

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МБОУ «Бамматюртовская
средняя общеобразовательная школа»
А.В. Темирбулатов



2020 г.

ПАСПОРТ
пищеблока муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
«Бамматюртовская средняя
общеобразовательная школа»

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 «Бамматюртовская СОШ»
Адрес и местонахождение	368041, Хасавюртовский р-н, с.Бамматюрт, ул.Школьная, №72
Форма собственности	муниципальная
Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	директор школы Темирбулатов Абезит Вазитович тел: 8928 567 05 57
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	имеется
Дата ввода в эксплуатацию	1967 г.
Мощность проектная фактическая	620 чел.

	ВСЕГО	Из них на надомном обучении
Количество классов-комплектов	39	
Количество учащихся, всего	798	-
1-4 класс	19 кл. (389 чел.)	-

Ответственный за организацию питания: Адахмаев О.А.

2. А) График работы школьной столовой.

День недели	Время
<i>Понедельник – суббота</i>	<i>8-00 – 17.00</i>

Б) График питания обучающихся

ГРАФИК
горячего питания
МБОУ «Бамматюртовская СОШ»

I – смена

Время	Поток	Классы
10 час. 10 мин	I поток	1 а, 1 б, 1 в, 1 г, 1 д
11 час. 10 мин	II поток	3 а, 3 б, 3 в, 3 г

II – смена

Время	Поток	Классы
14 час. 05 мин	I поток	2 а, 2 б, 2 в, 2 г, 2 д
14 час. 55 мин	II поток	4 а, 4 б, 4 в, 4 г

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:	798	389	389
Из них:			
из многодетных семей			
из малообеспеченных семей			
опекаемые			
ребенок-инвалид			

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 (указать какие)	
23.		

Число посадочных мест в столовой - 100

7. Состояние мебели

Наименование	Количество	Год приобретения	Техническое состояние	Потребность
Столы обеденные	12	2014	удовл	имеется
Стулья	48	2014	удовл	имеется
Шкафы для одежды				
Стеллаж для чистой посуды	1	2015	удовл	имеется
Стеллаж для кастрюль	1	2015	удовл	имеется

8. Материально-техническая база пищеблока
Оборудование

Наименование оборудования	количество	год производства	техническое состояние	потребность	требуется ремонт или замены
Плита электрич.(2 комфорки)	1				
Плита с жарочным шкафом (6 комфорки)	1				
Холодильник	1				
Шкаф холодильный	1				
электромясорубка	1				
электросковорода				1	
электрокотёл					
Духовой шкаф (3 секции)					
Водонагреватель					
Водонагреватель	1				
Мармит 1-х блюд					
Столы производственные	2				
Другое оборудование:					
Тестомеситель					
Ларь морозильная (мясо)	1				
Ларь морозильная (рыба)					
Машина кухонная универсальная УКМ-01				1	
Стол охлаждаемый					
Мармит для вторых блюд					
Стеллаж нерж. для тарелок	1				
Весы столовые (326 АС и МЕР)				1	
Мясорубка-овощерезка	1				
Кухонная посуда:					
Кастрюли алюм.- 50 л Нерж.	1				
Кастрюли алюм.-30 л Нерж.	1				
Кастрюли алюм. -20 л Нерж.	1				

Кастрюли алюм.-10 л	1			
Кастрюли алюм.-7-8 л	1			
Сковорода	1			
Столовая посуда:				
Тарелки для 1-х блюд	120		100	
Тарелки для 2-х блюд	120		100	
Стаканы	120		100	
Ложки	120		100	
Вилки	120		100	
Разделочные доски	5			
Разделочные ножи	6			
Моечные ванны	4			
Разносы	2		3	
Тазы эмалир. Пласт.	16			
Другая посуда:				
Ведро эмалированное Пластмас.	1 5			
Ковш	2			
Жарочные листы				
Чайник	1		1	
Дуршлаг			2	

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	не имеется
Санузел для сотрудников столовой	не имеется
Другие (указать какие)	

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

