

«Ақмола облысы білім басқармасының Атбасар ауданының бойынша  
білім бөлімі Атбасар қаласының №8 жалпы  
орта білім беретін мектебі»КММ

**Мектеп асханасының  
тамақтандыру бөлімінің  
ТӨЛҚҰЖАТЫ**

Атбасар қаласы

## Паспорт пищеблока общеобразовательного учреждения

- Наименование юридического лица КГУ «Средняя школа № 8 с пришкольным интернатом»
- Юридический адрес г.Атбасар, ул.Кошанбаева,94
- Фактический адрес г.Атбасар, ул.Кошанбаева,94
- Проектная мощность школы 80 посадочных мест
- Количество смен 2
- Санитарно-техническое состояние столовой удовлетворительное
- Соответствие требованиям санитарно-эпидемиологических правил условий для организации питания:

Гигиенические параметры	Нормируемые величины	Фактические величины
<b>Условия для организации питания</b>		
Столовая, работающая на сырье	на 1-ом этаже здания	Да
соблюдение поточности технологических процессов	Исключаются встречные потоки сырья и готовой продукции	Да
моечная	Для посуды, инвентаря	Да
кладовые	Для сухих продуктов, для овощей	Да
бытовые помещения для персонала	раздевалка, душевая, туалет для персонала, комната для приема пищи	раздевалка, туалет для персонала
<b>Оборудование производственных помещений столовой и условия для хранения пищевых продуктов</b>		
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)	да
Овощной цех (первичной обработки овощей), при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук	1 производственный стол, раковина для мытья рук, моечные ванны
Овощной цех (вторичной обработки овощей), при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук	Производственный стол, раковина для мытья рук
Холодный цех, при	Производственные столы (не менее	раковина для мытья рук

столовых приборов		ручками вверх
Наличие инструкции по правилам мытья столовой и кухонной посуды	Вывешены в соответствующих цехах	вывешены на мойке
Характеристика обеденного зала: площадь; количество посадочных мест	0,7 кв.м на одно посадочное место	12 м <sup>2</sup> на 10
Условия для соблюдения личной гигиены обучающихся: количество умывальников и сушек. Санитарно-техническое обеспечение пищеблока.	1 кран на 20 посадочных мест	Да
Санитарно-техническое состояние сетей.	удовлетворительное	удовлетворительное
Тип холодного водоснабжения: централизованное; артезианская; децентрализованная; привозная.	централизованное	централизованное
Тип горячего водоснабжения: централизованное; автономное; наличие резервного источника горячего водоснабжения.	обязательное наличие электроводонагревателя	централизованное резерв: водонагреватель 30 м
Фильтры доочистки воды (указать наличие)		Нет
Обеспечение холодным и горячим водоснабжением	производственные помещения пищеблока, туалетная для персонала (с установкой кранов – смесителей)	холодное водоснабжение, краны без смесителей
Тип канализации: централизованное; внутренняя канализация с очистными сооружениями; выгреб.	централизованная	централизованная
Присоединение моечных ванн к канализационной сети	посредством воздушного разрыва 20мм	да
Освещение:	естественное светильники,	светильники,

столовых приооров		ручками вверх
Наличие инструкции по правилам мытья столовой и кухонной посуды	Вывешены в соответствующих цехах	вывешены на мойке
Характеристика обеденного зала: площадь; количество посадочных мест	0,7 кв.м на одно посадочное место	12 м <sup>2</sup> на 10
Условия для соблюдения личной гигиены обучающихся: количество умывальников и сушек. Санитарно-техническое обеспечение пищеблока.	1 кран на 20 посадочных мест	Да
Санитарно-техническое состояние сетей.	удовлетворительное	удовлетворительное
Тип холодного водоснабжения: централизованное; артскважина; децентрализованная; привозная.	централизованное	централизованное
Тип горячего водоснабжения: централизованное; автономное; наличие резервного источника горячего водоснабжения.	обязательное наличие электроводонагревателя	централизованное резерв: водонагреватель 30 м
Фильтры доочистки воды (указать наличие)		Нет
Обеспечение холодным и горячим водоснабжением	производственные помещения пищеблока, туалетная для персонала (с установкой кранов – смесителей)	холодное водоснабжение, краны без смесителей
Тип канализации: централизованное; внутренняя канализация с очистными сооружениями; выгреб.	централизованная	централизованная
Присоединение моечных ванн к канализационной сети	посредством воздушного разрыва 20мм	да
Освещение:	естественное светильники,	светильники,

<p>отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок</p>	<p>двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук</p>	
<p>Мясорыбный цех, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок</p>	<p>Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разрубки мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата.</p>	<p>1 производственных стола, раковина для мытья рук, 2 моечные ванны, электромясорубка</p>
<p>Помещение для обработки яиц, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок</p>	<p>Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук.</p>	<p>емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук</p>
<p>Мучной цех, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок</p>	<p>Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки.</p>	<p>Производственный стол, раковина для мытья рук,</p>

Помещение для нарезки хлеба, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук.	Производственный стол, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрочайник, контрольные весы, раковина для мытья рук.	электрическая сковорода, 4- 4-х конфорочная плита, духовой (жарочный) шкаф, контрольные весы
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией).	Мармиты 3-х конфорочные
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук.	Производственный стол, раковина для мытья рук, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для столовых приборов
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук.	Производственный стол, раковина для мытья рук, одна моечная ванна
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна	да
Комната для приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук	нет
Отделка стен складских и производственных помещений	Облицовочная плитка высотой 1,7м	Облицовочная плитка
Разделочный инвентарь: достаточность, наличие маркировки, состояние	Закреплен за каждым цехом; Имеет специальную маркировку; Без сколов и заусенец	достаточно, промаркирован
Обеспеченность кухонной посуды	В достаточном количестве	обеспечены
Условия хранения кухонной посуды	стеллаж 0,5м от пола	стеллаж 0,2 м от пола
Обеспеченность столовой посудой	По 2 комплекта на каждое посадочное место	По 2 комплекта
Условия хранения: столовой посуды;	В шкафах, на решетках в кассетах ручками вверх	стол посуда на столе приборы в кассете

естественное; искусственное.	оборудованные защитной арматурой	оборудованные защитной арматурой
Размещение светильников	не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами	не размещаются
Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи	Имеется	Имеется



**«Мектеп жанындағы интернатымен №8 ОМ» КММ**

**2024-2025 оқу жылындағы тамақтану кеңесінің жұмыс жоспары**

№	Іс-шаралар	өткізілетін күні	жауаптылар	өткізілген күнге белгі
1	Бір жылдық жұмыс жоспарын бекіту	ай ішінде	Мектеп директорының м.а Н.Жәнімхан	
2	1.Оқушыларды тегін тамақпен тамақтандыруын ұйымдастыру. 2.Тамақтану мөлшерін орындау.	ай ішінде	Медбике Шингисова Г.Ж	
3	1.Тамақтану комиссияның есебі. 2.Тамақтану мөлшерін орындау.	ай ішінде	Медбике Шингисова Г.Ж Жалдаушы Баязит Айғаным Құрбанқызы	
4	1.Тамақ өлшеміннің мөлшерін сақтау есебі. 2.Тамақтану мөлшерін орындау.	ай ішінде	Медбике Шингисова Г.Ж Жалдаушы Баязит Айғаным Құрбанқызы	
5	1.Асханада тамақтану құжаттарын жүргізу. 2.Тамақтану мөлшерін орындау.	ай ішінде	Медбике Шингисова Г.Ж Жалдаушы Баязит Айғаным Құрбанқызы	
6	1.Асханаға келген шикізаттарды қабылдау тәртібін, мерзімін, сақтауын қадағалау. 2.Тамақтану мөлшерін орындау.	ай ішінде	Медбике Шингисова Г.Ж Жалдаушы Баязит Айғаным Құрбанқызы	
7	1.Асханада санитарлық эпидемиялық талап ұсынымдарын орындау. 2.Тамақтану мөлшерін орындау.	Сәуір ай бойы	Медбике Шингисова Г.Ж Жалдаушы Баязит Айғаным Құрбанқызы	
8	Балалардың дұрыс тамақтануына әкімшіліктің ұтымды ықпал етуі.	Мамыр ай бойы	Мектеп директорының м.а Н.Жәнімхан	
9	1.Тамақтану кеңесі жұмысының қорытындысы. 2.Тамақтану мөлшерін орындау.	тамыз	Мектеп директорының м.а Н.Жәнімхан	