

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

Ю.В. Литвиненко

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

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.
8. Наличие набора помещений.
9. План-схема пищеблока.

1. Сведения об общеобразовательном учреждении

	ВСЕГО	Из них на надомном обучении
Количество классов-комплектов	9	
Количество учащихся, всего	40	
1-4 класс	18	
5-9 класс	22	
Количество педагогов, всего	12	
из них классных руководителей	6	

Ответственный за организацию питания Аккулова А.Б.

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
Завтрак		
1-8кл	09.10-09.20	Шарифулина Г.И., Егорушина Н.В. Свистунова М.А, Бондаренко Н.С.
Обед		
1-4	10.50-11.10	Егорушина Н.В. Шарифулина Г.И.
5-8	11.50-12.10	Свистунова М.А, Бондаренко Н.С.

Охват горячим питанием

а. Охват питанием учащихся 1 – 8 классов

	Количество уч-ся, чел.	Охвачены горячим питанием, чел.	Завтраки, кол-во чел.	Обеды, кол-во чел.	Завтраки и обеды, кол-во чел.
Всего:	39	39	25	39	0
Из них:	-	-	-	-	-
из многодетных семей	6	6	6	6	-
из малообеспеченных семей	2	2	2	2	-
опекаемые	2	2	2	2	-
ребенок-инвалид	-	-	-	-	-
обучающиеся в классах выравнивания, спецклассах	-	-	-	-	-

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, 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	2012	удовлетвор	-
Табурет	48	2012	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 Гефест	1	2012	Удов.	нет	нет
Холодильник	1	2016	Удов.	нет	нет
Холодильник Саратов	1	2012	Удов.	нет	нет
Электромясорубка МИМ - 300	1	2012	Удов.	нет	нет
электросковорода	-	-	-	-	-
электрокотёл	-	-	-	-	-
Жарочный шкаф (2 секции)	1	2011	Удов.	нет	нет
Водонагреватель	1	2018	Удов.	Нет	Нет
Водонагреватель	1	2017	Не Удов.	нет	да
Посудомоечная машина	-	-	-	1 На 100тарелок	-
Картофелечистка МОК 300М	-	-	-	-	-
Мармит 1-х блюд	-	-	-	-	-
Столы производственные	6	1989	Удовл..	3	-.

Другое оборудование:					
Тестомеситель	-	-	-	-	-
камера морозильная(мясо)	1	2008	Удов.	нет	нет
камера морозильная(рыба)	-	-	-	-	-
Машина кухонная универсальная УКМ-01					
Стол охлаждаемый	-	-	-	1	-
Мармит для вторых блюд	-	-	-	-	-
Стеллаж нерж. для тарелок	-	-	-	-	-
Весы столовые (326 АС и МЕР)	1				
Мясорубка-овощерезка	2	2017	Удов.	-	-
	1	2015	Удов.	-	-
Посуда					
Кухонная посуда:					
Кастрюли алюм.-15 л	1	-	Удов.	-	-
Нерж.	-	-	-	-	-
Кастрюли алюм.-20 л	1	-	Удов.	-	-
Нерж.	1	-	Удов.	-	-
Кастрюли алюм.-15 л	1	-	Удов.	-	-
Нерж.	-	-	-	-	-
Кастрюли алюм.-7-8 л	1	-	Удов.	-	-
Кастрюли алюм.-3 л	2	-	Удов.	-	-
Сковорода	1	-	удовл.	2	-
Столовая посуда:					
Тарелки для 1-х блюд	38	-	Удов.	45	-
Тарелки для 2-х блюд	40	-	Удов.	45	-
Стаканы	38	-	Удов.	45	-
Ложки	44	-	Удов.	10	-
Вилки	10	-	Удов.	40	-
			Удов.		
Разделочные доски	11	-	Удов.	-	-
Разделочные ножи	11	-	Удов.	-	-
Моечные ванны	2	1989	-	-	-
	1	1989	удовл.	1	-
Разносы	4	-	-	-	-
Тазы эмалир.	1	-	-	-	-

Пласт.	13	-	-	-	-
Другая посуда:					
Ведро эмалированное	1	-	-	1	-
Пластмас.	3	-	-	-	-
Ковш	2	-	-	-	-
Жарочные листы	2	-	-	-	-
Чайник	1	-	-	-	-
Дуршлаг	1	-	-	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)	-

Директор школы

Ю.В. Литвиненко