

Паспорт пищеблока МКОУ «Кашкентская СОШ»

- Наименование юридического лица: Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Кашкентская средняя общеобразовательная школа»
- Юридический адрес: Российская Федерация, 368691, Республика Дагестан, Хивский район, село Кашкент, ул. Школьная, 14
- Фактический адрес: Российская Федерация, 368691, Республика Дагестан, Хивский район, село Кашкент, ул. Школьная, 14

Директор общеобразовательного учреждения –

Маллаев Марсель Майвудинович

(Ф, И, О, полностью)

телефон: 8-964-015-49-87

Ответственный за организацию питания

Завхоз школы Девришов Муталиб Абдулахадович

(должность - Ф, И, О, полностью)

В школе 11 классов-комплектов, 97 учащихся

Обучение осуществляется в одну смену.

Санитарно-техническое состояние столовой : удовлетворительное

РАБОТНИК СТОЛОВОЙ:

№ п/п	Ф.И.О	должность
1	Фаталиева Эрзи	Повар

НАЛИЧИЕ ДОКУМЕНТОВ:

- Циклическое десятидневное меню
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции
- Инструкции по технике безопасности и охране труда при работе с оборудованием
- Журнал контроля качества питания
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- Приказ о проведении инструктажа по технике безопасности и охране труда
- Приказ о назначении ответственного за работу пищеблока
- Утвержденный список моющих средств
- План работы ответственного за организацию питания
- Программа производственного контроля
- План по предупреждению вспышек острых кишечных инфекций и заболеваний
- График дежурства учителей
- График посещения столовой
- СанПиНы

НАЛИЧИЕ ПОМЕЩЕНИЙ

1. Набор вспомогательных помещений, их площадь.

1) Обеденный зал площадью 32 кв.м.

Количество посадочных мест — 30 мест

2) возле столовой (перед входом в обеденный зал) установлены 2 (два) умывальника с проточной горячей водой и полотенце на каждого ребенка.

2. Производственные помещения, их площадь.

1) Помещение для приготовления пищи - 8 кв.м.;

2) Посудомоечная - 6 кв.м.;

3)Цех для разделки мяса - 4 кв.м.;

3. Назначение помещений

Гигиенические параметры	Нормируемые величины	Фактические величины
Условия для организации питания		
Столовая, работающая на сырье	на 1- ом этаже здания	Да
Соблюдение поточности технологических процессов	Исключаются встречные потоки сырья и готовой продукции	Да
Посудомоечная помещения	Моечная для посуды	Да
	Для сухих продуктов для охлажденных и замороженных	Да
Бытовые помещения для персонала	Раздевалка, туалет для персонала.	Шкаф для одежды

Оборудование производственных помещений столовой и условия для хранения пищевых продуктов		
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук	1 производственных стола, умывальник для мытья рук, моечные ванны-2шт.
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук.	2 производственных стола, умывальник для мытья рук, холодильник.
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции,	Одна четырех конфорочная электрическая плита, контрольные весы, умывальник, электросковорода, жарочный шкаф, электрокотел, два производственных стола

	электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук.	
Моечная для мытья посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук.	Производственный стол, двухсекционная раковина для мытья столовой посуды, две ванны – для столовых приборов
Разделочный инвентарь: достаточность, наличие маркировки, состояние	Имеет специальную маркировку; Без сколов и заусенец.	Достаточно. Промаркирован.
Обеспеченность кухонной посуды	В достаточном количестве	Обеспечены.
Обеспеченность столовой посудой	По 2 комплекта на каждое посадочное место	По 2 комплекта
Условия хранения: столовой посуды; столовых приборов	В шкафах, на решетках в кассетах ручками вверх	стол посуда на столе приборы в кассете ручками вверх
Наличие инструкции по правилам мытья столовой и кухонной посуды	Вывешены в столовой	Вывешены в посудомоечной
Характеристика обеденного зала: площадь; количество посадочных мест	0,5 кв.м на одно посадочное место	соответствует
Условия для соблюдения личной гигиены обучающихся: количество умывальников и сушек. Санитарно-техническое обеспечение пищеблока.	1 кран на 20 посадочных мест	Да
Тип холодного водоснабжения: централизованное.	Централизованное	Централизованное
Тип горячего водоснабжения: наличие	обязательное наличие электроводонагревателя	Водонагреватель

источника горячего водоснабжения.		
Фильтры очистки воды (указать наличие)		да
Освещение: естественное; искусственное.	Естественное светильники, оборудованные защитной арматурой	Светильники, естественное.
Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи	Имеется	Имеется

МАТЕРИАЛЬНО – ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ПИЩЕБЛОКА

№ п/п	Наименование оборудования	Заводской номер	Завод изготовитель	Год выпуска	Состояние и работоспособность оборудования
1	Шкаф холодильный			20__г.	Рабочее
2	Сковорода электрическая			20г__.	Рабочее
3	Плита электрическая			20__г.	Рабочее
7.	Стол			20__г.	Рабочее
8.				20__г.	Рабочее
9.				20__г.	Рабочее
10.				20__г.	Рабочее

