

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 1 р.п. Дергачи»

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МОУ «СОШ №1 р.п. Дергачи»

Ю.В. Литвиненко

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

2024 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

| | ВСЕГО | Из них на надомном обучении |
|--------------------------------------|--------------|--|
| Количество классов-комплектов | 9 | |
| Количество учащихся, всего | 32 | |
| 1-4 класс | 12 | |
| 5-9 класс | 20 | |
| | | |
| Количество педагогов, всего | 7 | |
| из них классных руководителей | 6 | |

2. А) График работы школьной столовой

| День недели | Время |
|------------------------------|----------------------|
| <i>Понедельник – пятница</i> | <i>08.00 – 14.00</i> |

Б) График питания обучающихся

График питания обучающихся в столовой на 2024-2025 учебный год

| Класс | Время приема пищи | Классный руководитель |
|---------------------|-------------------|---|
| Прием молока | | |
| 1,2,3,4 | 09.05-09.15 | Родиминович Л.Ф, Бондарь Г.Н. |
| Завтрак | | |
| 5,6,7,8,9 | 09.10-09.20 | Райденко Т.А.,Засухина Е.В., Райденок А.В. |
| Обед | | |
| 1 – 9 | 11.50-12.10 | Райденко Т.А.,Засухина Е.В.,Райденко А.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 02.09.2024 | | | |
| Жулидова Елена Николаевна | 29.08.1977 | среднее | повар | - | 1 год | 1 год | 26.08.2024 | 26.08.2024 |

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. |
|--|------------------------|---------------------------------|-----------------------|--------------------|-------------------------------|
| Всего: | 32 | 32 | | | 32 |
| Из них: | - | - | - | - | - |
| из многодетных семей | 9 | 9 | - | - | 9 |
| из малообеспеченных семей | 8 | 8 | - | - | 8 |
| опекаемые | - | - | - | - | - |
| ребенок-инвалид | - | - | - | - | - |
| обучающиеся в классах выравнивания, спецклассах | - | - | - | - | - |

5. Наличие нормативной документации

| | Документы | Имеется/отсутствует |
|-----|---|---------------------|
| 1. | СанПиН 2.4.5.2409-20 | 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 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 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 | Имеется |
| 15. | Инструкции 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 |
| 22. | Другие документы (<i>указать какие</i>) | 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 | |
| Посуда | | | | | |
| Кухонная посуда: | | | | | |
| 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. | - | - |
| Сковорода | 1 | - | удовл. | - | - |

| | | | | | |
|----------------------|----|------|--------|---|-------------|
| 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. | - | - |
| 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) | Имеется |
| Овощной цех | Имеется |
| Кондитерский цех | Не имеется |
| Мясо-рыбный цех | Имеется |
| Горячий цех | Имеется |
| Моечная кухонной посуды | Имеется |
| Бытовые помещения для персонала | Имеется |
| Санузел для сотрудников столовой | Не имеется |
| Другие (указать какие) | - |