



«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор МБОУ «Генжеаульская  
средняя общеобразовательная школа»  
Махтиев А. С.

«3» сентябрь 2022г.

**ПАСПОРТ**  
пищблока муниципального казенного  
общеобразовательного учреждения  
«Генжеаульская средняя общеобразователь-  
ная школа»

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.

Наименование объекта	МКОУ «Генжеаульская СОШ им. М.М.Зумаева»
Адрес и местонахождение	с.Генжеаул ,ул. Асхабова 17 Хасавюртовский район республика Дагестан
Форма собственности	муниципальная
Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Махтиев Алигаджи Сайпутдинович тел. : 8928 511 49 65
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	<i>да</i>
Дата ввода в эксплуатацию	1959 год
Мощность проектная фактическая	60

	<b>ВСЕГО</b>	<b>Из них на надомном обу- чении</b>
<b>Количество классов-комплектов</b>	<b>10</b>	-
<b>Количество учащихся, всего</b>	<b>105</b>	-
<b>1-4 класс</b>	<b>46</b>	-

Ответственный за организацию питания: Садуллаева Х. И.

## 2. А) График работы школьной столовой.

День недели	Время
<i>Понедельник – суббота</i>	<i>7.00-11.05</i>

## Б) График питания обучающихся

Классы	Время
<i>1-4</i>	<i>10.25-10.40</i>



#### 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		2	
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.
<b>Всего:</b>	46	46	46
<b>Из них:</b>			
из многодетных семей	31	31	31
из малообеспеченных семей	6	6	6
опекаемые			
ребенок-инвалид	1	1	1

#### 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, созданию 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	отсутствует
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	отсутствует
13.	Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования	имеется
14.	Ведомость контроля за рационом питания	имеется
15.	Инструкции на пищеблоке (по ТБ, мытью посуды, обработке)	имеется

	яиц и т.п.)	
16.	План (циклограмма) внутришкольного контроля за организацией питания	<b>имеется</b>
17.	Акты, справки по результатам проверки состояния организации питания	<b>имеется</b>
18.	Протоколы заседаний, собраний, на которых рассматриваются вопросы организации питания в ОУ	<b>имеется</b>
19.	График дежурства учителей	<b>имеется</b>
20.	График посещения классами столовой	<b>имеется</b>
21.	Методические рекомендации по организации питания	<b>имеется</b>
22.	Другие документы (указать какие)	
23.		

**Число посадочных мест в столовой - 46**

### **7. Состояние мебели**

Наименование	Количество	Год приобретения	Техническое состояние	Потребность
Столы обеденные	8	2013	хорошее	5
Стулья	51	2013	хорошее	10
Шкафы для одежды	-	-		
Стеллаж для чистой посуды	1	2011	хорошее	1
Стеллаж для кастрюль	1	2011	хорошее	1

### **8. Материально-техническая база пищеблока Оборудование**

Наименование оборудования	количество	год производства	техническое состояние	потребность	требуется ремонт или замены
Плита электрич.(3 комфорки)	1	2007	неуд.	1	замена
Плита с жарочным шкафом (4 комфорки)					
Холодильник	1	2007	удов.	1	нет
Шкаф холодильный	-				
электромясорубка	-				
электросковорода	-			1	
электрокотёл	-				
Духовой шкаф ( 3 секции)	-				
Водонагреватель	1	2019	хорошее	1	нет
Водонагреватель					
Мармит 1-х блюд	-				
Столы производственные	2	2010	удов.	3	
Другое оборудование:	-				

Тестомеситель	-				
Ларь морозильная (мясо)- Ларь морозильная (рыба)-					
Машина кухонная универсальная УКМ-01	-				
Стол охлаждаемый	-				
Мармит для вторых блюд	-				
Стеллаж нерж. для тарелок	1	2015	удов.	2	
Весы столовые (326 АС и МЕР)	1	2016	удов.	1	
Мясорубка-овощерезка	-			1	
<b>Кухонная посуда:</b>					
Кастрюли алюм.- 50 л Нерж.	-				
Кастрюли алюм.-30 л Нерж.	-			1	
Кастрюли алюм. -20 л Нерж.	-			1	
Кастрюли алюм.-7-8 л	1	2018	удов.	1	
Кастрюли алюм.-3 л	1	2018	удов.	1	
Сковорода	1	2018	удов.	1	
<b>Столовая посуда:</b>					
Тарелки для 1-х блюд	55	2017	хорошее		
Тарелки для 2-х блюд	8	2016	хорошее	47	
Стаканы	55	2010	хорошее		
Ложки	47	2017	хорошее		
Вилки	47	2017	удов.	10	
Разделочные доски	2	2017	удов.	2	
Разделочные ножи	2	2009	удов.	2	
Моечные ванны	1	2020	хорошее	1	
Разносы	3	2019	хорошее	1	
Тазы эмалир. Пласт.	1 3	2011 2017	хорошее хорошее	1	
<b>Другая посуда:</b>					
Ведро эмалированное Пластмас.	1 1	2018 2019	хорошее хорошее	1	

Ковш	1	2016	хорошее		
Жарочные листы	1	2017	хорошее		
Чайник	1	2013	хорошее		
Дуршлаг	1	2015	хорошее		

## 9. НАЛИЧИЕ НАБОРА ПОМЕЩЕНИЙ

Наименование производственного помещения	Имеется / не имеется
Склады (кладовые)	нет
Овощной цех	нет
Кондитерский цех	нет
Мясо-рыбный цех	нет
Горячий цех	нет
Моечная кухонной посуды	нет
Бытовые помещения для персонала	нет
Санузел для сотрудников столовой	нет
Другие (указать какие)	нет

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

