

| | | | | | |
|---|-----|--|--|--|--|
| Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря | Нет | | | | |
| Холодильная камера для пищевых отходов | Нет | | | | |
| Соблюдение технологического процесса | | | | | |

6. Характеристика складских помещений пищеблока:

| | | Площадь | Оборудование (в т. ч. холодильное - указать кол-во единиц/год выпуска) |
|----|---------------------------------|---------|--|
| 1. | Склад сыпучих продуктов | Имеется | |
| 2. | Склад скоропортящихся продуктов | Нет | |
| 3. | Овощехранилище | Имеется | |
| 4. | Складские помещения отсутствуют | | |

7. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

| | Площадь | Оборудование |
|---|---------|--------------|
| Сан.узел для сотрудников пищеблока | 2 кв.м. | Имеется |
| Гардеробная персонала | 6 кв.м. | Имеется |
| Душевые для сотрудников пищеблока | - | - |
| Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется | - | - |

8. Штатное расписание:

| | Кол-во ставок | Укомплектованность | Квалификационный разряд | Стаж работы по специальности | Наличие оформленной личной медицинской книжки |
|--------------------------------------|----------------|--------------------|-------------------------------------|------------------------------|---|
| Поваров | 4 | 4 | 4 разряд- 1чел. 3 разряд- 2 чел. | | Имеется |
| Рабочих кухни/помощники повара | - | - | - | - | - |
| Официантов | - | - | - | - | - |
| Других работников пищеблока/технолог | 1 (1 технолог) | - | - | - | - |
| 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 | Да |

ПАСПОРТ

пищеблока общеобразовательного учреждения
КГУ «Общеобразовательная средняя школа № 1 г.Балхаш»
(наименование учреждения)

Адрес : г.Балхаш , ул.Ленина 56

Телефон: 46276 ,41846, 73092

Проектная мощность школы 960

Фактически детей - 759

1.В общеобразовательном учреждении имеется:

| | | Да/Нет |
|----|--|--------|
| 1. | Столовая, работающая на сырье | Да |
| 2. | Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах) | Нет |
| 3. | Буфет-раздаточная | Да |
| 4. | Буфет | Да |
| 5. | Помещение для приема пищи | Да |
| 6. | Отсутствует все вышеперечисленное | - |

2.Питание организовано на базе сторонних организаций общественного питания (да/нет) нет

наименование организации: ИП «Бадаева Галина Витальевна»
юридический адрес организации _____

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

3 .Инженерное обеспечение пищеблока:

| | | |
|----|--|------------------|
| 1. | Водоснабжение - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная скважина учреждения; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочие. | Централизованное |
| 2. | Горячее водоснабжение (указать источник) | Централизованное |
| 3. | Наличие резервного горячего водоснабжения | |
| 4. | Отопление - централизованное -от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр. | Центролизованное |
| 5. | Водоотведение - централизованное -в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие. | Централизованное |
| 6. | Вентиляция (механическая) | Механическая |

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 | | |
| | Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов | Да | |
| 4. | Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу | Да | |
| 5. | Специализированный транспорт отсутствует | | |

5. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

| Набор помещений | Площадь | Перечислить оборудование | | | |
|---|-------------|--|--|-------------------------------|--------------------------------------|
| | | Технологическое (плиты, моечные ванны и пр.) | Холодильное (наименование кол-во единиц/год выпуска) | Наличие раковин для мытья рук | Отсутствует/необходимое оборудование |
| Обеденный зал | - | - | - | 3 | - |
| Раздаточная | - | - | - | - | - |
| Горячий цех | 20,31 кв.м. | 1 (6 комфорка) | 3 | - | - |
| Помещение для подогрева пищи | - | - | - | - | - |
| Доготовочная | - | | | | |
| Мясорыбный цех | 8,9 кв.м. | | | | |
| Цех первичной обработки овощей (коренный) | - | | | | |
| Овощной цех | 5,4 кв.м. | | | | |
| Цех холодных закусок | - | | | | |
| Кондитерский цех | - | | | | |
| Хлеборезка | - | | | | |
| Моечная кухонной посуды | - | | | | |
| Посудомоечная | 10,26 кв.м | | | | |
| Кладовая суточного запаса | 7,03 кв.м. | | | | |
| Загрузочная-тарная | | | | | |
| Моечная тары | | | | | |

10. Питание детей в общеобразовательном учреждении:
 организовано/не организовано (нужное подчеркнуть).
 • с предварительным накрытием (кол-во детей)- 150
 • через раздачу (кол-во детей) -600

11 .Меню питания согласован с органами Госсанэпиднадзора (да/нет)
да

12.Наличие нормативно-технической документации и технологических карт
 имеется в наличии технологические карты 1,2,3 блюд, буфетной продукции, салатов.

| | Стоимость: завтрака | завтрака | 350 |
|----|--|----------|--------|
| | | обеда | |
| | | полдника | |
| 1. | Сумма, выделяемая на питание школьников из местного бюджета (на одного человека), в т.ч.: | | |
| | 1 -4 класс | | 500 тн |
| | 5-11 класс | | 500 тн |
| 2. | Сумма, выделяемая на питание школьников из Фонда всеобуча (на одного человека), в т.ч.: | | |
| | 1 -4 класс | | 500 тн |
| | 5-11 класс | | 500 тн |
| 3. | За счет арендатора (на одного человека), в т.ч.: | | |
| | 1-4 класс | | 500 тн |
| | 5-11 класс | | 500 тн |

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

Примечание:

1. Горячий завтрак включает в себя: закуска, горячее блюдо, горячий напиток.
2. Обед включает в себя: закуска, первое, второе и сладкое блюдо.
3. Буфетная продукция включает в себя: горячий напиток, кондитерское, хлебобулочные изделия, бутерброды.
4. По графам 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07 сумма строк 2, 3, 4 должна быть равна строке

17.Договор на дератизацию (№ дата)

18. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№, дата, название предприятия)

договор № 7/898 от 09.01.2014, ТОО «Балхаш Универсал», доп.соглашение от 01.07.2014

Дата выдачи паспорта

« 01 » февраля 2014 г.

И.о.директора школы



Шафикова К.В.
Шаф

Шафикова Кристина Валерьевна
 (подпись) (расшифровка подписи)