

ПАСПОРТ
пищеблока общеобразовательного учреждения __
(наименование учреждения)
КГУ «ОСШ №79»

Адрес :ул. Курмангазы 1
Телефон – 8(7212) 51 23 80
Вместимость школы - 500
Фактически детей - 234

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

		Да/Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	да
2.	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	-
3.	Буфет-раздаточная	да
4.	Буфет	-
5.	Помещение для приема пищи	да
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	-

2. Питание организовано на базе сторонних организаций общественного питания (да/нет)- да

наименование организации: КГУ «ОСШ № 79»
юридический адрес организации Курмангазы, 1 телефон 51-23-80
имеется _____

санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

3. Инженерное обеспечение пищеблока:

1.	Водоснабжение - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная скважина учреждения; - вода привозная; - прочие.	Централизов.
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	Титан
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	--
4.	Отопление - централизованное - собственная котельная и пр.	Централизов.
5.	Водоотведение - централизованное - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие.	Централизов.
6.	Вентиляция (механическая)	Механич.

4. Для перевозки продуктов питания используется:

		Да/Нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
1.	Специализированный транспорт школы	-	
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	-	
	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	Да	Имеется.
4.	Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего школу	-	-
5.	Специализированный транспорт отсутствует	-	-

5. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь	Перечислить оборудование			
		Технологическое (плиты, моечные ванны и пр.)	Холодильное (наименование кол-во единиц)	Наличие раковин для мытья рук	Отсутствует/необход имое оборудование
Обеденный зал	100	1)Электроплита- 1шт	1)Холодильник- 2шт. Indezit. Orion	Имеется раковины- 4шт	1)Овощерезка
Раздаточная	15,1	2)Жарочный шкаф -2 шт	2)холодильник- камера морозильная 1шт.		2)картофелечистка
Горячий цех	-	3)мармиты			3)электроркотел
Помещение для подогрева пищи	-	4)титан			
Доготовочная	-	5)электросковорода			
Мясорыбный цех		6)гнездная ванна			
Цех первичной обработки овощей (коренный)	-	7)ванна			
Овощной цех	3,2	8)раковина			
Цех холодных закусок	-				
Кондитерский цех	-				
Хлеборезка	-				
Моечная кухонной посуды	-				
Посудомоечная	12,82				
Кладовая суточного запаса	8,19				
Загрузочная-тарная	-				
Моечная тары	-				
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	4,2				
Холодильная камера для пищевых отходов	-				
Соблюдение технологического процесса	Саблюд.				

6. Характеристика складских помещений пищеблока:

		Площадь	Оборудование (в т. ч. холодильное - указать кол-во)
1.	Склад сыпучих продуктов	2,1	Холодильник- 1
2.	Склад скоропортящихся продуктов	-	
3.	Овощехранилище	-	Холодильник-камераморозильная - 1
4.	Складские помещения отсутствуют		

7. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	-	
Гардеробная персонала	2	вешалки
Душевые для сотрудников пищеблока	-	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	В домашних условиях	

8. штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличи оформлен личной медицинск книжки
Повар: Техник-технолог	1	1	5 разряд	10	Есть
Рабочих	1	1	-	2	Есть

Кухни/помощники повар					
Других работников пищеблока/ пекарь	1	1	3	10	Есть
Технических работников/ уборщицы	-	-	-	-	-

9. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

		Да/Нет
1.	Школы	нет
2.	ИП, обслуживающего школу/ наименование, ИП «Қамбар»	Да

10. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть).

· с предварительным накрытием (кол-во детей)

· через раздачу (кол-во детей)

11. Рацион питания согласован с органами ДЗПП (да/нет) Да

12. Наличие нормативно-технической документации и технологических карт есть

	Стоимость:	завтрака	350 т.
		обеда	400 т.
		полдника	350 т.
1.	Сумма, выделяемая на питание школьников из ФВ (на одного человека):		357,14

14. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд проводится/не проводится (нужное подчеркнуть). -----

15. Охват школьников горячим питанием:

2015 год	Кол-во детей в общеобразовательном учреждении	Кол-во детей, посещающих ГПД	Кол-во детей, получающих горячее питание (первая смена)	Кол-во детей, получающих бесплатное горячее питание	Кол-во детей, получающих горячее питание (вторая смена)
Всего, в т.ч.	232			10	
0 класс	25				
1-4 класс	100		56	6	44
5-9 класс	132			7	
10-11 класс	НЕТ			-	

Примечание:

1. Горячее питание включает в себя: закуска, горячее блюдо, горячий напиток.

2. Буфетная продукция включает в себя: напиток, кондитерское, хлебобулочные изделия, бутерброды.

16. Заключение ДЗПП Есть

Дата заполнения паспорта

01.09.2022 г.

Директор школы

М.Б.

