

30. Одежда персонала (количество комплектов, хранение в индивидуально выделенных шкафах) 3 комплекта, хранения в приспособленном для хранения места.

31. Наличие медицинской аптечки с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи: Имеется, укомплектована полностью, размещен в пищеблоке.

32. Сбор пищевых отходов (наличие специальной промаркированной тары с крышками, размещение в отдельном помещении): имеется специально промаркированная тара с крышками (ведра), находящаяся в отдельном помещении

33. Количество мусоросборников: 2 шт. А и Б

Руководитель:



Мажкенов Н.М.



ПАСПОРТ
пищеблока

**КГУ «Общеобразовательная школа
села Аксуат отдела образования по
Ерейментаускому району управления
образования Акмолинской области»**

2022-2023 учебный год

1. Наименование объекта Коммунальное государственное учреждение «Общеобразовательная школа села Аксуат отдела образования по Ерейментаускому району управления образования Акмолинской области»
2. Адрес и местонахождение ул.Ы.Алтынсарина, д.2, село Аксуат, Ерейментауский район
3. Охват учащихся горячим питанием (%): 100%
4. Охват учащихся бесплатным горячим питанием (%): 8%
5. Охват учащихся из социально незащищенных категорий бесплатным горячим питанием (кол-во, % от общего числа детей данной категории): 100%
6. Кадровый состав школьной столовой (Ф.И.О. работников, наличие образования, прохождение курсовой переподготовки): Китаева Светлана Георгиевна – повар, образование – среднее – специальное Центр Профессиональной подготовки «Академия роста» 2015 г., «повар, разряд 4»
7. Наличие графика на проведение санитарных дней: генеральная уборка проводится 1 раз в месяц, график генеральных уборок в наличии, вывешен в пищеблоке
8. Наличие договора на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ (№ договора, с кем)
9. Проведение проверок и наличие предписаний, замечаний контролирующих организаций по ведению документации, к санитарному состоянию пищеблока за 2022 - 2023 учебный год: проверка была в сентябре 2022 года, замечаний и нарушений выявлено не было.
10. Проведение дополнительной витаминизации блюд: не проводится
11. Наличие перспективного меню, согласованность с органами СЭС: имеется единое 2х-недельное меню, согласованное с СЭС.
12. Использование продуктов, выращенных в пришкольном хозяйстве (перечислить какие) _____
13. Оформление уголка по здоровому питанию (наличие, периодичность обновления информации): имеется, размещен в обеденном зале, обновление информации 1 раз в полугодие
14. Характеристика пищеблока:
 - 1) типовое здание _____
 - 2) приспособленное здание _____

15. Набор помещений, их площадь.

1) обеденный зал – 51

число посадочных мест – 32

2) горячий цех – 12

3) моечная кухонной посуды – 6

4) кладовая сухих продуктов – 4

5) овощная кладовая – 0

6) инвентарная кладовая – 0

7) помещение для персонала (гардеробная, уборная, для отдыха и приема пищи) – нет

16. Внутренняя отделка производственных и вспомогательных помещений (отделка потолков, стен, пола облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию на высоту не менее 1,8 м, в складских помещениях окрашивание влагостойкой краской на высоту 1,8 м, выполнение пола из ударопрочных, исключаящих скольжение материалов) потолки побелены известью, стены на расстоянии 1,8 м окрашены влагостойкой краской, пол покрыт кафелем и окрашен, складские помещения побелены известью, пол в складских помещениях цементный.

17. Проведение капитального и текущего ремонта (окраска потолков и стен производственных и вспомогательных производится не реже одного раза в год): текущий ремонт проводится ежегодно в летний период

18. Характеристика водоснабжения.

1) наличие холодного водоснабжения имеется

2) наличие горячего водоснабжения имеется

3) централизованное водоснабжение да

4) децентрализованное водоснабжение нет

5) привозное водоснабжение нет

19. Условия хранения и транспортировки воды при привозном водоснабжении

20. Организация специального места для мытья рук учащихся: 2 раковины, в наличии бумажные полотенца, жидкое мыло

21. Организация питьевого режима бак с кипяченой водой, кипяченая вода меняется через 2,5 – 3 часа, маркированные подносы, бокалы, ведра для замачивания использованной посуды

22. Наличие водонагревателей: в наличии, 1 водонагреватель

23. Характеристика канализации.

- 1) централизованная канализация нет
- 2) локальная канализация, при локальной очистке указать способ очистки и дезинфекции сливная яма, откачивание 1 раз в месяц
- 3) при наличии выгребов, указать наличие откачивает ИП «Ырыс»
- 4) периодичность очистки выгребов 1 раз в месяц
- 5) раздельная канализация для отведения производственных и бытовых сточных вод _____

24. Характеристика вентиляции помещений (естественная, наличие локальных вытяжных систем): естественная вентиляция через вентиляционное окно

25. Состояние материально-технической базы пищеблока:

- 1) холодильное оборудование (год выпуска, принадлежность): 2 холодильника (2012-2013) год, срок эксплуатации (5,6 лет) приобретено отделом образования, морозильная камера 2019 год
- 2) электроплита, газовая плита: 2:(2013) год выдан спонсором, 2019 год.
- 3) духовой шкаф 1:(2013) год выдан отделом образования
- 4) разделочные столы: имеются, приспособленная школьная мебель, выданная в 2013 году отделом образования
- 5) иное оборудование _____

26. Количество посуды, столовых приборов, год обновления, источник финансирования: кастрюли 12 шт, сковороды-5шт, баки 50 л -9 шт., бокалы – 50 шт., ложки столовые – 40 шт., ложки чайные – 30 шт., тарелки для 1х блюд – 60 шт., тарелки для 2-х блюд – 60 шт., чайники – 9 шт., тазы – 10 шт., терки – 1 шт., ножи – 8 шт., противни – 6 шт., весы - 1 шт., ведра чистые – 1 шт., ведра для пищевых отходов – 1 шт., ведра для пола – 2 шт., ведра для мусора – 1 шт.

27. Оборудование места для мытья посуды (трехсекционные, двухсекционные ванны, использование моющих средств, просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах, наличие вывешенной инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств): трехсекционная ванна, раковина для мытья рук, моющие средства в достаточном количестве, просушивание посуды на решетчатых полках, наличие вывешенной инструкции о правилах мытья посуды.

28. Хранение посуды (шкафы, решетчатые полки, стеллажи): шкаф (2шт), решетчатые полки (2 шт) в шкафах на решетчатых полках

29. Наличие медицинских книжек у работников, дата последнего прохождения медицинского осмотра Китаева С.Г. допуск до 30.02.2023 года, Шамаева А.К. – допуск до 30.02.2023 года