

**Паспорт**  
**пищеблока**  
**КГУ «Общеобразовательная школа села Родина**  
**отдела образования по Целиноградскому району**  
**управления образования Акмолинской области»**

2023-2024 учебный год

1. Наименование объекта: **КГУ «Общеобразовательная школа села Родина отдела образования по Целиноградскому району управления образования Акмолинской области».**
2. Адрес и местонахождения: **Акмолинская область, Целиноградский район, село Родина, улица Школьная 3.**
3. Охват учащихся горячим питанием, % : **100 % - учащиеся**
4. Охват учащихся бесплатным горячим питанием: **100 %- учащиеся**
5. Охват учащихся из социально незащищенных категорий бесплатным горячим питанием (кол-во, % от общего числа детей данной категории):
6. Кадровый состав школьной столовой (Ф.И.О. работников, наличие образования, прохождение курсовой переподготовки): **Примаченко Галина Дмитриевна-старший повар, образование средне-профессиональное, помощники повара-Берг Наталья Васильевна, Меркулова Наталья Анатольевна, Берг Надежда Леонидовна-помощник повара, образование средне-специальное.**
7. Наличие графика на проведение санитарных дней, периодичность проведения генеральных уборок: **Генеральные уборки проводятся 1 раз в неделю, график генеральных уборок в наличии, вывешен в пищеблоке.**
8. Наличие договора на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ (№ договора, с кем) : **имеется договор о дератизации № 292 от 02.03.2023 года, договор о дезинсекции № 291 от 09.03.2023 года с ТОО «Kovkasat», договор № 3012 на проведение профилактических дезинфекционных работ от 05.01.2023 года с ТОО АФ «Родина».**
9. Проведение проверок и наличие предписаний, замечаний контролирующих организаций по ведению документации, к санитарному состоянию пищеблока за 2020-2021 учебный год: **проверка была в январе 2022 года.**
10. Проведение дополнительной витаминизации блюд: **проводится.**
11. Наличие перспективного меню: **имеется единое 2-х недельное меню.**
12. Использование продуктов выращенных в пришкольном хозяйстве (перечислить какие) : **смородина.**
13. Наличие специального места для вывешивания ежедневного меню: **имеется.**
14. График работы школьной столовой: **с 8.00 ч. до 15.00 ч.**
15. Характеристика пищеблока:
  - 1) типовое здание : **Да**

2) приспособленное здание: -нет

16. Набор помещений, их площадь.

1) Обеденный зал (присторенный) - 149,5 кв.м.

число посадочных мест- 164 места

2) моечная кухонной посуды- 19,4 кв.м.

3) Кладовая- 1,3 кв.м

4) Кухня- 33 кв.м.

5) Рабочая зона- 14 кв.м.

6) Коридор -10,3 кв.м.

7) Склад- 7,1 кв.м.

8) Помещение для персонала (гардеробная, уборная, для отдыха и приема пищи)- имеется. Гардеробная – 7,1 кв.м. Уборная- 1,8 кв.м.

17. Внутренняя отделка производственных и вспомогательных помещений (отделка потолков, стен, пола облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию на высоту не менее 1,8 м, в складских помещениях окрашивание влагостойкой краской на высоту 1,8 м, выполнение пола из ударопрочных, исключаяющих скольжение материалов) : Натяжные потолки, пол покрыт кафелем, складные помещения побелены известью, пол в складских помещениях покрыт кафелем. Стены обшиты гипсокартоном и окрашены краской.

18. Проведение капитального и текущего ремонта ( окраска потолков и стен производственных и вспомогательных производится не реже одного раза в год): текущий ремонт проводится ежегодно в летний период.

19. Характеристика водоснабжения:

1) наличие холодного водоснабжения: имеется

2) наличие горячего водоснабжения: имеется

3) централизованное водоснабжение: да

4) децентрализованное водоснабжение: нет

5) производственное водоснабжение: нет

20. Условия хранения и транспортировки воды при привозном водоснабжении:- нет

21. Организация специального места для мытья рук учащихся (оборудование электрополотенцем, бумажными полотенцами, жидким мылом) : 6 раковин, жидкое мыло, 2 электросушилки для рук.

22. Организация питьевого режима: диспенсеры с бутилированной водой одноразовые стаканчики, ведро для использованной посуды. По необходимости кипяченая вода (меняется через 2,5-3 часа).

23. Наличие водонагревателей: в наличии, 1 водонагреватель- 300 л.

24. Характеристика канализации:

1) централизованная канализация: нет

2) При наличии выгребов, указать наличие: - имеется

3) периодичность очистки выгребов: -3 р. в месяц

4) Раздельная канализация для отведения производственных и бытовых сточных вод: нет

25. Характеристика вентиляции помещений (естественная, наличие локальных вытяжных систем): локальная вытяжная система

26. Состояние материально-технической базы пищеблока:

1) Холодильное оборудование (год выпуска, принадлежность): холодильник-1, 2006 года, холодильник- 1, 2018 года, морозильная камера «Бирюса» 2013 года, морозильная камера «Атлант»-1шт б/у передан в 2019 году ТОО АФ «Родина», морозильная камера «Бирюса» 2020 года-1шт, морозильная камера «Бирюса» 2022 года- 1шт.

2) электроплита, газовая плита: электроплита - 2 шт 2018 года приобретены ТОО АФ «Родина», электродуховка- 2 шт. (100л) приобретены в 2018 году, электромясорубка- 1шт 2018 года, водонагреватель «Терликс»- 1шт 2018 года, овощерезка-1 шт. 2018 год электросковорода -1 шт. 2018 год, мармитная линия (для первых блюд, для вторых блюд, для салатов- 2018 год) – оборудование приобретено в 2018 году ТОО АФ «Родина».

3) Духовый шкаф: имеется- 1шт 2018 года приобретен ТОО АФ «Родина»

4) разделочные столы: имеются, разделены на зоны для сырых и вареных продуктов. Приобретены металлические столы 8 шт 2017 года, металлические столы- 2шт. 2010 год

27. Характеристика обеденной мебели (обновлена, специализированная или школьная): специализированная, обновлена в 2019 году, стол обеденный – 41 шт., стулья- 164 шт.

28. Количество посуды, столовых приборов, год обновления, источник финансирования: Кастрюли-14шт, сковороды- 3шт., половников – 8 шт., бокалы- 300 шт., ложки столовые- 250 шт., вилки- 200 шт, ложки чайные- 200 шт., тарелки для 1-х блюд- 250 шт, тарелки для 2-х блюд- 300 шт, чайники- 7 шт., тазы – 22 шт., ножи – 20 шт, разносы- 30 шт., весы- 3 шт., ведра-2 шт.,

ведро для пищевых отходов – 2 шт, ведро для пола- 2 шт, ведро для мусора- 2шт. Обновление посуды проводилось в 2021 году из спонсорских средств за счет ТОО АФ «Родина». Хлебницы- 30 шт, казан- 1 шт, бокалы- 36 шт, вилки- 100 шт, лопатка- 1 шт, поварешка- 1 шт. были обновлены в 2023 году из спонсорских средств за счет ТОО АФ «Родина».

29.Оборудованные места для мытья посуды (трехсекционные, двухсекционные ванны, использование моющих средств, присушивание посуды на решетчатых полках, стеллаж, наличие вывешенной инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств): трехсекционная ванна, моющие дезинфицирующие средства в достаточном количестве, просушивание посуды на стеллажах, наличие вывешенной инструкции о правилах мытья посуды.

30.Хранение посуды (шкафы, решетчатые полки, стеллажи) : на стеллажах.

31.Наличие медицинских книжек у работников, дата последнего прохождения медицинского осмотра : Примаченко Г.Д. допуск до .2302.2024г., Берг Н.В. допуск до 02.02.2024г, Меркулова Н.А. допуск до 21.02.2024г., Берг Н.Л. допуск до 21.02.2024г.

32.Одежда персонала (количество комплектов, хранение в индивидуально выделенных шкафах) : по 3 комплекта, хранятся в приспособленном для хранения месте.

33.Сбор пищевых отходов (наличие специальной промаркированной тары с крышками, размещение в отдельном помещении): имеется специально промаркированная тара с крышками ( ведра), находящаяся в отдельном помещении.

34.Наличие, количество мусоросборников: 2 шт, А и Б

Директор школы:  Нижник Е.В.  
(Подпись)

