



Утверждаю  
Директор школы  
Д.Балмуханова

## ПАСПОРТ

ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ  
по КГУ ОШ №59

КАРАГАНДА 2021

**Сведения о поставщике услуг по организации питания  
учащихся на 2020-2021 уч.г**

Ф.И.О арендатора: Ванюк Елена Васильевна  
ИП «Ванюк Елена Васильевна»  
ИИК KZ 81319G010000317502  
БИК AVKZKZKX  
АО «БТА Банк»  
ИИН/БИН 620320400293  
У/Л 020890733

Домашний адрес и телефон: г Караганда мкр. Гульдер -1, д3, кв 68,  
тел: 33-16-80, 87015419178

Типовой договора аренды: №53 ПО от 01.04.2019г

Договор о государственных закупках услуг № 1 от 05.01.2021г

Договор о государственных закупках услуг № 2 от 01.02.2021г

Арендуемая площадь помещения: 132,8

Количество работников пищеблока: 4

**Сведения о работниках пищеблока**

| № | Ф.И.О работника | Квалификация             | Прохождение<br>мед.осмотра и сан.миним.<br>(дата) | Примечание |
|---|-----------------|--------------------------|---------------------------------------------------|------------|
| 1 | Хасенова Л.И.   | Повар<br>Кондитер 5 разр | Мед.осм 28.01.2021<br>Сан.мин 28.01.2021          |            |
| 2 | Мосичева Л.В.   | Повар -кондитер          | Мед.осм до 07.09.2020<br>Сан.мин 09.01.2020       |            |
| 3 | Сыровая Т.А     | раздатчица               | Мед.осм 28.01.2021<br>Сан.мин 22.01.2021          |            |
| 4 | Рымбек Қ. Ж.    | Кух. работница           | Мед.осм до 02.02.2021<br>Сан.мин 02.02.2021       |            |

**Сведения о материальном состоянии столовой  
и пищеблока  
на 2020-2021 уч.г.**

**Эстетическое оформление столовой**

**Имеется:**

- «Уголок повара», «Уголок кух.работника «Чистота залог - здоровья!»;

- режим работы столовой;

- график питания 1-4 кл;

- график дежурства администрации;

- график дежурства учителей;

- Уголок «Меню» 1-4 кл, 5-11кл;

- книга отзывов и предложений;

- Здоровое питание плакаты, баннер;

- Наличие ежедневного меню, утвержденное директором 4-х недельное

Согласованно с СЭС района;

- соблюдение питьевого режима;

- организация мест для мытья рук;

- состояние моечной (3-гнездная ванна и наличие инструкции по мытью посуды);

- наличие сан. узла для пищеблока (туалет, мойка);

- наличие складских помещений их состояние;

- наличие специально промаркированных столов отдельно для сырых и вареных продуктов;

- маркировка разделочных досок;

- санитайзеры с кожным антисептиком у входа

- план социальной дистанции

-при входе в здание наличие дезинфекционных ковриков, смоченных методом орошения дезинфицирующим средством;

-наличие неснижаемого (не менее чем пятидневного) запаса дезинфицирующих и моющих средств для уборки помещений, обработки рук сотрудников, СИЗ органов дыхания;

**Перечень оборудования столовой и пищеблока  
и их состояния.**

| Оборудование       | Наличие                           | Состояние          |
|--------------------|-----------------------------------|--------------------|
| Холодильник        | 4                                 | удовлетворительное |
| Морозильная камера | 1                                 |                    |
| электроплиты       | 1                                 |                    |
| жарочный шкаф      | 1                                 | удовлетворительное |
| электросковорода   | 1                                 | удовлетворительное |
| столы              | 17                                | удовлетворительное |
| лавки              | 34                                | удовлетворительное |
| посуда             | необходимое<br>количество имеется | удовлетворительное |
| электротитан       | 1                                 | удовлетворительное |

**Санитарное состояние школьной столовой и пищеблока.**

**Имеется:**

- наличие моющих средств (перечислить) «Фери», белизна, «Протер», гидрохлорид;
- маркировка технологического оборудования;
- маркировка уборочного инвентаря;
- наличие спец одежды у персонала (на 1 человека не менее 3 комплектов).

## Документация пищеблока.

### Имеется:

- Бракеражный журнал готовой продукции (мед.раб )
- Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов
- Журнал «С-витаминизации»
- Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий
- журнал результатов осмотра работников пищеблока
- Бракеражный журнал сырой продукции (мед.раб )
- журнал контроля за качеством пищи (мед.раб )
- журнал по контролю за доброкачественностью особо скоропортящихся продуктов (мед.раб )
- разрешение СЭС на открытие столовой;
- акты СЭС;
- журнал регистрации суточных проб (мед.раб)
- журнал проведения инструктажа
- журнал регистрации измерения температуры работников для профилактики коронавируса