

Паспорт

пищеблока образовательного учреждения

Коммунальное государственное учреждение «Общеобразовательная школа № 3» города Балхаш

Адрес : м-он Конырат, Алтынсарина 11.

Телефон: 64419

Фактически детей 129

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

№	Перечень	Да\нет
1.	Столовая, работающая на сырье.	Да
2.	Столовая- доготовочная (Работает на полуфабрикатах)	Нет
3.	Столовая- раздаточная	Да
4.	Буфет раздаточная	Да
5.	Буфет	Да
6.	Помещение для приема пицци	Да

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

Наименование организации: КГУ «ОШ №3» г. Балхаш

Юридический адрес организации: Ул.Алтынсарина, 11

Санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/ отсутствует (нужное подчеркнуть)

3. Инженерное оснащение пищеблока:

№ п/п	Обеспечение	Примечание
1.	Водоснабжение: - Централизованное; - От сетей населенного пункта; - Собственная скважина учреждения; - В случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - Вода привозная; -Прочие.	+ - - - - -
2.	Горячее водоснабжение (Указать источник)	Централизованное «Су Жылу Транс»
3.	Наличие резервного водоснабжения	-
4.	Отопление: - Централизованное; - От сетей населенного пункта;	+ -

5.	- Собственная котельная и прочее. Водоотведение: - Централизованное; - От сетей населенного пункта; - Выгреб; - Локальные очистные сооружения; - Прочие.	- + - - - -
6.	Вентиляция (механическая)	

4. Для перевозки продуктов питания используется:

№	Транспорт	Да/нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
1.	Специализированный транспорт школы	Нет	Отсутствует
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающий школу	Нет	Отсутствует
3.	Специализированный транспорт организаций- поставщиков пищевых продуктов	Нет	Отсутствует
4.	Специализированный транспорт ЧП, обслуживающий школу	Да	Отсутствует
5.	Специализированный транспорт отсутствует	Нет	Отсутствует

6. Характеристика пищеблока образовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь	Перечислить оборудование				
		Технологическое (плиты, моечные ванны и пр.)	Холодильное (наименование, Кол-во, единицы/год выпуска)	Наличие раковин для мытья рук	Иное оборудование, Кол-во посадочных мест	Отсутствует необх. Оборуд-е. (какое)
Обеденный зал	50	Столы 5 Скамейки 10	-	-	30	-
Раздаточная	14,2	Плиты 2 Моечные раков 3		-		
Горячий цех	14,2		Хол Атлант выпуск 2004г	Да 1	Жарочный шкаф 1 водогриватель	
Помещение для подогрева	14,2				Столы - 2 Стелаж -	

пищи					1	
Договочная	-					
Мясо-рыбный цех	-					
Цех первичной обработки овощей	-					
Овощной цех	-					
Цех холодных закусок	-					
Кондитерский цех	-					
Хлеборезка		Шкаф для хранения хлеба и сыпучих продуктов				
Моечная кухонной посуды	-	-	-	-	-	
Посудомоечная	-	Шкаф для сухой посуды				
Кладовая суточного запаса	-	-	-	-	-	
Загрузочная-тарная	-	-				
Моечная тары	-			Мойки-3		
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	-	Шкаф				
Холодильная камера для пищевых отходов	-	-	-	-	-	
Соблюдение технологического процесса	да					

6 Характеристика складских помещений пищеблока:

№	Наименование	Площадь	Оборудование (в т.ч. холодильное- указать кол-во единиц/ год выпуска)
1.	Склад сыпучих продуктов	-	Шкаф

2.	Склад скоропортящихся продуктов	-	-
3.	Овощехранилище	-	-
4.	Складские помещения отсутствуют	-	-

7. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Помещение	Площадь	Оборудование
Сан. узел для сотрудников пищеблока	-	-
Гардеробная персонала	-	-
Душевые для сотрудников пищеблока	-	-
Стирка спец. одежды/где, кем, что для этого имеется	-	-

8. Штатное расписание

Работники	Кол-во ставок	Укомплектованность	Ква.т. разряд	Стаж работы по спец.	Наличие оформл. Мед. книжки
Поваров	1	1	4	10	да
Рабочих кухни/помощники повара	1	1	1	1	
Официантов	--	--	--	--	--
Других работников пищеблока/посудомойщиц	-	-	-	-	-
Технических работников, уборщицы	-	-	-	-	-

9. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№	Расписание	Да/нет
1.	Школы	Нет
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	Нет
3.	ЧП, обслуживающего школу/ наименование, № договора	Да Договор № 1/2 от 01.02.2022

10. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

Организовано / не организовано

С предварительным покрытием- (кол- во)- 62

11. Рацион питания согласован с органами Госсанэпиднадзора- *да*

12. Наличие нормативно- технической документации и технологических карт- *да*
имеется

			Тенге
	Стоимость	Завтрак	0
		Обед	300/400
		Полдник	0
1.	Сумма выделяемая на питание школьников из местного бюджета		448
2.	1-4 класс		448
3.	5-11 класс		448
4.	Сумма выделяемая на питание школьников из фонда всеобуча (1 человек)		400
5.	1-4 класс		448
6.	5-11 класс		448
7.	За счет арендатора (На 2 человека)		0
8.	1-4 класс		
9.	5-11 класс		448

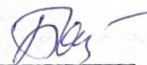
13. В общеобразовательном учреждении «С»- Витаминизация готовых блюд -
проводится

Ответственный за питание в школе- Алимжанова Г.Д. _____

Договор на дератизацию- есть _____

Договор на вывоз мусора и пищевых отходов- самовывоз

И.О Директор КГУ «ОШ №3 г. Балхаш»

 _____ Бондарь.И.В

« _____ » _____ 20__ г.