

Утверждаю

Директор ГБОУ «Гимназия

Назрановского района

Пр. № 808/2025 г.



ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА ГБОУ «ГИМНАЗИЯ НАЗРАНОВСКОГО РАЙОНА»

2025 г.

2025 год

Содержание:

Сведения об общеобразовательном учреждении.

График работы школьной столовой.

3. Сведения о кадрах пищеблока.

Характеристика контингента обучающихся в ОУ.

Охват горячим питанием.

Наличие нормативной документации.

Состояние Мебели.

Материально-техническая база пищеблока.

Наличие набора помещений.

План-схема пищеблока.

Сведения об общеобразовательном учреждении

	ВСЕГО	Из них на надомном обучении
Количество классов-комплектов	36	
Количество учащихся, всего	802	7
1-4	314	2
5-9 класс	410	5
10-11 класс	78	0
Количество педагогов, всего	76	
из них классных ководелителей	36	

Ответственный за организацию питания Акилова СС. Тел. рабочий 8-928-731-28-10

А) График работы школьной столовой

день недели	Время
Понедельник — пятница	07.00-16:00

Б) График питания обучающихся

Классы	День недели	Время
1-4 классы (бесплатно)	Понедельник — Пятница	09:05-10:15
5-11 классы (за родительскую плату)	Понедельник — Пятница	11:30-11:45 12:20-12:35

3. Сведения о кадрах пищеблока.

ФИО полностью	Дата рождения	Образование (указать высшее, среднее профессиональное, начальное профессиональное; в сфере общественного питания, в иной сфере)	Должность	Повар/разряд	Стаж работы в сфере	Стаж работы в данном учреждении	Дата посл. мед. осмотра	Дата последнего прохождения санминимума
Ганижева Аза Башировна	24.01.1965	Среднее профессиональное	Шеф-повар		6.5	6.5	Август 2025	Август 2025
Аушева Аза Ахметхановна	24.03.1963	Среднее профессиональное	Повар	4	19.2	19.2	Август 2025	Август 2025
Льянова Лидия Хросьяновна	13.04.1989	Среднее	Посудомойщица		5	5	Август 2025	Август 2025
Евлосева Земфира Башировна	19.07.1985	Среднее	Раздатчица		5	2	Август 2025	Август 2025

Характеристика контингента обучающихся в ОУ

По состоянию здоровья отнесены:	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы
1 группа	68		
2 группа	150		
3 группа	96		
4 группа			
5 группа			
Страдают алиментарно-зависимыми заболеваниями			
Страдают сахарным			

диабетом

Охват горячим питанием

Охват питанием учащихся 1 — 4 классов

	Количество уч-ся, чел.	Охвачены горячим питанием чел.	Завтраки, кол-во чел.	Обеды, кол- во чел.	Завтраки и обеда, кол- во чел.
Всего:	314	314	314	-	
Из них:					
из многодетных семей					
из малообеспеченных семей					
Льготные					

6. Охват питанием учащихся с учетом родительских средств

Классы	Кол-во уч- ся	Охвачены питанием	Охвачены питанием с учетом родит. средств, кол-во чел.	Размер родительской платы за 1 день
1-4	314	314	-	74,62

Наличие нормативной документации

	Документы	Имеется/отсутствует
1.	СанПиН 2.4.5.2409-08	Имеется
2.	Приказ директора об организации питания учащихся, назначении ответственного за питание, составе бракеражной комиссии, создании Совета по питанию, создании независимой комиссии по проверке организации питания	Имеется
3.	Положение по организации питания в ОУ	Имеется
4.	Примерное десятидневное меню	Имеется
5.	Меню-раскладка	Имеется
6.	Ежедневное меню	Имеется
7.	Технологические карты	Имеется
8.	Документы на продукты, подтверждающие их качество и	Имеется

	безопасность	
9.	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Имеется
10.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Имеется
11.	Журнал здоровья	Имеется
12.	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Имеется
13.	Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования	Имеется
14.	Инструкции на пищеблоке (по ТБ, мытью посуды, обработке яиц и т.п.)	Имеется
15.	Протоколы заседаний, собраний, на которых рассматриваются вопросы организации питания в ОУ	Имеется
16.	График дежурства учителей	Имеется
17.	График посещения классами столовой	Имеется
18.	Методические рекомендации по организации питания	Имеется
19.		

Число посадочных мест в столовой - 100

Состояние мебели

Наименование	Количество	Год приобретения	Техническое состояние	Потребность
Столы обеденные	35	2004	удовлетвор	12
Стулья	70	2004	удовлетвор	100
Шкафы для одежды		2004	удовлетвор	1
Стеллаж для чистой посуды	1	2004	удовлетвор	2
Стеллаж для кастрюль		2004	удовлетвор	2

Материально-техническая база пищеблока

Оборудование

Наименование оборудования	количество	год производства	техническое состояние и потребность		требуется ремонт или замены
Плита электрич.(4 комфорки)	2	2004	Удов.	да	да
Холодильник	1	2004	Удов.	да	да
Шкаф холодильный	1	2004	Неуд.		
электромясорубка		2008	Удов.	нет	нет
Электросковорода	1	2004	Удов.	нет	да
Электрокотел		2004			
Духовой шкаф (3 секции)	1	2004	Удов.	да	да
Водонагреватель	1	2004	Неуд.		да
Водонагреватель	1				
Посудомоечная машина		2004	Неуд.	да	да
Картофелечистка МОК 300М	1	2004	Неуд.	да	да
Мармит 1-х блюд	-	2004	-	-	-
Стол производственные	3	2004	Удов.	3	Заменить на нерж.
Другое оборудование		2004			
Тестомеситель	1		Удов.	Нет	Нет
Ларь морозильная(мясо)	1		-	Да	Да
Ларь морозильная(рыба)	1		Неуд.	-	-
Машина кухонная универсальная УКМ-01	1			Да	Да
Стол охлаждаемый	-		-	1	1
Мармит для вторых блюд	1		Удов.	Нет	Нет
Стеллаж нерж. для тарелок	1		Удов.	-	-
Весы столовые (326 АС и	2		Удов.	-	-
Овощерезка	1		Удов.		

Посуда						
Кухонная посуда:						
Кастрюли алюм.-50 л.	5	-	Удовл.	-	-	
Нерж.	2	-	Удовл.	-	-	
Кастрюли алюм.-30 л.	2	-	Удовл.	-	-	
Нерж.	1	-	Удовл.	-	-	
Кастрюли алюм.-20 л.	5	-	Удовл.	-	-	
Нерж.	4	-	Удовл.	-	-	
Кастрюли алюм.-7-8 л.	5	-	Удовл.	-	-	
Кастрюли алюм.—3 л.	1	-	Удовл.	-	-	
Сковорода	2	-	Удовл.	2	Заменить	
Столовая посуда:						
Тарелки для 1-х блюд	350	-	Удовл.	500	-	
Тарелки для 2-х блюд	750	-	Удовл.	500	-	
Стаканы	350	-	Удовл.	100	-	
Ложки	280	-	Удовл.	200	-	
Вилки	215	-	Удовл.	200	-	
Разделочные доски	14	-	Удовл.	-	-	

Разделочные ножи	14		Удов.		
Моечные ванны	2	2014 1989	удовл	1	Заменить на нерж.
Разносы	15	-	-	-	-
Тазы эмалир.		-	-	-	
Пласт.	6	-	-	-	-
Другая посуда:					
Ведро эмалированное	3	-	-	-	-
Пластмас.	4	-	-	-	-
Ковш	2	-	-	-	-
Жарочные листы	11	-	-	-	-
Чайник шлаг	1	-	-	-	-

10. НАЛИЧИЕ НАБОРА ПОМЕЩЕНИЙ

Наименование производственного помещения	Имеется / не имеется
Склады (кладовые)	Имеется
Овощной цех	Не имеется
Кондитерский цех	Имеется
Мясо-рыбный	Не имеется
Горячий цех	Имеется
Моечная кухонной посуды	Имеется
Бытовые помещения для персонала	Имеется
Санузел для сотрудников столовой	Имеется
Другие (указать какие)	-

Утверждаю

директор ГБОУ «Гимназия

Назрановского района

Пр. № 1



ПРОГРАММА
производственного контроля
организации горячего питания
ГБОУ «Гимназия Назрановского района»
на 2025-2026 уч. год

1. Цель производственного контроля

Осуществление контроля за правильной организацией питания школьников, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи.

2, Объекты производственного контроля

2.1 Помещения учреждения;

2.2 Помещения школьной столовой;

2.3 Технологическое оборудование;

2.4 Рабочие места;

2.5 Сырье, полуфабрикаты;

2.6 Готовая продукция;

2.7 Отходы производства и потребления. Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасность продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Наличие пересекающихся потоков сырья и готовой продукции;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров; - Дезинфицирующие мероприятия.

3. Перечень официально изданных нормативных документов

3,1 Закон № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года « О санитарно эпидемиологическом благополучии населения» ;

3.2 СанПиН 2.4.2.2821-10 « Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях» ;

3.3 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 « Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;

3,4 СП 1.1.1058-01 « Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий» ;

3,5 СанПиН 2.3.2.1324-03 « Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» ;

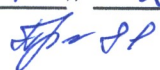
3.6 СанПиН 2.3.2.569-96 « Профилактика паразитических заболеваний на территории РФ».

3.7 СанПиН 3.1.1117-02 « Профилактика острых кишечных заболеваний»;

3.8 СанПиН 3.1.958-99 « Профилактика вирусного гепатита»;

3,9 СанПиН 3.1.1321-03-03 « Профилактика менингококковых инфекций»;

Утверждаю
Директор ГБОУ
«Гимназия Назрановского района»

 З.И. Добриева
« 1 » 09 2021-22 уч. г.


График

питания учащихся 1-4 классов в 2021-2022 учебном году

Классы	Время посещения	Ответственный учитель
1 «А» 1 «Б» 1 «В» 2 «А»	8.30-9.00	Оздоева А.М. Ужахова М.Х. Амерханова М.Х. Ханиева Ф.Дж.
2 «Б» 2 «В» 3 «А» 3 «Б»	9.00-9.30	Бацаева Э.А. Евлоева Л.М. Аушева М.М. Оздоева М.Р.
3 «В» 4 «А» 4 «Б» 4 «В»	9.35-10.00	Акилова С.С. Томова А.Б. Аспиева А.Б. Евлоева П.С.

3.10 СанПиН 2.4.5.2409-08 « Санитарно —эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ , учреждениях начального и среднего профессионального образования».

4. Ответственный за осуществление производственного контроля: шеф-повар Аушева А.А.

5. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

5.1 Директор школы;

5.2 Заместитель директора по НК, ВР;

5.4 Шеф-повар

6. План производственного контроля организации питания

п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетноотчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасность поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров / контрактов	Руководитель образовательного учреждения	Контракт на питание
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявление нарушений условий анспортировки
2. Контроль качества и безопасность выпускаемой готовой продукции				
	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
2.2	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе				

3.1	Рацион питания	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню
3.2	Наличие нормативно технической и технологической документации	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептов технологические карты
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, готовой кулинарной продукции)				
4.1	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журналы
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журналы температурного режима
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока				
5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблока (производственных, складских, подсобных, инвентаря и оборудования)				
6.1	Производственные помещения и оборудование в них	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания
7.2	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды
8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающимися				
8.1	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Приказ об организации питания обучающихся
8.2	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи
8.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акты по проверке организации питания

**7. ГРАФИК проведения уборки
помещений столовой**

N2 п/п	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи	Ежедневно
2	Уборка столов проводится после приема пищи	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования	Ежедневно
5	Борьба с мышами и грызунами	Постоянно
6	Влажная уборка помещений	Ежедневно
7	Генеральная уборка помещений с мытьем окон	2 раза в месяц

Организация лабораторных исследований и контроля

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
-------------------------	-----------	---------------------------------------	------------

Готовая продукция на микробиологические показатели КМАФнМ, БГКП	1 раз в год	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Сл, блюда, напитки вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи

Содержание «С» витамина	2 раза в год	1 блюдо	Третьи блюда
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
- на наличие возбудителей сальмонелл	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь, цех обработки овощей
- наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала сырье, пищевые продукты рыба, мясо, зелень
Питьевая вода	1 раз в год	проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность) 1 проба по мб	
		показателям (ОМЧ, ОКБ) 1 раз в год	

Освещенность	1 раз в 3 года в темное время с ток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежегодно (самостоятельно	Все помещения	
Влажность	Ежегодно	Все помещения	
шум	1 раз в год	2 помещения	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, емонта обо дования
Вибрации	раз в 3 года	2 помещения	Проводятся замеры также после введения систем вентиляции, емонта обо дования
Электромагнитное поле	1 раз в 3 года	2 помещения	В кабинетах , где используются компьюте ы