



«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор МБОУ СОШ №4  
Н.Г.Мащенко  
«01» сентября 2023г.

## **ПАСПОРТ**

**пищеблока муниципального бюджетного  
общеобразовательного учреждения  
средняя общеобразовательная школа №4**

**2023 год**

## Содержание:

1. Сведения об общеобразовательном учреждении.
2. График работы школьной столовой.
3. Сведения о кадрах пищеблока.
4. Наличие нормативной документации.
5. Состояние мебели.
6. Материально-техническая база пищеблока.
7. Наличие набора помещений.
8. Об обязанностях мед.работников по вопросу организации питания в ОО

## 1. Сведения об общеобразовательном учреждении

	<b>ВСЕГО</b>	<b>Из них на надомном обучении</b>
<b>Количество классов-комплектов</b>	<b>9</b>	
<b>Количество учащихся, всего</b>	<b>85</b>	
<b>1-4 класс</b>	<b>31</b>	
<b>5-9 класс</b>	<b>54</b>	
<b>Количество педагогов, всего</b>	<b>12</b>	
<b>из них классных руководителей</b>	<b>9</b>	

Ответственный за организацию питания **Матько И.М.**  
Тел. рабочий **9-77-81**

## 2. А) График работы школьной столовой

День недели	Время
<i>Понедельник – пятница</i>	<i>07.00 – 15.00</i>

## Б) График питания обучающихся

Классы	День недели	Время
<i>1 – 4</i>	<i>Понедельник – пятница</i>	<i>09.30 – 09.50</i>
<i>5 -9</i>	<i>Понедельник – пятница</i>	<i>10.30– 10.50</i>

### 3. Сведения о кадрах пищеблока.

ФИО полностью	Дата рождения	Образование (указать высшее, среднее професси- ональное, начальное профессиональное; в сфере обществен- ного питания, в иной сфере	Должность	Повар/ разряд	Стаж ра- боты в сфере питания	Стаж ра- боты в данном учрежде- нии	Дата послед- него медицин- ского осмотра	Дата послед- него прохож- дения санми- нимума
					на 01.09.2023			
Дражина Александра Георгиевна	20.04.1972	Среднее профес- сиональное,	повар	5	4,5	8,6	31.08.2023	31.08.2023
Матько Ирина Михайловна	08.01.1976	Среднее профес- сиональное,	кладовщик	-	6,6	13	31.08.2023	31.08.2023
Волошина Олеся	06.04.1980	Среднее	Кухонный рабочий	-	1	1	08.09.2023	08.09.2023

#### 4. 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.	Меню завтраков для обучающихся	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	
13.	Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования	Имеется
14.	Ведомость контроля за рационом питания	
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)	

**Число посадочных мест в столовой - 60**

#### 5. Состояние мебели

Наименование	Количество	Год приобретения	Техническое состояние	Потребность
Столы обеденные	10	2006	удовлетвор	-
Стулья	60	2006	удовлетвор	-
Стеллаж для чистой посуды	1	2006	удовлетвор	-
Стеллаж для кастрюль	1	2006	удовлетвор	1

**6. Материально-техническая база пищеблока  
Оборудование**

Наименование оборудо- вания	количество	год про- извод- ства	техниче- ское состояние	потреб- ность	требует ремонта или за- мены
Жарочный шкаф ШМЭП-3	1	2008	Удовл.	нет	нет
Плита электрическая 4х камфорная ПЭП- 0,72 6 М	1	2018	Удовл.	нет	нет
Электромясорубка ТМ-32	1	2008	Удовл.	нет	нет
Электронагреватель ВЭП	1	2016	Удовл.	нет	нет
Мармит МЭП-26	1	2016	Удовл.	нет	нет
Машина взбивальная	1	2012	Удовл.	нет	нет
Холодильная камера «Polar» От +5 до -16	1	2009	Удовл.	нет	нет
Холодильная камера «Polar» От +5 до -16	1	2014	Удовл.	нет	нет
Морозильная камера «Саратов» От 0 до -20	1	2006	Удовл.	нет	нет
Холодильник «Стинол» От +5 до -16	1	2008	Удовл.	нет	нет
Холодильник для проб от +2 до+8	1	2018	Удовл.	нет	нет
Холодильник для яиц от +2до+8	1	-	-	да	-
Овощерезка	1	-	-	да	-
<b>Посуда</b>					
<b>Кухонная посуда:</b>					
Кастрюли алюм.-50 л	2	-	Удовл.	-	-
Кастрюли алюм.-30 л	2	-	Удовл.	-	-
Нерж.	1	-	Удовл.	-	-
Кастрюли нерж.-20 л	2	-	Удовл.	-	-
Сковорода	2	-	Удовл.	-	-
<b>Столовая посуда:</b>					
Тарелки для 1-х блюд	120	-	Удовл.	-	-
Тарелки для 2-х блюд	120	-	Удовл.	-	-
Кружки	120	-	Удовл.	-	-
Ложки	100	-	Удовл.	-	-
Вилки	80	-	Удовл.	-	-

Разделочные доски	7	-	Удовл.	-	-
Разделочные ножи	7	-	Удовл.	-	-
Столы производственные	10	2008	Удовл.	-	-
Моечные ванны (2-х секционные)	1	2012	Удовл.	-	-
Моечные ванны (3-х секционные)	1	2006	Удовл.	-	-
Разносы	6	-	-	-	-
Тазы пластм.	12	-	-	-	-
Другая посуда:					
Ведро пластмас.	6	-	-	-	-
Ковш	2	-	-	-	-
Чайник	1	-	-	-	-
Дуршлаг	2	-	-	-	-

## 7. НАЛИЧИЕ НАБОРА ПОМЕЩЕНИЙ

Наименование производственного помещения	Имеется / не имеется
Склад (кладовые)	<b>Имеется</b>
Овощной цех	<b>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>

## **8.Об обязанностях мед.работников по вопросу организации питания в ОО**

- Следить за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением пищи.
- Медицинский работник (фельдшер ФАП с.Петровского) входит в состав бракеражной комиссии, в составе которой осуществляет оценку качества блюд. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».
- Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья».
- Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника, а при его отсутствии иным ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчёта суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд».
- Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортимента используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, медицинским работником ведётся «Ведомость контроля за питанием».
- С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.