

**ПАСПОРТ**  
**пищеблока общеобразовательного учреждения**  
**КГУ Хромтауская гимназия №2**

Адрес Актюбинская область Хромтауский район переулок Курченко 1  
 Расчетная вместимость школы \_\_\_\_\_

Фактически детей: 642

Педагогический коллектив: 60

**1. В общеобразовательном учреждении имеется:**

		Да/Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	Да
2.	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	Нет
3.	Столовая-раздаточная	Да
4.	Буфет	Да

**2. Питание организовано на базе сторонних организаций общественного питания**

(да/нет) \_\_\_\_\_ нет \_\_\_\_\_,

наименование организации: \_\_\_\_\_

юридический адрес организации: \_\_\_\_\_

санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

**3. Инженерное обеспечение пищеблока:**

№ п/п		Примечание
1.	Водоснабжение - централизованное	Да
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	централизованное
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	централизованное
4.	Отопление - централизованное -от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр.	Да
5.	Водоотведение - централизованное -в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие.	Да
6.	Вентиляция (механическая)	Да

**4. Для перевозки продуктов питания используется:**

		Да/Нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
1.	Специализированный транспорт школы	Нет	
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	Нет	
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	Нет	

4.	Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего школу	Да	
5.	Специализированный транспорт отсутствует	Нет	

**5. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:**

Набор помещений	Площадь	Перечислить оборудование				Отсутствует необходимое оборудование (указать какое)
		Технологическое (плиты, моечные ванны и пр.)	Холодильное (наименование кол-во единиц/год выпуска)	Наличие раковин для мытья рук	Иное оборудование (указать)/ кол-во	
Обеденный зал	133,3м <sup>2</sup>			имеется	столы обеденные - 8, количество посадочных мест - 90	
Раздаточная	да					
Горячий цех	32 м <sup>2</sup>	эл.плита -2, микровольновая печь	Холодильник 2005г., Морозильная камера 2010	имеется	Столы разделочные - 5, весы -1, сушилка-1	
Помещение для подогрева пищи	нет					
Поготовочная	нет					
Мясорыбный цех	нет					
Цех первичной обработки овощей	нет					
Овощной цех	нет					
Цех холодных закусок	нет					
Кондитерский цех	нет					
Клеборезка	нет					
Моечная кухонной посуды	14,5 м <sup>2</sup>					
Помещение для обработки и хранения борочного инвентаря	15,5 м <sup>2</sup>					
Холодильная камера для пищевых отходов	нет					
Наблюдение технологического процесса						

**6. Характеристика складских помещений пищеблока:**

		Площадь	Оборудование (в т. ч. холодильное - указать кол-во единиц/год выпуска)
1.	Склад сыпучих продуктов	7 м <sup>2</sup>	
2.	Склад скоропортящихся продуктов		Морозильная камера, 2010
3.	Овощехранилище		
4.	Складские помещения отсутствуют		

**7. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:**

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	да	
Гардеробная персонала	да	
Душевые для сотрудников пищеблока	да	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		Стирка спец.одежды осуществляется работниками столовой на дому

**8. Штатное расписание:**

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров					
Рабочих кухни/помощники повара					
Официантов					
Других работников пищеблока/посудомойщицы					
Технических работников/уборщицы					

**9. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:**

	Да/Нет
1. Школы	нет
2. Комбината школьного питания	Нет
3. Организации общественного питания, обслуживающего школу	Нет
4. ЧП, обслуживающего школу/ наименование, № договора	ТОО «Али-Жас и К» №1 от 28.02.2017г

**10. Питание детей в общеобразовательном учреждении:**

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть).  
с предварительным накрытием (кол-во детей) 282  
через раздачу (кол-во детей) 360

1. Рацион питания согласован с органами СЭС (да/нет) да

**2. Наличие нормативно-технической документации и технологических карт**

		тенге
Стоимость:	завтрака	
	обеда	350
	полдника	
1.	Сумма, выделяемая на питание школьников из бюджета (на одного человека)	350
2.	Родительские средства (на одного человека),	300

14. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

15. Охват школьников горячим питанием:

2017 год	Кол-во детей в общеобразовательном учреждении	Кол-во детей, посещающих ГПД	Кол-во детей, получающих горячие завтраки	Кол-во детей, получающих обеды	Кол-во детей, получающих полдники	Кол-во детей, получающих 2-х разовое горячее питание/из них ГПД	Кол-во детей, получающих 3-х разовое горячее питание/из них ГПД
	01	02	03	04	05	06	07
Всего, в т.ч.	642		282				
I класс	74		74				
2-4 класс	208		208				
5-9 класс	278				278		
10-11 класс	82				82		

17. График питания учащихся

Смена	№ перемены	Классы
I смена	08.40. час	0 классы
	09.25 час	1 классы
	10.15 час	2 классы
	11.00 час	5,6,7
	11.50 часов	8,9,10 педагогические работники
2 смена	13.30 час	0 класс
	14.40 час	3 классы
	15.25 час	4 классы

18. Ответственный за питание в школе

Клюмова Венера Кабидулловна, заместитель директора по ВР,  
тел. 21942

Директор КГУ «Хромтауская гимназия №2»



Юшкевич Е.П.