

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения
основная общеобразовательная школа села Еланыш муниципального района
Салаватский район Салаватский район Республики Башкортостан
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения: 452495, РБ, Салаватский район, село Еланыш, ул.
Центральная, 54,
телефон 83477726437, эл почта: sal_edu13@mail.ru

Содержание

- I. Общие сведения об образовательной организации
- II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся по возрастным группам:
 - 1. Охват одноразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам
 - 2. Охват двухразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам
- III. Тип пищеблока
- IV. Форма организации питания
- V. Инженерное обеспечение пищеблока
- VI. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока
- VII. Материально-техническое оснащение пищеблока:
 - 1. Перечень помещений и их площадь
 - 2. Характеристика технологического оборудования пищеблока
 - 3. Дополнительные характеристики технологического оборудования
 - 4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования
- VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
- IX. Характеристика бытовых помещений
- X. Штатное расписание работников пищеблока
- XI. Организация прохождения практики студентов профильных колледжей на базе общеобразовательных организаций
- XII. Перечень нормативных и технологических документов
 - I. Общие сведения об образовательной организации

Руководитель образовательной организации Брагин Андрей Павлович

Ответственный за питание обучающихся Петрова Юлия Леонидовна

Численность педагогического коллектива, чел. 8

Количество классов по уровням образования 8

Количество посадочных мест 25
Площадь обеденного зала 24,5

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	4	4
2	2 класс	1	5	5
3	3 класс	1	5	5
4	4 класс	1	14	14
5	5 класс	1	7	6
6	6 класс	1	11	8
7	7 класс	1	12	8
8	8 класс	1	7	4
9	9 класс	1	13	8
10	10 класс	1	0	0
11	11 класс	1	0	0

II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся
по возрастным группам

1. Охват одноразовым горячим питанием обучающихся
по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			количество, чел.	% от числа обучающихся
1	2	3	4	5
1.1	Учащиеся 1-4 классов – всего,	18	18	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	18	18	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	16	16	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	7	7	100
	в том числе за родительскую плату	9	9	100
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов –	0	0	0

	всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий,	0	0	0
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	34	34	100
	в том числе льготных категорий	25	25	100

2. Охват двухразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			количество, чел.	% от числа обучающихся
2.1	Учащиеся 1-4 классов – всего,	1	1	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	1	1	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	3	3	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	3	3	100
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	0	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	4	4	100
	в том числе льготных категорий	4	4	100

III. Тип пищеблока

(столовая на сырье, столовая, работающая на полуфабрикатах, буфет-раздаточная):

столовая, работающая на полуфабрикатах

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	Общество с ограниченной ответственностью Комбинат питания «Салаватский»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	452490, Республика Башкортостан, Салаватский район, село Малояз, ул. Советская, д.63/1
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Набиуллин Ришат Рамилевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	83477721552, Kp22177@mail.ru
Дата заключения контракта	11.01.2024г
Длительность контракта	1 год

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное, собственная скважина, другие ведомственные источники) <i>Централизованное</i>
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение) <i>Водонагреватель</i>
Отопление	(централизованное, собственная котельная) <i>Собственная котельная</i>
Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения, другие) <i>Локальное сооружение</i>
Вентиляция помещений	(естественная, искусственная, комбинированная) <i>Комбинированная</i>

VI. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока находится в здании общеобразовательной организации

VII. Материально-техническое оснащение пищеблока:

1. Перечень помещений и их площадь, кв. м

(перечень и площадь помещений в зависимости от типа предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения, кв. м		
		столовые, работающие на сырье	столовые, работающие на полуфабрикатах	буфет-раздаточная
1.1	Складские помещения	X	8,9	X
1.2	Производственные помещения:	X		X
1.2.1	догоотовочный цех	X	5,9	X
1.2.2	горячий цех	X	5,9	X
1.2.3	раздаточная	X		X
1.2.4	помещение (или место) для резки хлеба	X		X
1.2.5	Моечная для кухонной и столовой посуды	X	11,2	X

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования (ед.)	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
1	Складские помещения	Шкаф холодильный	1	Февраль 1991	Август 1991	70
		Морозильный ларь	1	2011	2011	
		Холодильник	1	2007	2007	
		Морозильник	1	2007	2007	
2	догоотовочный цех	Производственные столы	2	2013	2013	
		Раковина для мытья рук	1	2014	2014	
		Бактерицидная лампа	1	2017	2017	

3	горячий цех	Плита электрическая	1	2003	2003	
		Протирочная машина	1	2013	2013	
		Весы	1	2021	2021	
		Столы производственные	1			
4	Моечная для кухонной и столовой посуды	Бактерицидная лампа	1	2017	2017	
		Моечная ванна трехсекционная	1	2019	2019	
		Стеллажи стационарные	1	2019	2019	
		Производственные столы	1			

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель-ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая	ПЭ-51 ШП У	3 конфорки	01.08.2003	21 год	19.09.2024
2	Механическое	Машина овощерезательно-протирочная	МОК-150-04		2013	11 лет	
		Мясорубка электрическая	«БРИЗ» ЭМ 30/160		2012	12 лет	
3	Холодильное	Шкаф холодильный	CM114-S	500 литров	1991	33 года	
		Ларь морозильный	POZIS 155-1	300 литров	2011	13 лет	
		Холодильник	POZIS FH-22	210 литров	2007	17 лет	
		Морозильный	POZIS 106-2	210 литров	2007	17 лет	
4	Весоизмерительное оборудование	Весы настольные	SW-5	До 5 кг		3 года	
		Весы порционные	SW-5	До 5 кг		3 года	

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метро- логических работ	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	Ф.И.О. ответственного за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	Муниципальный контракт № 0301300400321 03 на оказание услуг по организации питания обучающихся и воспитанников				Бобина Г.П.	ежедневно
2	Механическое	Муниципальный контракт № 0301300400321 03 на оказание услуг по организации питания обучающихся и воспитанников				Бобина Г.П.	ежедневно
3	Холодильное	Муниципальный контракт № 0301300400321 03 на оказание услуг по организации питания обучающихся и воспитанников				Бобина Г.П.	ежедневно
4	Весоизмери- тельное оборудование	Муниципальный контракт № 0301300400321 03 на оказание услуг по организации питания обучающихся и воспитанников				Бобина Г.П.	ежедневно

VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь (кв.м)			
		количество единиц оборудования (ед.)	дата его приобретения	процент изношенности оборудования (%)	количество посадоч- ных мест в обеденном зале (ед.)
1	Столы обеденные	5	1991	100	25
2	Табулет	25	1991	100	

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)

X. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплек- тованность	базовое образование	квалификацион- ный разряд	стаж работы (годы)	наличие медкнижки
1	Повар	1	1	Средне- специальное	3	4	да
2	Подсобный рабочий	1	1	Средне- специальное	0	1	да

XI. Организация прохождения практики студентов профильных колледжей на базе общеобразовательных организаций

Количество общеобразовательных организаций, организовавших прохождение практики (ед.)	Количество студентов, прошедших практику в текущем учебном году (чел.)	Из них количество трудоустроенных (чел.)
-	-	-

XII. Перечень нормативных и технологических документов

- 1) основное организованное меню для детей 7-11 лет, 12 лет и старше, специализированное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при наличии таких детей);
- 2) ежедневное меню;
- 3) меню-раскладка;
- 4) технологические карты (ТК);
- 5) технико-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара;
- 6) накопительная ведомость;
- 7) график приема пищи;
- 8) гигиенический журнал (сотрудники);
- 9) журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 10) журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- 11) журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- 12) журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- 13) ведомость контроля за рационом питания;
- 14) приказ о составе бракеражной комиссии;
- 15) график дежурства преподавателей в столовой;
- 16) акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году;
- 17) программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся;
- 18) положение об организации питания обучающихся;
- 19) положение о бракеражной комиссии;
- 20) приказ об организации питания;
- 21) должностные инструкции персонала пищеблока;
- 22) программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП;
- 23) требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы;
- 24) наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.

Директор
общеобразовательной организации


(подпись) А.П.Брагин (расшифровка подписи)