МБОУ СОШ № 19 им. А.П. Васильева

Подписан цифровой подписью: МБОУ СОШ № 19 им. А.П. Васильева
DN: C=RU, OU="ИНН 2339012877, ОГРН 1022304132410, СНИЛС 02541295327", O="Директор, Петинова Ольга Николаевна, Курганинск, Заводская 20", CN=МБОУ СОШ № 19 им. А.П. Васильева, E=school19@kurgan.kubannet.ru
Основание: Я подтверждаю этот документ
Расположение: место подписания
Дата: 2022.11.24 22:33:26+03'00'
Foxit PDF Editor Версия: 12.0.1

ПАСПОРТ

пищеблока
муниципального бюджетного казачьего
общеобразовательного учреждения средней
общеобразовательной школы № 19 имени
А.П. Васильева г. Курганинска

2022 год

1. Сведения об общеобразовательном учреждении

	Всего	Из них на надомном обучении
Количество классов-комплектов	17	
Количество учащихся, всего	339	5
1 – 4 класс	131	1
5 – 9 класс	188	4
10 – 11 класс	20	0
Количество педагогов, всего	21	
из них классных руководителей	17	

2. График работы школьной столовой

День недели	Время
Понедельник – пятница	06.00 – 13.00
Суббота	06.00 – 12.00

3. ГРАФИК
питания учащихся МБОУ СОШ № 19 им. А.П. Васильева
на 2022 – 2023 учебный год

Время	Класс	Количество детей
9.05-9.25	1 «А», 1 «Б»	39
9.10-9.30	2 «А». 2 «Б», 5 «Б»	57
10.10-10.30	3,4, 5 «А»	75
11.10-11.30	6, 7 «А», 7 «Б», 8 «А»	78
12.10-12.20	8 «Б», 9 «А», 9 «Б», 10,11	94

ОВЗ (инвалиды)

ЗАВТРАК

Время	Классы	Количество детей
9.10-9.30	1 -11	23

ОВЗ (инвалиды)

ОБЕД

Время	Классы	Количество детей
12.10-12.20	1 -11	23

4. Сведения о кадрах пищеблока

О. полностью	Дата рождения	Образование (указать высшее, среднее профессиональное, начальное профессиональное; в сфере общественного питания, в иной сфере	Должность	Повар/разряд	Стаж работы в сфере питания	Стаж работы в данном учреждении	Дата последнего медицинского осмотра	Дата последнего прохождения санминимума
					на 01.09.2022			
рамитина на сандровна	07.08.1989	Среднее профессиональное, ГОУ НПО ПУ № 60 Краснодарского края	Повар	4	5 лет	5 лет	апрель, 2022	06.09.2022
вьева лана тантиновна	05.10.1990	Среднее профессиональное, ГОУ НПО ПУ № 60 Краснодарского края	Повар	3	6 лет	6 лет	апрель, 2022	04.06.2022
ина Анжела имировна	27.10.1987	Среднее профессиональное	Мойщик посуды	-	1 год	1 год	март, 2022	13.11.2022

5. Охват горячим питанием

a. Охват питанием учащихся 1 – 11 классов

	Кол-во уч-ся, чел.	Охвачены горячим питанием, чел.	Завтраки, кол-во чел.
Всего:	339	301	301
Из них: Кол-во учащихся льготных категорий	91	91	91

b. Охват питанием учащихся начальных классов (1-4 классы)

	Кол-во уч-ся, чел.	Охвачены горячим питанием, чел.	Завтраки, кол-во чел.
Всего:	131	131	131

c. Охват питанием учащихся основной школы (5-9 классы)

	Кол-во уч-ся, чел.	Охвачены горячим питанием, чел.	Завтраки, кол-во чел.
Всего:	188	155	150
Из них: Кол-во учащихся льготных категорий	48	48	48

d. Охват питанием учащихся средней школы (10-11 классы)

	Кол-во уч-ся, чел.	Охвачены горячим питанием, чел.	Завтраки, кол-во чел.
Всего:	20	15	11
Из них: Кол-во учащихся льготных категорий	6	6	6

6. Наличие нормативной документации

№ п/п	Документы	Имеется/ отсутсвует
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	Имеется
3	Положение по организации питания в ОУ	Имеется
4	Положение о школьной столовой	Имеется
5	Положение о Совете по питанию	Имеется

6.	Положение о бракеражной комиссии	Имеется
7.	Примерное двенадцатидневное меню	Имеется
8.	Меню-раскладка	Имеется
9.	Ежедневное меню	Имеется
10.	Технологические карты	Имеется
11.	Документы на продукты, подтверждающие их качество и безопасность	Имеется
12.	Журнал бракеража сырой продукции	Имеется
13.	Журнал бракеража готовой продукции	Имеется
14.	Журнал здоровья	Имеется
15.	Журнал проведения витаминизации третьих блюд	Имеется
16.	Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования	Имеется
17.	Журнал учета температурного режима для хранении проб готовой продукции	Имеется
18.	Учет гнойничковых заболеваний сотрудников пищеблока	Имеется
19.	Накопительная ведомость по питанию	Имеется
20.	Инструкции на пищеблоке (по ТБ, мытью посуды, обработке яиц и т.п.)	Имеется
21.	План (циклограмма) внутришкольного контроля за организацией питания	Имеется
22.	Акты, справки по результатам проверки состояния организации питания	Имеется
23.	Протоколы заседаний, собраний, на которых рассматриваются вопросы организации питания в ОУ	Имеется
24.	График дежурства учителей	Имеется
25.	График посещения классами столовой	Имеется
26.	Методические рекомендации по организации питания	Имеется
27.	Другие документы *(указать какие)*	

Число посадочных мест в столовой - 120

7.Состояние мебели

Наименование	Количество	Год приобретения	Техническое состояние	Потребность
Столы обеденные	20	2012	удовлетвор	-
Стулья	120	2012	удовлетвор	-
Шкафы для одежды	1	1990	удовлетвор	1
Стеллаж для чистой посуды	1	2012	удовлетвор	-
Стеллаж для кастрюль	1	1989	удовлетвор	1

8.НАЛИЧИЕ НАБОРА ПОМЕЩЕНИЙ

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

Приложение №1

Перечень технологического оборудования пищеблока

№	Наименование оборудования	Количество	Техническое состояние	Особые отметки
Электрооборудование				
1.	Печи электрические Конфорок	3 14	Хорошее	
2.	Холодильник	5	Хорошее	
3.	Холодильная камера	2	Хорошее	
4.	Электромясорубка	2	Хорошее	
5.	Хлеборезка	3	Хорошее	
6.	Параконвектомат	1	Хорошее	
7.	Универсальная кухонная машина	1	Хорошее	
8.	Холодильный прилавок	1	Хорошее	
9.	Раздаточная линия	1	Хорошее	
10.	Мармит для подогрева блюд	1	Хорошее	
11.	Электросковорода	1	Хорошее	
Другое оборудование				
1.				

Посуда				
1.	Кастрюли емкостью 40 л.	2		
	Кастрюли емкостью 30 л.	2		
	Кастрюли емкостью 10 л.	1		
	Кастрюли емкостью 8 л.	1		
	Кастрюли емкостью 25 л.	3		
	Кастрюли емкостью 13 л.	3		
	Кастрюли емкостью 2,5 л.	1		
	Кастрюли емкостью3 л.	1		
	Кастрюли емкостью 4 л.	1		
	Кастрюли емкостью 6 л.	1		
2.	Тарелки полупорционные	500		
	Тарелки десертные	500		
3.	Ложки	250		

5.	Стаканы	350		
6.	Ножи	5		
7.	Разделочные доски	9		
8.	Сковорода	4		
9.	Друшлак	2		
10.	Ведро оцинкованное	6		
11.	Подносы	40		
12.	Лопатка-нержавейка	2		
13.	Чайники	3		
14.	Чашка аллюминевая	3		
15.	Черпак	3		
16.	Сито	1		
17.	Соусник нержав.	2		
18.	Ванны моечные	2		