

Паспорт пищеблока

КГУ ОСШНОД № 4 «Болташак» на 2021-2022 учебный год

Наименование юридического лица: Коммунальное государственное учреждение «Областная специализированная школа-интернат № 4 для одаренных детей «Болташак», г. Степногорск» управления образования Акмолинской области

Юридический адрес: 021500, Акмолинская обл., г. Степногорск, 4 м-он, 135 здание.

I Раздел. Сведения об организации питания учащихся на 2021-2022 учебный год.

Столовая расположена в приспособленном помещении.

Санитарно-техническое состояние – удовлетворительное.

Холодное водоснабжение – централизованное.

Горячее водоснабжение – централизованное.

Тип канализации – централизованная.

Отопление – централизованное.

Вентиляция – принудительная.

Освещение – естественное, искусственное (светодиодные светильники).

Аптечка для оказания первой медицинской помощи – в наличии.

Работники пищеблока – штатные сотрудники.

Сведения о работниках пищеблока:

№	Ф. И. О. работника	Должность	Квалификационная по диплому	Прохождение медосмотра, сан-минимума	Примечание
1	Овчинникова Тамара Васильевна	Шеф-повар	Техник-технолог	Медосмотр – май 2021 г., ноябрь 2021 г. Сан минимум – май 2021 г.	допуск к работе до 22.05.2022 года
2	Осипова Лазарь Момыжановна	Повар	5 разряд	Медосмотр – май 2021 г., ноябрь 2021 г. Сан минимум – май 2021 г.	допуск к работе до 22.05.2022 года
3	Тутучкина Людмила Алексеевна	Повар	5 разряд	Медосмотр – май 2021 г., ноябрь 2021 г. Сан минимум – май 2021 г.	допуск к работе до 22.05.2022 года
4	Саптыбаева Жанар Маликовна	Повар	3 разряд	Медосмотр – май 2021 г., ноябрь 2021 г. Сан минимум – май 2021 г.	допуск к работе до 22.05.2022 года
5	Врабие Ольга Вячеславовна	Повар	5 разряд	Медосмотр – май 2021 г., ноябрь 2021 г. Сан минимум – май 2021 г.	допуск к работе до 22.05.2022 года
6	Гамилова Мугульсум Жақсылыковна	Кух.рабочая		Медосмотр – май 2021 г., ноябрь 2021 г. Сан минимум – май 2021 г.	допуск к работе до 22.05.2022 года
7	Кизерова Ирина Геннадьевна	Кух.рабочая		Медосмотр – май 2021 г., ноябрь 2021 г.	допуск к работе до 22.05.2022 года

			Сан минимум – май 2021 г.	до 22.05.2022 года
8	Темирбекова Сайрагуль Жаксылыксына	Кух.рабочая	Медосмотр – май 2021 г., ноябрь 2021 г. Сан минимум – май 2021 г.	допуск к работе до 22.05.2022 года
9	Аскарбекова Гульмира Шахмуратовна	Кух.рабочая	Медосмотр – май 2021 г., ноябрь 2021 г. Сан минимум – май 2021 г.	допуск к работе до 22.05.2022 года

2. Раздел. Сведения состоянии столовой и пищеблока на 2019-2020 учебный год:

- Эстетическое оформление столовой (палитре угловка дорожки питания, режим работы столовой, наклейки «Ас болымы», «Пряного аппетита») – обеденный зал на 115 мест эстетически оформлен.
- Наличие ежедневного меню, утверждённого директором, перспективного меню – имеется.
- Соблюдение питьевого режима: соблюдается
- Наличие диетического стола нет
- Организация мест для мытья рук имеется (2 раковины, 2 электрические дозаторы для жидкого мыла, бумажные полотенца)
- Состояние моечной (4 – тёплая ванна, наличие инструкции по мытью посуды) хорошее, инструкция в наличии.
- Наличие санузла для персонала пищеблока (туалет, мойка, душ) имеется санузел.
- Наличие складских помещений, их состояние: имеются, состояние удовлетворительное (стеллажи, поддоны – в наличии)
- Наличие специально промаркированных столов отдельно от сырых и варёных продуктов в наличии
- Маркировка разделочных досок инвентарь, разделочные доски маркированы.

Перечень оборудования столовой и пищеблока и их состояние

Наименование оборудования	Количества	Состояние
Плита электрическая ЭП-4ЖШ КЭТ-0,12	2	удовлетворительное
Шкаф жарочный ПЖЭ-3	1	
Сковорода электрическая СЭЭ-025	1	удовлетворительное
Сковорода для блинов	1	
Котел пишеварочный КПМЭ – 100/9	1	
Машина картофилесочистительная МОК-300М	1	
Машина УМ-12.11	2	
Шкаф холодильный R700M, R700L	2	
Мармит ПМЭС-70К, ПМЭС-70К-60	2	
Стол производственный	7	
Водонагреватель 80 л	2	
Машина овощерезательная - протирочная	1	
Мясорубка УМ – 12 (М-250)	2	
Холодильный шкаф «Рапсодия»	2	
Холодильник «Бирюза»	3	
Облучатель бактерицидный	23	
Стол обеденный	115	
Табурет		

3 Раздел. Санитарное состояние школьной столовой и пищеблока

- Наличие моющих и антисептических средств: о наличии биоснижаемый месячный состав: Дез средство Аэтихлор, дез средство для обработки рук, жидкое мыло, средства для мытья поверхностей, перчатки, медицинские маски)

- Маркировка технологического оборудования имеется

- Маркировка уборочного инвентаря имеется.

- Наличие спецодежды у персонала (на 1 человека не менее 2 х комплектов) имеется

4 Раздел. Документация пищеблока.

1. Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции, 01.09.2021г., отв. - шеф-повар, медработник.

2. Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, 01.09.2021г., отв. - шеф-повар, медработник.

3. Бракерский журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, 01.09.2021 г., отв.- шеф-повар, медработник.

4. Журнал здоровья работников пищеблока, 01.09.2021 г., отв.- шеф-повар, медработник.

5. Журнал температурного режима холодильного оборудования, 01.09.2021 г., отв. - шеф повар, медработник.

6. Санитарно-эпидемиологическое заключение № 695 от 22.12.2008г.

7. Договор на проведение производственного контроля № 41 от 10.03.2021г.