

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБОУ «Начальная
общеобразовательная школа №16
г.Назрань»

Ф.М. Албогачиева



2023г.

ПАСПОРТ

пищеблока государственного бюджетного
общеобразовательного учреждения
«Начальная общеобразовательная школа №16 г.Назрань »

Содержание:

1. Сведения об общеобразовательном учреждении.
2. Режим работы школьной столовой.
3. Сведения о кадрах пищеблока.
4. Охват горячим питанием.
5. Наличие нормативной документации.
6. Состояние мебели.
7. Материально-техническая база пищеблока.
8. Наличие набора помещений.
9. План-схема пищеблока.
10. Условия транспортировки продуктов

1. Сведения об общеобразовательном учреждении

1	Тип ОУ	Общеобразовательное учреждение
2	Вид ОУ	Начальная общеобразовательная школа
3	Форма собственности	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
4	Полное наименование в соответствии с уставом	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Начальная общеобразовательная школа №16 г. Назрань
5	Почтовый адрес	386132, Россия, Республика Ингушетия, г. Назрань, Гамурзиевский а/о, улица Албогачиева, 96
6	E-mail:	nachalnaya16@mail.ru
7	ИНН	0606007460
8	ОГРН	1020600987472
9	№ лицензии на право ведения образовательной деятельности, дата выдачи, срок окончания	Лицензия № 341 от 17.02. 2012г, бессрочная
10	№ свидетельства о государственной аккредитации, дата выдачи, срок действия	Свидетельство о государственной аккредитации № 117 от 28.12.2011г срок действия до 28 декабря 2023г.
11	ФИО директора	Албогачиева Фатима Магомедовна
12	ФИО заместителей директора	Марзиева Лида Мажитовна (заместитель директора по учебно-воспитательной работе) Гойгова Эсет Алаудиновна (заместитель директора по воспитательной работе)
13	ФИО главного бухгалтера	Ужахов Азамат Исаевич

	ВСЕГО
Количество классов-комплектов	8
Количество учащихся, всего	212
1-4 класс	212
Количество педагогов, всего	22
из них классных руководителей	8

Ответственный за организацию питания Могушкова Л.М.

2. Режим работы школьной столовой

2.1. График работы школьной столовой

День недели	Время
Понедельник – пятница	09.00 – 15.00

2.2. График питания обучающихся

№ п/п	Начало	конец	классы
1	09:35	10:05	1-е классы
2	10:10	10:40	2 классы
3	10:45	11:50	3-4 е классы

3. Сведения о кадрах пищеблока

ФИО 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
					на 01.09.2023		
Могушкова Любовь Магомедовна	22.03.1957	Среднее профессиональное	Повар	2	30	15	Август, 2023
Янарсанова Лариса Мусаевна	18.04.1989	Высшее	Кух.работник		2	2	Август, 2023

4. Охват горячим питанием

	Количество уч-ся, чел.	Охвачены горячим питанием, чел.	Размер платы за 1 день
Всего:	212	212	74,62 руб.

5. Наличие нормативной документации

	Документы	Имеется/отсутствует
1.	СанПиН 2.4.5.2409-08	Имеется
2.	Приказ директора об организации питания учащихся, назначении ответственного за питание.	Имеется
3.	Положение по организации питания в ОУ	Имеется
4.	Примерное десятидневное меню	Имеется
5.	Меню-раскладка	Имеется
6.	Ежедневное меню	Имеется
7.	Технологические карты	Имеется
8.	Документы на продукты, подтверждающие их качество и безопасность	Имеется
9.	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Имеется
10.	Журнал здоровья	Имеется
11.	Инструкции на пищеблоке (по ТБ, мытью посуды, обработке яиц и т.п.)	Имеется
12.	План внутришкольного контроля за организацией питания	Имеется
13.	Акты, справки по результатам проверки состояния организации питания	Имеется
14.	График дежурства учителей	Имеется
15.	График посещения классами столовой	Имеется
16.	Методические рекомендации по организации питания	Имеется

Число посадочных мест в столовой - 60

6. Состояние мебели

Наименование	Количество	Год приобретения	Техническое состояние	Потребность
Столы обеденные	10	2012	удовлетвор	-
Стулья	60	2012	удовлетвор	-
Шкафы для одежды	0	-	удовлетвор	1
Стеллаж для чистой посуды	1	2012	удовлетвор	-
Стеллаж для кастрюль	1	2012	удовлетвор	1

6. Материально-техническая база пищеблока
Оборудование

Наименование оборудования	количество	год производства	техническое состояние	потребность	требуется ремонт или замены
Плита электрич.(3 комфорки)	1	2012	Удов.	нет	нет
Плита с жарочным шкафом (4 комфорки)	1	2012	Удов.	нет	нет
Холодильник	1	2016	Удов.	нет	нет
Шкаф холодильный	1	2012	Удов.	нет	нет
электромясорубка	1	2012	Удов.	нет	нет
электросковорода	1	2005	Удов.	нет	нет
электрокотёл	-	-	-	-	-
Духовой шкаф (3 секции)	1	2011	Удов.	нет	нет
Водонагреватель	1	2012	Удов.	1	1
Посудомоечная машина	-	-	-	1 На 500-700тарелок	-
Картофелечистка МОК 300М	-	-	-	1	-
Мармит 1-х блюд	1	2012	Удов.	1	-
Столы производственные	2	2012	Удовл..	2	2
Другое оборудование:					
Тестомеситель	1	2012	Удов.	нет	нет
Ларь морозильная(мясо)	1	2012	Удов.	1	1
Ларь морозильная(рыба)	-	-	-	-	-
Машина кухонная универсальная УКМ-01	1	2010	Удов.	Нет	Нет
Стол охлаждаемый	-	-	-	1	-
Мармит для вторых блюд	-	-	-	1	-
Стеллаж нерж. для тарелок	1	2012	Удов.	1	-
Весы столовые (326 АС и MER)	-	-	-	1	1
Мясорубка-овощерезка	-	-	-	1	-

Посуда					
Кухонная посуда:					
Кастрюли алюм.-50 л	2	-	Удов.	-	Заменить
Нерж.	1	-	Удов.	-	Заменить
Кастрюли алюм.-30 л	1	-	Удов.	-	Заменить
Нерж.	1	-	Удов.	-	Заменить
Кастрюли алюм.-20 л	1	-	Удов.	-	Заменить
Нерж.	1	-	Удов.	-	Заменить
Кастрюли алюм.-7-8 л	1	-	Удов.	-	Заменить
Кастрюли алюм.-3 л	1	-	Удов.	-	Заменить
Сковорода	1	-	удовл.	2	Заменить
Столовая посуда:					
Тарелки для 1-х блюд	80	-	Удов.	-	Заменить
Тарелки для 2-х блюд	80	-	Удов.	-	Заменить
Стаканы	80	-	Удов.	-	Заменить
Ложки	80	-	Удов.	-	Заменить
Вилки	80	-	Удов.	-	Заменить
Разделочные доски	7	-	Удов.	-	Заменить
Разделочные ножи	7	-	Удов.	-	Заменить
Моечные ванны	3	2012	удовл.	3	Заменить на нерж.
Разносы	10	-	-	10	-
Тазы эмалир.	3	-	-	3	-
Пласт.	3	-	-	3	-
Другая посуда:					
Ведро эмалированное	2	-	-	-	Заменить
Пластмас.	2	-	-	-	Заменить
Ковш	2	-	-	-	Заменить
Жарочные листы	5	-	-	-	Заменить
Чайник	1	-	-	-	Заменить
Дуршлаг	1	-	-	-	Заменить

7. НАЛИЧИЕ НАБОРА ПОМЕЩЕНИЙ

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

8. ПЛАН-СХЕМА СТОЛОВОЙ (набор помещений, площадь)

№ п/п	Наименование	Кв.м.
1	Обеденный зал	36
2	Пищеблок	25

9. Условия транспортировки продуктов

Продукты доставляются поставщиком в соответствии с заявкой. Принимает ответственная по столовой при наличии накладной, сертификатов.

Паспорт пищеблока составлен 28.08.2023 г.