

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Карабашево
Т.А.Мухаметова



ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

**муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
средней общеобразовательной школы
села Карабашево Илишевского района
Республики Башкортостан**



ПАСПОРТ пищеблока МБОУ СОШ с.Карабашево

РБ, Илишевский район, с. Карабашево, ул. М. Горького, 43

83476238-1-22

kara-bash@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
(указывается следующая информация):

Руководитель образовательной организации: Мухаметова Т.А.

Ответственный за питание обучающихся: Ямилова А.И.

Численность педагогического коллектива: 15 чел.

Количество классов по уровням образования: НОО-4, ООО-5, СОО-1

Количество посадочных мест: 60

Площадь обеденного зала: 66 кв. м.

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	11	6
2	2 класс	1	7	6
3	3 класс	1	12	4
4	4 класс	1	4	1
5	5 класс	1	13	4
6	6 класс	1	14	8
7	7 класс	1	10	4
8	8 класс	1	12	4
9	9 класс	1	17	2
10	11 класс	1	4	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.	34	34	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	17	17	50%
1.2	Учащиеся 5-8 классов - всего.	49	49	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	20	20	41%
	в том числе за родительскую плату	29	29	59%
1.3	Учащиеся 9-11 классов - всего,	21	21	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	2	2	9%
	в том числе за родительскую плату	19	19	81%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп - всего,	104	104	100%
	в том числе льготных категорий	38	38	24%

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,	34	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий	0	0	0
2.2	Учащиеся 5-8 классов - всего,	49	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий,	0	0	0
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов - всего,	21	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий	1	0	4
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп - всего,	104	0	0
	в том числе льготных категорий	1	1	1%

Тип пищеблока: столовая на сырье

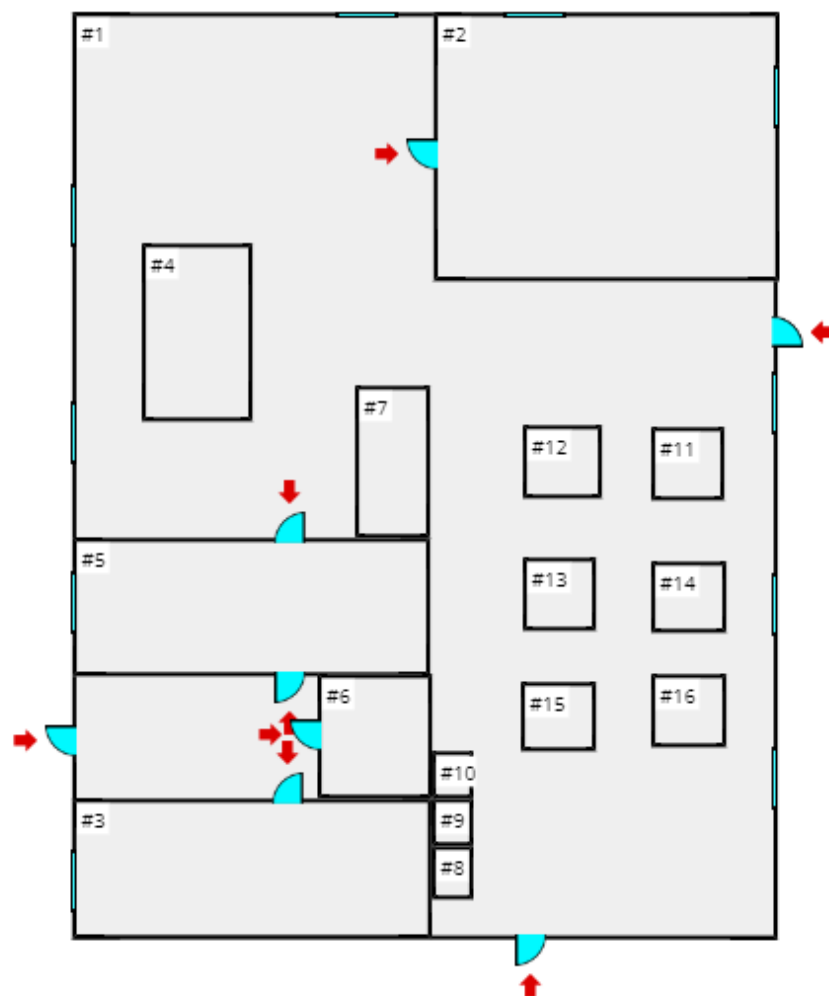
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания		Самостоятельно	
Поставщик (наименование) Наименование организации, Ф.И.О (ИП)	ИП Ризванова Р.Ш.	ООО «Заман»	Сельскохозяйственный потребительский перерабатывающий кооператив «Илишагропродукт»
ИНН	026405448203	0225011019	0225995348
ОГРН	309026404400059	1130280045609	1180280062082
ОГРНИП	309026404400059		319565800078645
МЕСТО ФАКТИЧЕСКОГО ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ	Республика Башкортостан, Илишев ский район, село Исаметово	452260, Респ Башкортостан, с. Верхнеяркеево, р-н Илишевский, ул. Первомайская, д. 38/1	452314, Республика Башкортостан, Илишевский район, село Бишкураево, ул Ленина, зд. 36, кабинет 1
Дата заключения контракта		С 01.01.2024 по 31.12.2024	
Длительность контракта		1 год	

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



Адрес объекта:
ул.М.горького 43
Общая площадь:
50 м²

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	18,58	18,58	
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	8,3	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	8,30	—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	8,30	—	—
1.2.4	догоотовочный цех	—	31,36	—
1.2.5	горячий цех	31,36	31,36	—
1.2.6	холодный цех	-	-	—
1.2.7	мучной цех	-	-	—
1.2.8	раздаточная	3	3	
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	2	2	
1.2.10	помещение для обработки яиц	-	0	—
1.2.11	моечная кухонной посуды	14,30		—
1.2.12	моечная столовой посуды	14,30		—
1.2.13	моечная и кладовая тары	3	3	
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	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
	ГОРЯЧИЙ ЦЕХ:	Электроплита 4-конфорочная ПЭП-048 М-ДШ с жарочным шкафом	2	2012	2012	100
		Электромясорубка МИМ-80	1	2012	2012	100
		Стол разделочный	5	2011	2011	100
		Раковина для мытья рук с	2	2011	2011	100
		Мармит	1	2018	2018	90
		Весы настольные циферблатные	1	2020	2020	90
	ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ:	Стол обеденные	13	2020	2020	30
		Скамейки обеденные	26	2020	2020	30
		Раковина для мытья рук с подводом холодной и горячей воды	4	2011	2011	100
		Электронные полотенца	2	2011	2011	100
	МОЕЧНАЯ ДЛЯ МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ:	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды	1	2011	2011	100
		Двухсекционная ванна для мытья столовой посуды	1	2011	2011	100
		Ванна моечная двухсекционная для кухонной посуды	1	2011	2011	100
		Производственный стол (для чистой посуды)	1	2011	2011	100
		Шкаф с 4 полками	1	1990	1990	100
		Стеллаж для посуды	1	2011	2011	100
		Стол из нержавеющей стали	2	1990	1990	100
		Электрический водонагреватель Haier	1	2021	2021	30
	ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ НАРЕЗКИ ХЛЕБА	Производственный стол	1	2011	2011	100
		Шкаф для хранения хлеба (4 полки)	1	2011	2011	100
		Разделочная доска	1	2018	2018	50
		Нож для нарезки хлеба	1	2018	2018	50
	СКЛАД ДЛЯ СУХИХ ПРОДУКТОВ	Поддон	1	2011	2011	100

		Стеллаж деревянный	1	2011	2011	100
		Холодильник «Бирюса»	1	2020	2020	90
		Холодильник «Pozis»	2	2018	2018	95
		Морозильник «Frostor»	1	2017	2017	100
		Термометры	6	2019	2019	95
		Весы настольные циферблатные	1	2017	2017	100
	МЯСО-РЫБНЫЙ ЦЕХ	Производственные столы	2	2011	2011	100
		Нож для разделывания кур	1	2011	2011	100
		Нож для разделывания мяса	1	2011	2011	100
		Нож для разделывания рыбы	1	2011	2011	100
		Ванна моечная двухсекционная с подводом горячей и холодной	1	2023	2023	5
	ОВОЩНОЙ ЦЕХ	Ванна моечная двухсекционная с подводом горячей и холодной	2	2019	2019	10

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	- срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Для приготовления пищи	Электроплита 4-конфорочная ПЭП-048 М-ДШ с жарочным шкафом	ООО «ПищТех» г.Краснодар, ул.Железнодорожная, 24	2012	Не менее 5	Ежедневно
		Для подогрева пищи	Мармит	Г.Краснодар, ул.Ростовское шоссе 68/1	2018	Не менее 5 лет	Ежедневно
			Электрический водонагреватель Haier	Импортер: г.Москва, Новинский бульвар	2021	7 лет с даты производства	Ежемесячно
2	Механическое	Для измельчения мяса	Электромясорубка МИМ-80	ОАО «Торгмаш» г.Барановичи	2006	07.07.2009- 16.07.2013	Ежемесячно
3	Холодильное		Холодильник «Бирюса»		2019	Не менее 5 лет	Еженедельно
			Холодильник «Pozis» Мир-103-3А	ОАО «Завод им.Серго» Татарстан, г.Зеленодольск	2013	Не менее 5 лет	Еженедельно
		Для замораживания и длительного хранения замороженных продуктов	Морозильник «Frostor»	ООО «Фростор групп», Московская область, г.Солнечногорск	2020	Не менее 5 лет	Ежемесячно
4	Весоизмерительное оборудование	Для измерения	Весы настольные циферблатные Ф-LCP	ФорТ-Т	2020	Не менее 3 лет	Ежемесячно
			Elecyronic Price Computing Scale		2017	Не менее 3 лет	Ежемесячно

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	Договор № 2 от 27.03.2023				Шириазданов В.Я.	
	Электроплита 4-конфорочная ПЭП-048 М-ДШ с жарочным шкафом	Договор № 2 от 27.03.2023				Шириазданов В.Я.	
	Мармит	Договор № 2 от 27.03.2023				Шириазданов В.Я.	
	Электрический водонагреватель Haier	Договор № 2 от 27.03.2023				Шириазданов В.Я.	
2	Механическое	Договор № 2 от 27.03.2023				Шириазданов В.Я.	
	Электромясорубка МИМ-80	Договор № 2 от 27.03.2023				Шириазданов В.Я.	
3	Холодильное	Договор № 2 от 27.03.2023				Шириазданов В.Я.	
	Холодильник «Бирюса»	Договор № 2 от 27.03.2023				Шириазданов В.Я.	
	Холодильник «Pozis» Мир-103-	Договор № 2 от 27.03.2023				Шириазданов В.Я.	
	Морозильник «Frostor»	Договор № 2 от 27.03.2023				Шириазданов В.Я.	
4	Весоизмери-тельное оборудование	Договор № 2 от 27.03.2023				Шириазданов В.Я.	
	Весы настольные циферблатные Ф-LCP	Договор № 2 от 27.03.2023				Шириазданов В.Я.	
	Elecyronic Price Computing Scale	Договор № 2 от 27.03.2023				Шириазданов В.Я.	

VIII. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Горячий цех:	31,36	12
2	Обеденный зал:	70	45
3	Моечная для мытья столовой	14,30	9
4	Склад для сухих продуктов	18,58	13
5	Мясо-рыбный цех	8,3	6
6	Овощной цех	8,3	2

X. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы (годы)	наличие медкнижки
1	Заведующий производством	0	0	-	-	-	-
2	Технолог	0	0	-	-	-	-
3	Повар	1	1	Средне специальное ГУП «Учебно-курсовой комбинат общественного питания РБ» г.Уфа повар детского питания	6 разряд	31 год (с 1993 года)	имеется
4	Рабочий кухни (помощник повара)	1	1	Средне специальное ГУП «Учебно-курсовой комбинат общественного питания РБ» г.Уфа	5 разряд	25 лет (с 1999)	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 ХАССП;
- 23) требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы;
- 24) наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.

Директор
общеобразовательной организации



(подпись)

/Мухаметова Т.А./

(расшифровка)