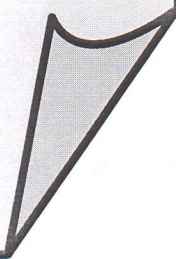


ПАСПОРТ пищевблока

2025– 2026 учебный год



1. Наименование объекта КГУ «Общеобразовательный школа села Заречное отдела образования по Есильскому району управления образования Акмолинской области»
2. Адрес и местонахождение ул. Ы. Алтынсарина 21
3. Охват учащихся горячим питанием (%): 100 %
4. Охват учащихся бесплатным горячим питанием (%): 100 %
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):
Повар – Финк И.И
Кух. рабочий– Михеева Л
7. Наличие графика на проведение санитарных дней: имеется
8. Наличие договора на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ (№ договора, с кем)
- врачи лабораторий РГУ «Есильское районное Управление контроля качества и безопасности товаров и услуг Департамента контроля качества и безопасности товаров и услуг Акмолинской области Комитета контроля качества и безопасности товаров услуг Министерства здравоохранения Республики Казахстан» Жусупбекова Ф.М., Нурахметова А.К.
- Филиал Республиканского государственного предприятия на праве хозяйственного ведения "Национальный центр экспертизы" Комитета охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан по Акмолинской области, договор № 80 от 02.02.2019 г.
9. Проведение проверок и наличие предписаний, замечаний контролирующих организаций по ведению документации, к санитарному состоянию пищеблока за 2020 - 2021 учебный год:
- Акт о результатах проверки № 24-22/29-02-15/429 от 30.04.2024г.
10. Проведение дополнительной витаминизации блюд: нет.
11. Наличие перспективного меню, согласованность с органами СЭС: имеется двухнедельное меню.
12. Использование продуктов, выращенных в пришкольном хозяйстве (перечислить какие): нет.

13. Оформление уголка по здоровому питанию (наличие, периодичность обновления информации): имеется, каждую четверть.

14. Характеристика пищеблока:

1) типовое здание: типовое

2) приспособленное здание: нет

15. Набор помещений, их площадь.

1) обеденный зал – 129,5 м²

число посадочных мест – 90

2) горячий цех – 1

3) моечная кухонной посуды – 3

4) кладовая сухих продуктов – 2

5) овощная кладовая – нет

6) инвентарная кладовая – 1

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) побелка, кафель в горячем цехе, ламинат в обеденном зале.

17. Проведение капитального и текущего ремонта (окраска потолков и стен производственных и вспомогательных производится не реже одного раза в год): ежегодно побелка помещения.

18. Характеристика водоснабжения.

1) наличие холодного водоснабжения: имеется

2) наличие горячего водоснабжения: водонагревательный прибор (Аристон)

3) централизованное водоснабжение: да

4) децентрализованное водоснабжение: -

5) привозное водоснабжение: -

19. Условия хранения и транспортировки воды при привозном водоснабжении.

20. Организация специального места для мытья рук учащихся: имеется, и 1-электро.сушилка для рук.

21. Организация питьевого режима: Приказ № 66 от 29.08.2025 г

22. Наличие водонагревателей: 1

23. Характеристика канализации:

- 1) централизованная канализация: -
- 2) локальная канализация, при локальной очистке указать способ очистки и дезинфекции: ассенизаторная машина один раз в месяц.
- 3) при наличии выгребов, указать наличие: -
- 4) периодичность очистки выгребов: -
- 5) раздельная канализация для отведения производственных и бытовых сточных вод: -

24. Характеристика вентиляции помещений (естественная, наличие локальных вытяжных систем): механическая вытяжка-1 над электроплитой, 1-над мойкой.

25. Состояние материально-технической базы пищеблока:

- 1) холодильное оборудование-2 (год выпуска, принадлежность) 2018 г, РФ
- 2) Морозильная камера - 2
- 3) электроплита -2,
- 4) духовой шкаф: имеется
- 5) разделочные столы: имеются, 3 штуки.
- 6) иное оборудование: электрическая мясорубка.
- 7) Микроволновая печь – 1.

26. Количество посуды, столовых приборов, год обновления 2022, источник финансирования – за счет спонсорской помощи в лице директора ТОО Заречное Арипова У.С: кружок – 100, тарелки полупорционные – 55, тарелки порционные – 60, тарелка плоская - 30; таз эмалированный -2; кастрюля -10 л 5 л; казан (чугунный) – 10, 15 л ; сковорода (чугунная) – 1 ; 3 чайника эмалированных – 3 л ; 2 кружки эмалированных – 1 л ; мантоварка – 1 ; овощерезка с насадками – 2 ; овощечистка - 2 ; набор кухонных ножей – 1 ; разделочная доска (бамбук) – 5 (б), 5 (м) ; ведро пластмассовое с крышкой- 10л -3; ведро пластмассовое -5л-2; Год обновления 2024 РОО: казан – 20 л; 2 кастрюли -20 л ; тарелки порционные – 30; тарелки плоские – 30; кружок – 30; чайных ложек – 30; суповых ложек - 30; ножа -2; разделочная доска деревянная -1; чайник эмалированный -1 на 3 л; электрический чайник 1.

27. Оборудование места для мытья посуды (трехсекционные, двухсекционные ванны, использование моющих средств – ферри, део-хлор, просушивание посуды на решетчатых полках - да, наличие вывешанной инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств - имеется).

28. Хранение посуды (шкафы, решетчатые полки, стеллажи).

29. Наличие медицинских книжек у работников, дата последнего прохождения медицинского осмотра:

№	Фамилия И.О.	Должность	Дата последнего медосмотра/с ан минимума	Срок допуска к работе	Дата очередного медосмотра/с ан минимума
1	Финк Ирина Ивановна	Повар	29.08..2025	28.02.2026	29.08.2026
3	Михеева Людмила Николаевна	Кух.рабочий	18.06.2025	27.01.2026	18.06.2026

30. Одежда персонала (количество комплектов, хранение в индивидуально выделенных шкафах): три комплекта, хранение на вешалке.

31. Наличие медицинской аптечки с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи: имеется.

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

33. Количество мусоросборников: 3

Директор школы



Сапарова Е.С.