<b>Имеется</b>
Моечная кухонной посуды	<b>Имеется</b>
Бытовые помещения для персонала	<b>Имеется</b>
Санузел для сотрудников столовой	<b>Не имеется</b>
Другие (указать какие)	-