

Утверждаю:

и.о.руководителя Прииртышской ОСШ
имени Т.П. Праслова
Казанцева Л.Н.

« » 2025 г.



«ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА»
Прииртышская ОСШ им.Т.П.Праслова
на 2025-2026 учебный год

1.Раздел:

Площадь помещения:164,7 кв.м

Площадь обеденного зала: 92 кв.м.

Вспомогательная площадь: 72,7 кв.м

Количество работников пищеблока: 2 человека

Сведения о работниках пищеблока:

№	Ф.И.О. сотрудников	Должность	Допуск к работе до
1	Лейман Т.Е.	Повар	19.02.2026 г
2	Овечкина М.И	кухработник	21.02.2026 г
3	Литвинова Л.Н.	завхоз	04.02.2026 г

**КГУ «Прииртышская общеобразовательная
средняя школа имени Т.П. Праслова»
отдела образования Железинского района,
управления образования Павлодарской обл**

**ПАСПОРТ
ПИЩЕБЛОКА**

2025-2026 учебный год



Утверждаю:

и.о.руководителя Прииртышской ОСШ
имени Т.П. Праслова
Казанцева Л.Н.

« » 2025 г.

«ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА»
Прииртышская ОСШ им.Т.П.Праслова
на 2025-2026 учебный год

1.Раздел:

Площадь помещения:164,7 кв.м

Площадь обеденного зала: 92 кв.м.

Вспомогательная площадь: 72,7 кв.м

Количество работников пищеблока: 2 человека

Сведения о работниках пищеблока:

№	Ф.И.О. сотрудников	Должность	Допуск к работе до
1	Лейман Т.Е.	Повар	19.02.2026 г
2	Овечкина М.И	кухработник	21.02.2026 г
3	Литвинова Л.Н.	завхоз	04.02.2026 г

2. Раздел

Сведения о материальном состоянии столовой и пищеблока на 2025-2026 учебный год.

Эстетическое оформление столовой:

1. Уголок здоровья.
2. Режим работы столовой.
3. График питания учащихся 1-11 классов
4. График работы школьной столовой
5. График дежурства по столовой.
6. Баннер: Ас дәмді болсын. Приятного аппетита!
7. Наличие ежедневного меню, утвержденного руководителем школы: *имеется*
8. Соблюдение питьевого режима: кипяченая вода в чайнике с биркой, на которой указано время, одноразовые стаканчики.
9. Организация места для мытья рук: 6 раковин, сушущая, жидкое мыло
10. Состояние моечной: 2-х гнездовая раковина, имеется инструкция по мытью посуды.
11. Наличие санузла для персонала пищеблока (туалет, мойка, душ): *имеется*
12. Наличие складских помещений, их состояние: санитарно-гигиеническое *состояние* *удовлетворительное*
13. Наличие специально промаркированных столов для сырых и вареных продуктов: *столы* *промаркированы*
14. Маркировка досок: разделочные доски и ножи промаркированы.

Перечень оборудования столовой и пищеблока, их состояние.

Оборудование	Наличие	Состояние
Холодильник	2	удовлетворительное
Холодильник-морозильная камера	1	удовлетворительное
Электроплита промышленная	1	удовлетворительное
Электроплита бытовая	2	удовлетворительное
Овощерезка	-	-
Картофелечистка	-	-
Мясорубки	-	удовлетворительное
Жарочный шкаф	1	удовлетворительное
Водонагреватель	1	удовлетворительное
электросковорода	-	удовлетворительное
Мармиты промышленные	1	удовлетворительное
Столы	15	удовлетворительное
Стулья	60	удовлетворительное
Посуда (сколько комплектов на человека)	3/чел	удовлетворительное

3. Раздел

Санитарное состояние школьной столовой и пищеблока

- Наличие моющих средств: *хозяйственное мыло, ДП 2*
- Маркировка технологического оборудования: *промаркировано*
- Маркировка уборочного инвентаря: *инвентарь промаркирован*
- Наличие спец. одежды у персонала: *на одного человека 3 комплекта*

4. Раздел

Документация пищеблока со 02.09.2025 г

1. Бракеражный журнал готовой продукции
2. Бракеражный журнал для сырой продукции

3. Журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока (журнал осмотра работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний)

4. Паспорт школьного пищеблока: ответственный со 02.09.2025 года ЗРВР Левченко Л.И.)

5. Ведомость контроля за выполнением норм продуктов питания за месяц: завхоз школы Литвинова Л.Н.