



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МБОУ «Эндирейская
средняя общеобразовательная школа №1»
_____ Темирханова А.К.

2020г.

ПАСПОРТ
пищеблока муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
«Эндирейская средняя общеобразовательная
школа №1»

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 «Эндирейская СОШ №1»
Адрес и местонахождение	С.Эндирей Хасавюртовского района РД
Форма собственности	Муниципальное
Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Темирханова Айшат Камил-пашаевна, 8928 288 50 40
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	№05.07.01.000.М.000081.10.19 от 02.10.2019г.
Дата ввода в эксплуатацию	1924г.
Мощность проектная фактическая	583 чел.

	ВСЕГО	Из них на на- домном обуче- нии
Количество классов-комплектов	43	
Количество учащихся, всего	889	26
1-4 класс	435	13

Ответственный за организацию питания: Качмасова А.К..

2. А) График работы школьной столовой.

День недели	Время
<i>Понедельник – пятница</i>	<i>с 7ч.00мин. до 18ч.00мин.</i>

Б) График питания обучающихся

Классы	Время
<i>1 а,б,в,г</i>	<i>9ч.25мин.</i>
<i>1 д, 2 а,б,е</i>	<i>10ч.15мин.</i>
<i>2 в,г,д</i>	<i>12ч.30мин.</i>
<i>4 а,б,в,г</i>	<i>13ч.20мин.</i>
<i>4д , 3 а,б,в</i>	<i>16ч.25мин</i>
<i>3 г,д</i>	<i>17ч.10мин.</i>

ФИО полностью	Дата рождения	Образование (указать высшее, среднее профессиональное, начальное, 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		
Асакаева Маржан Абдулманаповна	8.12.1972г.	среднее специальное	Повар	Повар III разряда	12	12	25.08.2020г.
Агаева Гозель Муратовна	23.07.1989г.	среднее специальное	Помощник повара	Повар III разряда	12	12	25.08.2020г.

4. Характеристика контингента обучающихся в ОУ

По состоянию здоровья отнесены:	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы
1 группа	435	417	37
2 группа			
3 группа			
4 группа			
5 группа			
Страдают сахарным диабетом		1	
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:	889	435	435
Из них:			
из многодетных семей	96	52	
из малообеспеченных семей	30	22	
опекаемые			
ребенок-инвалид	13		

6. 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>)	
23.		

Число посадочных мест в столовой - 80

7. Состояние мебели

Наименование	Количество	Год приобретения	Техническое состояние	Потребность
Столы обеденные	18	2007	удовлетв	
Стулья	80	2007	удовлетв	
Шкафы для одежды				
Стеллаж для чистой посуды	3	2007	удовлетв	
Стеллаж для кастрюль	1	2007	удовлетв	

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		удовлетв		
Холодильник	1		удовлетв		
Шкаф холодильный	2		удовлетв		
электромясорубка	1		удовлетв		
электросковорода	1		удовлетв		
электрокотёл	1		удовлетв		
Духовой шкаф (3 секции)	1		удовлетв		
Водонагреватель Водонагреватель	1		удовлетв		
Мармит 1-х блюд	1		удовлетв		
Столы производственные	2		удовлетв		
Другое оборудование:					
Тестомеситель					

Ларь морозильная (мясо)					
Ларь морозильная (рыба)					
Машина кухонная универсальная УКМ-01					
Стол охлаждаемый					
Мармит для вторых блюд	1		удовлетв		
Стеллаж нерж. для тарелок					
Весы столовые (326 АС и МЕР)					
Мясорубка-овощерезка					
Кухонная посуда:					
Кастрюли алюм.- 50 л Нерж.	4		удовлетв		
Кастрюли алюм.-30 л Нерж.	3		удовлетв		
Кастрюли алюм. -20 л Нерж.	2		удовлетв		
Кастрюли алюм.-7-8 л Кастрюли алюм.-3 л					
Сковорода	3		удовлетв		
Столовая посуда:					
Тарелки для 1-х блюд Тарелки для 2-х блюд	100 100		удовлетв		
Стаканы	100		удовлетв		
Ложки	100		удовлетв		
Вилки	100		удовлетв		
Разделочные доски	5		удовлетв		
Разделочные ножи	5		удовлетв		
Моечные ванны	3		удовлетв		
Разносы	10		удовлетв		
Тазы эмалир. Пласт.	3 5		удовлетв		
Другая посуда:					
Ведро эмалированное Пластмас.	5		удовлетв		
Ковш Жарочные листы	2		удовлетв		
Чайник	1		удовлетв		

Дуршлаг	2		удовлетв		
---------	---	--	----------	--	--

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	имеется
Моечная кухонной посуды	имеется
Бытовые помещения для персонала	имеется
Санузел для сотрудников столовой	имеется
Другие (указать какие)	

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

Всего учащихся в начальной школе: 435.

Всего посадочных мест: 80.

Всего столов: 20.

В I смене: 161.

Во II смене: 173.

В III смене: 101.

Площадь кухни: 76,8 кв.м.

Площадь склада: 16,8 кв.м.

Площадь обеденного зала: 146,1 кв.м.

Площадь места, отведенного для мытья посуды: 5 кв.м.

Общая площадь столовой: 222,9 кв.м.

Краткая характеристика МБОУ «Эндирейская СОШ №1»

МБОУ «Эндирейская СОШ №1» расположена в Хасавюртовском районе Республики Дагестан. Здание школы состоит из двух корпусов - №1(основной) и №2(находится в аварийном состоянии, не функционирует), корпус №1 которого построен в 1971 году. Общая площадь помещений основного корпуса составляет - 5049,02 м². Занятия в школе осуществляются в 3 смены. В школе 26 классных помещений, в том числе компьютерный класс, спортзал, актовый зал переоборудован в столовую.

Горячим питанием в школе охвачены учащиеся 1-4 классов в количестве 435 учащихся. Актовый зал переоборудован в столовую на 80 посадочных мест – площадь 146,1 м² и оборудованная кухня – площадь 76,8 м².

В столовой и кухне имеется горячая, холодная вода и канализация.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575891

Владелец Темирханова Айшат Камилпашаевна

Действителен с 30.03.2021 по 30.03.2022