

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

р.п. Дергачи, 2023 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.
8. Наличие набора помещений.
9. План-схема пищеблока.

## 1. Сведения об общеобразовательном учреждении

	<b>ВСЕГО</b>	<b>Из них на надомном обучении</b>
<b>Количество классов-комплектов</b>	<b>6</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>12</b>	
<b>из них классных руководителей</b>	<b>4</b>	

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 2023-2024 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.
<b>Всего:</b>	39	39	25	39	0
<b>Из них:</b>	-	-	-	-	-
<b>из многодетных семей</b>	6	6	6	6	-
<b>из малообеспеченных семей</b>	2	2	2	2	-
<b>опекаемые</b>	2	2	2	2	-
<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 ( <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	Заменить на нерж.

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 MER )	1				
Мясорубка-овощерезка	2	2017	Удов.	-	-
	1	2015	Удов.	-	-
<b>Посуда</b>					
<b>Кухонная посуда:</b>					
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	Заменить
<b>Столовая посуда:</b>					
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	Заменить на нерж.
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)	<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)	-

Директор школы

Ю.В. Литвиненко