



ПАСПОРТ

пищеблока М К ОУ
«Сергокалинская СОШ № 2
им. Героя России Магомеда Нурбагандова»
с. Сергокала Сергокалинский район РД

2022 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

	ВСЕГО	Из них на домашнем обучении
Количество классов-комплектов	46	
Количество учащихся, всего	976	11
1-4 класс	450	4
5-9 класс	446	7
10-11 класс	80	
Количество педагогов, всего	86	
из них классных руководителей	46	

Ответственный за организацию питания Гаджиев А.М.

2. А) График работы школьной столовой

День недели	Время
Понедельник – суббота	06.00 – 15.00

Б) График питания обучающихся

Классы	День недели	Время
1 – 4	Понедельник – суббота	09-35 10-35 13-30 14-25

3. Сведения о кадрах пищеблока.

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	Дата последнего прохождения санминимума
					на 01.09.2022 г.			
Абдуллаева Наталья Николаевна	17.05.1969	Среднее специальное ПТУ №27	Повар	-	14	21	Август 2022	Август 2022
Гаджиалиева Патимат Гапизовна	09.10.1987	Среднее профессиональное, ПТУ №27	Пом-повара		6	6	Август 2022	Август 2022
Мусаева Муминат Абдулахатовна	05.04.1972	Среднее	Подсобный рабочий, уборщица		2	2,5	Август 2022	Август 2022
Раджабова Гевгу Агаевна	03.04.1982	Среднее	Подсобный рабочий, уборщица		11	2	Август 2022	Август 2022
Абдусаламова Аминат Магомедрасуловна	12.08.1966	Среднее	Подсобный рабочий, уборщица		38	2	Август 2022	Август 2022
Гамидова Заира Гаджихмедовна	12.09.1990	Высшее	Подсобный рабочий, уборщица		4	2	Август 2022	Август 2022

4. Характеристика контингента обучающихся в ОУ

По состоянию здоровья отнесены:	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы
	450	446	80

5. Охват горячим питанием Охват питанием учащихся 1 – 11 классов

	Количество уч-ся, чел.	Охвачены горячим питанием, чел.	Завтраки, кол-во чел.	Обеды кол-во чел.	Завтраки и обеды кол-во чел.
Всего:	976	446	355	91	446

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 двух недельное 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.	График дежурства учителей	Имеется
12.	Инструкции на пищеблоке (по ТБ, мытью посуды, обработке яиц и т.п.)	Имеется
13.	Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования	Имеется
14.	Методические рекомендации по организации питания	Имеется
15.		

Число посадочных мест в столовой - 200

7. Состояние мебели

Наименование	Количество	Год приобретения	Техническое состояние	Потребность
Столы обеденные	52	2012	удовлетвор	10
Стулья	208	2012	удовлетвор	40
Шкафы для одежды	1	2012	удовлетвор	
Стеллаж для чистой посуды	1	2012	удовлетвор	
Стеллаж для кастрюль	1	2012	удовлетвор	

8. Материально-техническая база пищеблока Оборудование

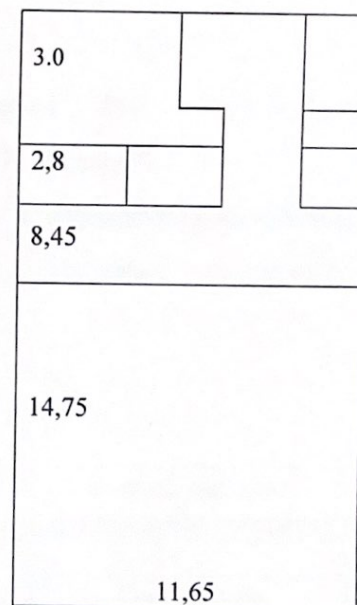
Набор помещений	Наименование оборудования (фактическое наличие)	Кол-во шт.	Дата выпуска год	техническое состояние	Потребность	требуется ремонт или замены
Обеденный зал	Столы обеденные	52	2013	удовл.	нет	нет
	Стулья	208	2013	удовл.	нет	нет
	Раковины для мытья рук	10	2013	удовл.	нет	нет
	Электрополотенца	2	2013	удовл.	нет	нет
Раздаточная зона	Мармит 1-х блюд	1	2013	удовл.	нет	нет
	Мармит 2-х блюд	1	2013	удовл.	нет	нет
	Прилавок для столовых приборов	1	2013	удовл.	нет	нет
Горячий цех	Плита электрическая 4-конф.	2	2013	удовл.	нет	нет
	Жарочный (духовой) шкаф	1	2013	удовл.	нет	нет
	Зонт вентиляционный	1	2012	удовл.	нет	нет
	Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	4	2018	удовл.	нет	нет
	или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2018	удовл.	нет	нет
	Весы электронные для готовой продукции	2	2012	удовл.	нет	нет
	Раковина для мытья рук	1	2018	удовл.	нет	нет
Моечная кухонной посуды и инвентаря	Моечная ванна 2-х секц.	2	2018	удовл.	нет	нет
	Водонагреватель	1	2017	удовл.	нет	нет
	Водонагреватель	1	2021	удовл.	1	1
Моечная столовой	Стол для сбора отходов	1	2018	удовл.	нет	нет
	Моечная ванна 2-х секц.	3	2018	удовл.	нет	нет

посуды	для стаканов и столовых приборов					
	Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	4	2012	удовл.	нет	нет
	Водонагреватель проточный	2	2017	удовл.	нет	нет
	Стеллажи	2	2018	удовл.	нет	нет
	Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2013	удовл.	нет	нет
	Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2013	удовл.	нет	нет
Посуда	Кастрюли алюминиевые-50л.	3	-	удовл.	-	-
	Кастрюли алюминиевые-20л.	4	-	удовл.	-	-
	Кастрюли алюминиевые-30л.	2	-	удовл.	-	-
	Тарелки ля 1-х блюд	200	-	удовл.	-	-
	Тарелки ля 1-х блюд	200	-	удовл.	-	-
	Стаканы	200	-	удовл.	-	-
	Ложки	215	-	удовл.	-	-
	Вилки		-	удовл.	-	-
	Ведра эмалированные-10л.	5	-	удовл.	-	-
	Дуршлаг	1	-	удовл.	-	-
	Тазы (пластмассовые)	6	-	удовл.	-	-
	Подносы	6	-	удовл.	-	-
	Разделочные доски	4	-	удовл.	-	-
	Разделочные ножи	4	-	удовл.	-	-

9. НАЛИЧИЕ НАБОРА ПОМЕЩЕНИЙ

Наименование производственного помещения	Имеется / не имеется
Склады (кладовые)	Имеется
Горячий цех	Имеется
Моечная кухонной посуды	Имеется
Бытовые помещения для персонала	Имеется

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



Общая площадь 343 M2