

ПАСПОРТ

пищеблока МОБУ СОШ им.Х.Султанова с.Копей-Кубово,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения: Республика Башкортостан, Буздякский район,
с. Копей-Кубово, ул. Школьная, 4

телефон: 8(34773)27136

эл почта: kopeiscool@yandex.ru

Содержание

- I. Общие сведения об образовательной организации
- II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся по возрастным группам:
 - 1. Охват одnorазовым 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
(указывается следующая информация):

Руководитель образовательной организации: Габдрахманова Гюзель Шакирьяновна

Ответственный за питание обучающихся: Халиуллина Ильмира Венеровна

Численность педагогического коллектива 13 чел.

Количество классов по уровням образования НОО - 4 класса
ООО – 5 классов
СОО – 1 класс

Количество посадочных мест 60

Площадь обеденного зала 71,3м²

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	5	4
2	2 класс	1	9	6
3	3 класс	1	9	5
4	4 класс	1	7	1
5	5 класс	1	11	7
6	6 класс	1	12	3
7	7 класс	1	9	2
8	8 класс	1	10	5
9	9 класс	1	13	3
10	10 класс	-	-	-
11	11 класс	1	4	2
		10	89	38

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,	30	30	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	16	16	100%
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	42	42	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	17	17	100%
	в том числе за родительскую плату	25	25	100%
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов –	17	17	100%

	всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий,	5	5	100%
	в том числе за родительскую плату	12	12	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	89	89	100%
	в том числе льготных категорий	38	38	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,	30	2	66,6%
	в том числе учащиеся льготных категорий	16	2	12,5%
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	42	5	11,9%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	17	5	29,4%
	в том числе за родительскую плату	25	0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	17	2	11,7%
	в том числе учащиеся льготных категорий	5	2	40%
	в том числе за родительскую плату	12	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	89	8	89,8%
	в том числе льготных категорий	38	9	23,7%

III. Тип пищеблока
(столовая на сырье, столовая, работающая на полуфабрикатах,
буфет-раздаточная)

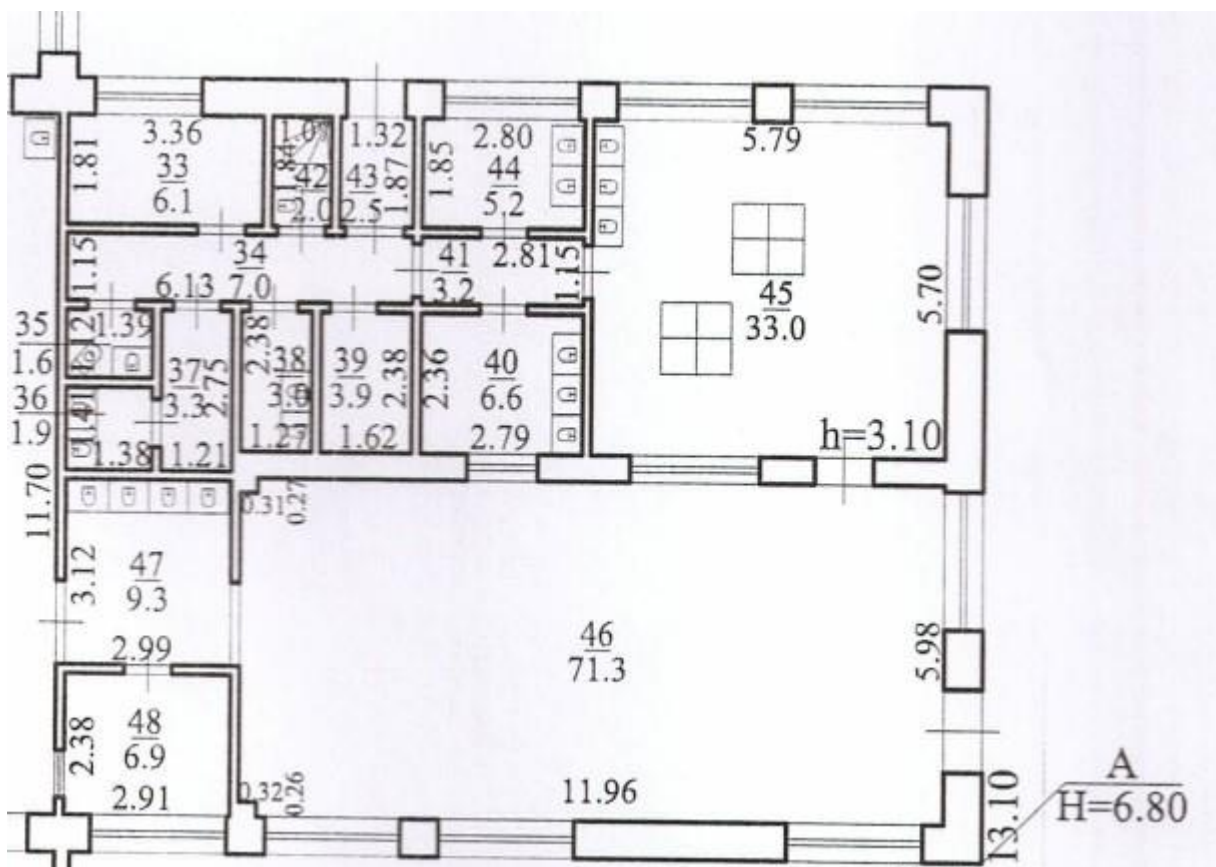
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
<u>поставщик</u>	наименование
Адрес место поставщика: РБ Буздякский район с. Буздяк, ул. Ленина, 29/1.	
Фамилия, имя отчество руководителя, поставщика: Усманова Альмира Хамбаловна	
Контактные данные: тел. 89279258589 эл. почта almirusmanova123@icloud.com	
Дата заключения контракта 02.09.2024г.	
Длительность контракта: по 31.12.2024г.	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	локальные сооружения
Вентиляция помещений	комбинированная

VI. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока



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	6,1		
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	3,3	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	1,9	—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	3,0	—	—
1.2.4	доготовочный цех	—		—
1.2.5	горячий цех	8,1		—
1.2.6	холодный цех	3,9		—
1.2.7	мучной цех	-	—	—
1.2.8	раздаточная	2,16		
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	1,44		

1.2.10	помещение для обработки яиц	-		—
1.2.11	моечная кухонной посуды	5,2		—
1.2.12	моечная столовой посуды	6,6		—
1.2.13	моечная и кладовая тары	2,8		—
1.2.14	производственное помещение буфета-раздаточной	—	—	
1.2.15	посудомоечная буфета-раздаточной	—	—	
1.3	Комната для приема пищи (персонал)	-		

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.	Производственное помещение	Холодильник-морозильник «Indesit»	1	2011	2011	40%
		Плита электрическая ЭПК-47Н 4-х камфорочная без жарочного шкафа	1	2017	2017	35%
		Плита электр.4-конф.с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ	1	2012	2012	60%
		Шкаф жарочный ШЖЭ-2 двухсекционный	1	2017	01.09.2017	50%
		Мармит ПМЭС 70-КМ	1	2017	01.09.2017	25%
		Электронные весы ACS-40	1	2020	01.09.2020	5%
		Вытяжной зонт	1	2017	01.09.2017	25%
		Электромясорубка ТМ-12м	1	Май, 2021	01.09.2021	5%
		Водонагреватель «Аристон»	1	2010	2010	50%
		Водонагреватель «AquaVerso»	2	2017	2017	40%
		Производственные столы	5	2017	2017	20%

		Ванна моечная двухсекционная ВМ-2, нержавеющая сталь	1	2020	2020	5%
		Раковина для мытья рук	1	2017	2017	
2.	Складские помещения	Морозильный ларь «Бирюса»	1	2010	2010	50%
		Холодильник-морозильник «Indesit»	1	2017	2017	20%
	Моечная кухонной посуды	Водонагреватель «AquaVerso»	1	2017	2017	40%
		Моечная ванна двухсекционная (с объёмом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды)	1	2022	2022	
		Стеллаж	1	2017	2017	
	Моечная столовой посуды	Водонагреватель «AquaVerso»	1	2017	2017	40%
		производственный стол	1	2017	2017	
		Моечная ванна двухсекционная(для мытья столовой посуды),оборудованная душевой насадкой с гибким шлангом	1	2017	2017	
		Моечная ванна (для стеклянной посуды и столовых приборов), оборудованная душевой насадкой с гибким шлангом	1	2023	2023	
		Стеллаж	1	2017	2017	
		Раковина для мытья рук	1	2023	2023	

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологичес-кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилак- тического осмотра
1	Тепловое						
	Плита электрическая без жарочного шкафа	Приготовл ение блюд наплитной посуде	ЭПК- 47Н 4		2017	7	2024
	Плита электр.4- конф.с жарочным шкафом	Приготовл ение блюд наплитной посуде	ЭП- 4ЖШ		2013	10	2023
	Шкаф жарочный двухсекционный	Тепловая обработка полуфабри катов из мяса, рыбы.	ШЖЭ -2		2017	10	2027
	Мармит	Поддержан ие заданной температур ы горячих блюд	ПМЭ С 70- КМ		2017	10	2027
	Водонагрева тель	Непрерывн ый нагрев воды	«Арис тон»		2017	7	2024
	Водонагрева тель	Непрерывн ый нагрев воды	«Aqua Verso »		2017	7	2024
	Водонагрева тель	Непрерывн ый нагрев воды	«Aqua Verso »		2017	7	2024
2	Механические						
	Вытяжной зонт	Вентиляци я воздуха			2017	6	2023
	Электромясоруб ка	Нарезки и шинковки овощей	ТМ- 12м		2021	10	2031
3	Холодильное						
	Холодильник- морозильник	Хранение продуктов	«Indes it»		2011	10	2026
	Морозильный ларь	Хранение продуктов	«Бир юса»		2010	10	2026

	Холодильник-морозильник	Хранение продуктов	«Indesit»		2017	10	2027
4	Весомизмерительное оборудование						
	Электронные весы	Взвешивание продуктов и порций	ACS-40		2020	7	1 раз в 2 года

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	Ф.И.О. ответственного за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое						
	Плита электрическая без жарочного шкафа ЭПК-47Н 4	+	+		+	Габдрахманова Г.Ш.	+
	Плита электр.4-конф.с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ	+	+		+	Габдрахманова Г.Ш.	+
	Шкаф жарочный двухсекционный ШЖЭ-2	+	+		+	Габдрахманова Г.Ш.	+
	Мармит ПМЭС 70-КМ	+	+		+	Габдрахманова Г.Ш.	+
	Водонагреватель «Аристон»	+	+		+	Габдрахманова Г.Ш.	+
	Водонагреватель «AquaVerso»	+	+		+	Габдрахманова Г.Ш.	+
2	Механическое						
	Вытяжной зонт	+	+		+	Габдрахманова Г.Ш.	+
	Электромясорубка ТМ-12м	+	+		+	Габдрахманова Г.Ш.	+

3	Холодильное						
	Холодильник-морозильник «Indesit»	+	+		+	Габдрахманова Г.Ш.	+
	Морозильный ларь «Бирюса»	+	+		+	Габдрахманова Г.Ш.	+
	Холодильник-морозильник «Indesit»	+	+		+	Габдрахманова Г.Ш.	+
4	Весоизмерительное оборудование						
	Электронные весы ACS-40	+	+		+	Габдрахманова Г.Ш.	+

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 посадочных мест в обеденном зале (ед.)
1.	Стол	10	2010	70%	6 мест за 1 стол
2.	Стул	60	2010	70%	60 мест

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Комната уборочного инвентаря	2,0	4

Х. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплек- тованность	базовое образование	квалификацион- ный разряд	стаж работы (годы)	наличие мед книжки
1	Заведующий производством	1		среднее специал ьное		1	имеется
2	Технолог						
3	Повар	1		среднее специал ьное	3 разряд	12	имеется
4	Рабочий кухни (помощник повара)	1		среднее специал ьное		5	имеется

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.)
0	0	0

ХII. 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 HACCP;
- 23) требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы;
- 24) наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.

Директор
общеобразовательной организации
(организатора питания)




(подпись)

Габдрахманова Г.И.
(расшифровка подписи)

