

Утверждаю:

Директор ОСШ №79

Алсув Д.Т. Орманбаева

«*2*» *сентября* 2019г.



**«Паспорт школьного
пищблока»
ОСШ №79**

на 2019-2020 уч. год

1 Раздел: Сведения о поставщике услуг по организации питания учащихся на 2019-2020 уч. год.

- Ф.И.О арендатора- Смольникова О.Н.
- дом. адрес, телефон – **г.Караганда, ул. Октябрьская, дом 15**
- № договора аренда от какого числа 01.06.2019-31.12.2019
- Арендуемая площадь помещения-57,4 кв.м.
- Количество работников пищеблока – 2
- Сведения о работниках пищеблока:

№	ФИО работника	Квалификац ия по диплому	Прохождение мед.осмотра и сан. минимума (дата)	примечание
1	Бойцова Галина Ивановна	Повар – 4-й разряд	18.12.2019г.	
2	Волгина Ольга Владимировна	Повар – 5-й разряд	18.12.2019г.	

2 Раздел: Сведения о материальном состоянии столовой и пищеблока на 2019-2020 уч. год.

- эстетическое оформление столовой (наличие уголка здоровья, режим работы столовой, плакаты «Приятного аппетита»-**есть**)
- наличие ежедневного меню, утвержденного директором и 7 дневное меню, согласованное в СЭС района - **есть**
- соблюдение питьевого режима – **соблюдается**
- Наличие диетического стола – **нет**
- организация мест для мытья рук – **есть**
- состояние моечной (3-гнездная ванна и наличие инструкций по мытью посуды)-**есть**
- наличие сан узла для персонала пищеблока (туалет,мойка,душ)-**есть (кроме душа)**
- наличие складских помещений их состояние – **есть (удовлетворительное)**
- наличие специально промаркированных столов отдельно для сырых и вареных продуктов – **есть (мясо сырое, мясо вареное, овощи сырые, овощи вареные, стол для теста, стол для хлеба)**
- маркировка разделочных досок – **есть (мясо сырое, мясо вареное, овощи сырые, овощи вареные, хлеб)**

Перечень оборудования столов и пищеблока и их состояние

Оборудование	Наличие	Состояние
Холодильник	1	Удовл.
Холодильник – морозильная камера	1	Удовл.
Электроплита	2	Удовл.
Овощерезка	-	
Картофелечистка	-	
Мясорубки	1	Удовл.
Жарочный шкаф	1	Удовл.
Электрокотлы		
Электросковорода		Удовл.
Мармиты	-	Удовл.
Столы		Удовл.
Стулья		Удовл.
Посуда (сколько комплектов на 1 человека)	200	Удовл.
Электротитан	1	Удовл.

3 Раздел: Санитарное состояние школьной столовой и пищеблока

-наличие моющих средств (перечислить) – **есть (фейри, каустическая сода, хоз. мыло, гипохлорит)**

-маркировка технологического оборудования – **есть (краска цвет красный, синий)**

-маркировка уборочного инвентаря – **есть (краска цвет красный, синий)**

-наличие спец. одежды у персонала (на 1 человека не менее 3 комплектов)- **есть (2 комплекта)**

4 Раздел: Документация пищеблока

-бракеражный журнал готовой продукции (дата начала ведения, ответственный) – есть 02.09.2019. мед. работник Кангелдина С.К.

- бракеражный журнал сырой продукции (дата начала ведения, ответственный) – есть 02.09.2019 мед. работник Кангелдина С.К.

-журнал контроля за качеством пищи (ответственный) - есть 02.09.2019 мед. работник Кангелдина С.К.

-журнал по контролю за доброкачественностью особо скоропортящихся продуктов (дата начала ведения, ответственный) есть 02.09.2019. мед. работник Кангелдина С.К.

-журнал С-витаминизации блюд (ответственный)- есть 02.09.2019. мед. работник Кангелдина С.К.

-разрешение СЭС на открытие столовой (дата) - есть 02.09.2019.

-акты СЭС –

-журнал здоровья работников пищеблока (дата начала ответственный)-есть 02.09.2019. г ИП А

-журнал регистрации суточных проб (дата ведения и ответственный)- 02.09.2019. мед. работник Кангелдина С.К.