

КГУ «Школа – лицей №53»

Утверждаю:  
Директор КГУ «ШЛ №53»  
 А. Садвакасова  
02.09.2024г



**ПАСПОРТ**  
**ШКОЛЬНОГО**  
**пищевблока**  
**КГУ «Школа – лицей №53»**

2024 – 2025 учебный год

**ПАСПОРТ  
пищеблока  
КГУ «Школа – лицей №53»  
(наименование учреждения)**

**Адрес:** ул. Кузембаева д.32

**Телефон:** 460552

**Вместимость школы:** проектная мощность:920

**Фактически детей:** 1- 11 классы: 1492.

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

		Да/Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	да
2.	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет
3.	Буфет-раздаточная	да
4.	Буфет	да
5.	Помещение для приема пищи	да
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	нет

2. Питание организовано на базе сторонних организаций общественного питания (да/нет) да,

наименование организации ИП «Саттибаева М.Б.»

юридический адрес организации г.Караганда ул. Таттимбета 21-57

санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

3. Инженерное обеспечение пищеблока:

1.	Водоснабжение - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная скважина учреждения; - вода привозная; - прочие.	да
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	водонагреватель
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	да
4.	Отопление - централизованное - собственная котельная и пр.	да
5.	Водоотведение - централизованное - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие.	да
6.	Вентиляция (механическая)	да

4. Для перевозки продуктов питания используется:

		Да/Нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
1.	Специализированный транспорт школы		-
2.	Специализированный транспорт		Доставка товара от фирм



	организации общественного питания, обслуживающей школу		
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов		-
4.	Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего школу		-
5.	Специализированный транспорт отсутствует		-

**5. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:**

Набор помещений	Площадь	165,8			
		Технологическое (плиты, моечные ванны и пр.) 1	Холодильное (наименование кол-во единиц/год выпуска) 1995 - 1 2015 - 1	Перечислить оборудование	
				Наличие раковин для мытья рук	Отсутствует/необходимое оборудование
Обеденный зал	103,1 м			Да	
Раздаточная	13,3 м			Да	
Горячий цех	34,1 м			да	
Помещение для подогрева пищи	-			-	
Доготовочная	-			-	
Мясорыбный цех	-			-	
Цех первичной обработки овощей (коренный)	-			-	
Овощной цех	-			-	
Цех холодных закусок	-			-	
Кондитерский цех	-			-	
Хлеборезка	-			-	
Моечная кухонной посуды	да			-	
Посудомоечная	-			-	
Кладовая суточного запаса	15,3 м			-	
Загрузочная-тарная	-			-	
Моечная тары	да			-	
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	да			-	
Холодильная камера для пищевых отходов	да			-	
Соблюдение технологического процесса	да			-	

**6. Характеристика складских помещений пищеблока:**

		Площадь 15,3	Оборудование (в т. ч. холодильное - указать кол- во единиц/год выпуска)
1.	Склад сыпучих продуктов	Да	
2.	Склад скоропортящихся продуктов	Да	
3.	Овощехранилище	Да	
4.	Складские помещения отсутствуют		

**7. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:**

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	-	
Гардеробная персонала	1	
Душевые для сотрудников пищеблока	-	
Стирка спец.одежды / где, кем, что для этого имеется	-	

**8. Штатное расписание:**

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	100 %	5	12	имеется
Рабочих кухни/помощники повара	1	100 %	3	15	имеется
Других работников пищеблока/посудомойщицы	4	100%	-	5	
Технических работников/уборщицы/пекарь	1		4	12	

**9. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:**

	Да/Нет
1. Школы	нет
2. ЧП, обслуживающего школу/ наименование, № договора	№3 от 08.01.2024 (159спец); №2 от 08.01.2024 (163спец)

10. Питание детей в общеобразовательном учреждении: организовано/не организовано (нужное подчеркнуть).

**с предварительным накрытием (кол-во детей)**

11. Рацион питания согласован с органами УГСЭН (да/нет) **ДА**

12. Наличие нормативно-технической документации и технологических карт **да** - **меню, согласованное СЭС**

	Стоимость: обеда	520 с НДС
1.	Сумма, выделяемая на питание школьников из ФВ (на одного человека):	520 с НДС



14. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

15. Охват школьников горячим питанием:

2013 год	Кол-во детей в общеобразовательном учреждении	Кол-во детей, посещающих ГПД	Кол-во детей, получающих горячее питание (первая смена)	Кол-во детей, получающих бесплатное горячее питание	Кол-во детей, получающих горячее питание (вторая смена)
	01	02	03	04	05
Всего, в т.ч.	1527	0			
1-4 класс	731	0	425	343	355
5-10 класс	796	-	200	18	22

Примечание:

1. Горячее питание включает в себя: **холодные блюда (закуска, салаты), горячее блюдо, первое горячее блюдо, горячий напиток, /сок, компот, кисель/.**
2. Буфетная продукция включает в себя: **напиток, кондитерские, хлебобулочные изделия.**

16. Заключение УГСЭН от 04.03.2022г

17. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№, дата, название предприятия)  
**Договор № 5 от 17.01.2024. ТОО «Эко Алем»**

Дата заполнения паспорта  
«02» сентября 2024 г.

Директор школы  
Садвакасова А. Д.