

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Новокрестьяновская средняя общеобразовательная
школа» Кизлярского района Республики Дагестан

Директор школы  /Мансурова Т. М./



Паспорт пищеблока общеобразовательного учреждения

- Наименование юридического лица: Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение «Новокрестьяновская средняя общеобразовательная школа»
- Юридический адрес: 368809, Республика Дагестан, Кизлярский район, село Новокрестьяновское, ул. 50 лет Октября, 26
- Фактический адрес: 368809, Республика Дагестан, Кизлярский район, село Новокрестьяновское, ул. 50 лет Октября, 26

Директор общеобразовательного учреждения –
Мансурова Тайбике Магомедовна

(Ф, И, О, полностью)

телефон: 8-963-406-21-69

Ответственный за организацию питания
Байкашкарва Кумбике Курманбаевна

(должность - Ф, И, О, полностью)

В школе 10 классов-комплектов, 90 учащихся

Обучение осуществляется в одну смену.

Санитарно- техническое состояние столовой: хорошее

РАБОТНИКИ СТОЛОВОЙ:

№ п/п	Ф.И.О	должность
1	Байкашкарва Кумбике Курманбаевна	Повар (3 разряд)
2	Байкашкарва Кумбике Курманбаевна	Подсобный рабочий

НАЛИЧИЕ ДОКУМЕНТОВ:

- Цикличное десятидневное меню
- Приказ на утверждение цикличного меню
- Технологические карты
- 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 директора о проведении витаминизации третьих блюд
- 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 116 кв.м.
Количество посадочных мест — 50 мест
- 2) в обеденном зале установлены 2 умывальника с проточной водой.

2. Производственные помещения, их площадь.

- 1) Горячий цех - 38 кв.м.;
- 2) Посудомоечная – 4,9 кв.м;
- 3)Цех для разделки мяса – 5,3 кв.м;
- 4) Склад № 1 – 5,3 кв.м;
- 5) Склад № 2 – 22 кв.м.

3. Оборудование и организация работы школьной столовой

По характеру производства столовая школы относится к типу-столовая образовательного учреждения, работающая на продовольственном сырье и на полуфабрикатах, она производит и реализует блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

Продукты поставляет ИП Гандалова И. А.

Столовая встроена в основное здание школы и включают в себя следующие группы помещений:

- обеденный зал с раздаточной;
- производственное помещение.

В состав производственного помещения столовой входит: заготовочный и доготовочный, моечная для столовой и кухонной посуды.

Для приготовления холодных блюд предусмотрены отдельные столы.

Оборудование школьной столовой составляют электроплита (1 шт.), 3 бытовых холодильника: 1-ый - для хранения молочной продукции (сметана, масло сливочное, молоко); 2-ой – для мясной продукции (колбасы, сосиски, сардельки); 3-ий – для овощей.

Посуду моют ручным способом.

В обеденном зале установлены столы стандартной облегченной конструкции.

Штат работников столовой – 1 человек: повар (1 ставка), кухонный рабочий (0,5 ставки).

Рабочий день начинается в 8.00 и заканчивается в 16.00 Контроль за качеством готовой продукции возложен на бракеражную комиссию школы. Повар осуществляет контроль поступающего в школу сырья. Результаты контроля записываются в специальном журнале.

Ремонт технологического оборудования осуществляется по мере необходимости с подписанием договора.

4. Организация обслуживания в школьной столовой

График питания в школьной столовой разработан на основании расписания занятий, утвержден директором школы.

Посуда в столовой фарфоро-фаянсовая и сортовая стеклянная.

Каждое утро дежурный учитель сообщает в столовую о количестве отсутствующих учеников, в связи с чем в столовой делается корректировка количества приготавливаемых обедов и схемы накрытия столов.

5. Соблюдение санитарных требований школьной столовой

В школьной столовой уделяется достаточное внимание соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к организациям школьного питания. Созданы все условия (помещения, необходимое оборудование) для изготовления и реализации пищевых продуктов, хранения скоропортящихся продуктов и полуфабрикатов (бытовые холодильники). Есть кладовые для сухих продуктов и овощей, моечные для столовой и кухонной посуды.

В обеденном зале установлены столы для приема пищи: квадратной формы со стульями. Поверхность столов имеет гигиеническое покрытие, устойчивое против высокой температуры и дезинфицирующих средств. Столы после каждого приема пищи протираются влажной салфеткой, а в конце рабочего дня моются горячей водой с моющими средствами.

В оформлении стен обеденного зала использованы светлые тона, плакаты о правильном питании.

В питании школьников столовой не используются запрещенные продукты.

Важное значение имеет хорошо налаженный контроль за работой школьной столовой. Единый государственный контроль за организацией питания учащихся осуществляет Территориальный отдел территориального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Дагестан в городе Кизляре.