

«01» сентября 2020 г.

ПАСПОРТ
пищеблока муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
«Могилёвская средняя общеобразовательная
школа им.Н.У.Азизова»

2020 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.** План-схема пищеблока.

1. Сведения об общеобразовательном учреждении.

Наименование объекта	МБОУ Могилёвская СОШ им.Н.У.Азизова
Адрес и местонахождение	368002 , РД , Хасавюртовский район, с.Могилёвское, ул.Гагарина 2
Форма собственности	Муниципальная
Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Магомедов Расул Магомедо- вич 8(928)-520-05-55
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	да
Дата ввода в эксплуатацию	1930г.
Мощность проектная фактическая	290

	ВСЕГО	Из них на на- домном обуче- нии
Количество классов-комплектов	41	
Количество учащихся, всего	769	
1-4 класс	22	

Ответственный за организацию питания: Магомедова З.Л.

2. А) График работы школьной столовой.

День недели	Время
<i>Понедельник – суббота</i>	<i>08.00 – 17.00</i>

Б) График питания обучающихся

Классы	Время
<i>1-ые</i>	<i>12.30-13.10</i>
<i>2-ые</i>	<i>13.20-14.00</i>
<i>3-ие</i>	<i>14.10-14.50</i>
<i>4-ые</i>	<i>15.00-16.00</i>

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	Дата последнего медицинского осмотра
					на 01.09.2020		
Пакаева Макка Виспашаевна	17.04.1974г.	Среднее специальное	повар	повар	4	2	25.08.2020г.

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 сахарным диабетом			
Другое			

5. Охват горячим питанием

а. Охват питанием учащихся 1 – 4 классов

	Количество уч-ся всего, чел.	Количество уч-ся начальных классов, чел.	Охвачены горячим питанием, чел.
Всего:	769	402	402
Из них:			
из многодетных семей	39	23	23
из малообеспеченных семей	22	11	11
опекаемые	2	2	2
ребенок-инвалид	6	6	6

6. Наличие нормативной документации

	Документы	Имеется/отсутствует
1.	СанПиН 2.4.5.2409-08	
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 (указать какие)	Имеется
23.		

Число посадочных мест в столовой - 20

7. Состояние мебели

Наименование	Количество	Год приобретения	Техническое состояние	Потребность
Столы обеденные	6	2013	В норме	
Стулья	20	2013	В норме	
Шкафы для одежды			В норме	
Стеллаж для чистой посуды	4	2013	В норме	
Стеллаж для кастрюль	1	2013	В норме	

8. Материально-техническая база пищеблока Оборудование

Наименование оборудования	количество	год производства	техническое состояние	потребность	требуется ремонт или замены
Плита электрич.(3 комфорки) Плита с жарочным шкафом (4 комфорки)	1	2013г	В норме		
Холодильник	1	2013г	В норме		
Шкаф холодильный	1	2013г	В норме		
электромясорубка	1	2013г	В норме		
электросковорода		2013г	В норме		
электрокотёл		2013г	В норме		
Духовой шкаф (3 секции)		2013г	В норме		
Водонагреватель Водонагреватель	1	2013г	В норме		
Мармит 1-х блюд	1	2013г	В норме		
Столы производственные	3	2013г	В норме		
Другое оборудование:					
Тестомеситель					

Ларь морозильная (мясо)					
Ларь морозильная (рыба)					
Машина кухонная универсальная УКМ-01					
Стол охлаждаемый					
Мармит для вторых блюд	1	2013г	В норме		
Стеллаж нерж. для тарелок	1	2013г	В норме		
Весы столовые (326 АС и МЕР)	1	2013г	В норме		
Мясорубка-овощерезка	1	2013г	В норме		
Кухонная посуда:	1	2019	В норме		
Кастрюли алюм.- 50 л Нерж.					
Кастрюли алюм.-30 л Нерж.	1	2019	В норме		
Кастрюли алюм. -20 л Нерж.	1		В норме		
Кастрюли алюм.-7-8 л	2	2019	В норме		
Кастрюли алюм.-3 л	3				
Сковорода	2	2019	В норме		
Столовая посуда:		2020	В норме		
Тарелки для 1-х блюд	100				
Тарелки для 2-х блюд	100				
Стаканы	100	2020	В норме		
Ложки	50	2019	В норме		
Вилки	50	2019	В норме		
Разделочные доски	8	2019	В норме		
Разделочные ножи	10	2019	В норме		
Моечные ванны	3		В норме		
Разносы	10	2019	В норме		
Тазы эмалир. Пласт.	5 5	2019	В норме		
Другая посуда:			В норме		
Ведро эмалированное Пластмас.	3 3	2019	В норме		
Ковш Жарочные листы	3	2019	В норме		
Чайник	2	2019	В норме		

Дуршлаг	1	2019	В норме		
---------	---	------	---------	--	--

9. НАЛИЧИЕ НАБОРА ПОМЕЩЕНИЙ

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

10. ПЛАН-СХЕМА СТОЛОВОЙ (набор помещений, площадь)