



Утверждаю

Директор

по КГУ «ОШ №59»

М.Х. Жакина

«01» 09.2026 г.

ПАСПОРТ

ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

по КГУ «ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №59»

КАРАГАНДА 2026

**Сведения о поставщике услуг по организации питания
учащихся на 2026-2027 учебный год**

Ф.И.О арендатора: Саттибаева Макпал Байбулатовна

ИП «Саттибаева Макпал Байбулатовна»

ИИК KZ 129981TB0000349882

БИК TSESKZKA

АО «First Heartland Jusan Bank»

ИИН/БИН 890905450819

У/Л 051525024 от 27.10.2021

Домашний адрес и телефон: г. Темиртау 68 квартал дом 9-50

тел: 87023699437

Типовой договора аренды: AU8L8ZS8NEP9 11.03.2022

Договор о государственных закупках услуг № 220031 21.02.2022

Арендуемая площадь помещения: 132,8

Количество работников пищеблока: 7

Сведения о работниках пищеблока

№	Ф.И.О работника	Квалификация	Прохождение мед.осмотра и сан.миним. (дата)	Примечание
1	Жумашева Назгуль Тютекуловна	Зав.производством	Мед.осм 25.08.2025 Сан.мин 25.08.2025	
2	Тайшикова Салтанат Сериковна	Повар	Мед.осм 25.08.2025 Сан.мин 25.08.2025	
3	Сламкулова Камаш Турсынбековна	Повар-пекарь	Мед.осм 25.08.2025 Сан.мин 25.08.2025	
4	Бабашова Макпал Максутбековна	Повар-пекарь	Мед.осм 25.08.2025 Сан.мин 25.08.2025	
5	Омарова Айгуль	Пом.повара	Мед.осм 25.08.2025 Сан.мин 25.08.2025	
6	Рамазанова Эльмира Сунгатовна	Кух.работник	Мед.осм 25.08.2025 Сан.мин 25.08.2025	
7	Амакелды Назымгүл	Кух.работник	Мед.осм 25.08.2025 Сан.мин 25.08.2025	

Сведения о материальном состоянии столовой и пищеблока на 2026-2027 учебный год

Мед.осм 25.08.2026

Сан.мин 25.08.2026

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, 5-11 кл;
 - 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	
Морозильная камера	1	удовлетворительное
электроплиты	1	удовлетворительное
жарочный шкаф	1	удовлетворительное
электросковорода	1	удовлетворительное
столы	17	удовлетворительное
лавки	34	удовлетворительное
посуда	необходимое 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