

ПАСПОРТ

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

адрес месторасположения: 452492, РБ, Салаватский район, село Янгантау,
ул. Школьная -1
телефон 83477728170, эл почта: sal_edu12@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 Гимранов Фиргат Факелович

Ответственный за питание обучающихся Гималетдинова Амина Кашфетдиновна

Численность педагогического коллектива, чел. 34

Количество классов по уровням образования 24

Количество посадочных мест 90

Площадь обеденного зала 113,4

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	2	53	18
2	2 класс	2	54	19
3	3 класс	2	52	13
4	4 класс	2	47	16
5	5 класс	3	64	15
6	6 класс	3	53	18
7	7 класс	2	40	8
8	8 класс	2	43	14
9	9 класс	3	55	20
10	10 класс	2	28	7
11	11 класс	1	15	6

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,	206	205	99,5
	в том числе учащиеся льготных категорий	66	65	98,5
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	200	199	99,5
	в том числе учащиеся льготных категорий,	55	54	98,2
	в том числе за родительскую плату	145	144	99,3
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	98	98	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	33	33	100
	в том числе за родительскую плату	65	65	100
	Общее количество	504	502	99,6

	учащихся всех возрастных групп – всего,			
	в том числе льготных категорий	154	152	98,7

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,	7	7	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	7	7	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	10	10	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	10	10	100
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	1	1	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	1	1	100
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	18	18	100
	в том числе льготных категорий	18	18	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	27.09.2021г
Длительность контракта	3 года

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное, собственная скважина, другие ведомственные источники) <i>Централизованное</i>
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение) <i>Централизованное</i>
Отопление	(централизованное, собственная котельная) <i>Централизованное</i>
Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения, другие) <i>Централизованное</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	9,5	X
1.2	Производственные помещения:	X	77,45	X
1.2.1	сырой цех	X	12	X
1.2.2	горячий цех	X	22,5	X
1.2.3	раздаточная	X	6,14	X
1.2.4	холодный цех	X	5,81	X
1.2.5	Моечная для кухонной посуды	X	4,7	X
1.2.6	Моечная для столовой посуды	X	6,0	X
1.2.7	Мучной цех	X	7,1	X
1.2.8	Овощной цех	X	13,2	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	1		2019	10
		холодильный				
		Стеллажи для хранения	3		2010	
		продуктов				
		Шкаф	1		2010	

2	Сырой цех	Шкаф	1		2010, 2010, 2012	
		холодильный				
		Шкаф	2		2010	
		морозильный				
		Производственные	1		2010	
		столы				
3	Горячий цех	Мясорубка	1		2010	
		Ванна моечная	2		2010	
		Протирочная	1		2010	
		Плита	1	2010	2018	
		электрическая				
		Сковорода				
4	Раздаточная	электрическая	1	2009	2010	100% (не работает)
		Стол				
		производственные	4			
		Раковина для				
		мытья рук	1			
		Ванна для мытья	2			
5	Холодный цех	Пищеварочный				
		котёл	1	2010	2010	
		Мармит первых и				
		вторых блюд	1	2010	2010	
		Прилавок для	1	2010	2010	
		приборов и				
6	Моечная для	подносов				
		Бактерицидная				
		лампа	1	2010	2010	
		Производственные	2		2010	
		стол				
		Шкаф для				
7	Моечная для	хранения хлеба	1		2010	
		Шкаф				
		холодильный	1		2010	
		Моечные ванны	3		2010	
		трехсекционные				
		Стеллажи			2010	
8	Моечная для	стационарные	2			
		Производственные				
		столы	2		2010	
		Вытяжной шкаф	2		2010	
		Водонагреватель	1		2010	
		Стеллажи	1		2010	
9	Мучной цех	стационарные				
		Моечные ванны	1		2010	
		Производственные				
		столы	1		2010	
		Тестомесильная	1		2010	
		машина				
10	Овощной цех	Духовой шкаф	1		2010	
		Производственные	1			
		столы			2010	
		Моечные ванны	1		2010	
		Производственные	1			
		столы			2010	
11	Овощной цех	Моечные ванны	1		2010	
		Стеллажи для	1			
		хранения овощей			2010	
		Картофелечистка	1		2010	

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 Мармит для первых блюд Электро- сковорода Котел пищеварочный	ЭП-4ЖШ ПМЭС-70КМ-80 ЭСК-90-0,47 КПЖ-60-1Б	4 конфорки Для 2-х блюд 70 литров 120 литров	17.12. 2018 2010 2010 05.10. 2010	7 лет 10 лет 12 лет	
2	Механическое	Машина овощерезательно- протирочная Мясорубка электрическая	МПР-350-М МИМ-300	2010 2010	2010 2010	5лет 5лет	
3	Холодильное	Шкаф холодильный Шкаф морозильный	POZIS RK-139 POZIS RK-124W Атлант ХМ-4009-022 Бирюса 355НК-5	280 литров 280 литров 281литров 330 литров	2012 2010 2010 2010	5лет 5лет 5лет 7 лет	
4	Весоизмери- тельное оборудование	Весы настольные Весы порционные Весы напольные	МК-15.2-А21 МК-6.2-А21 ВИ8908-100	До 15 кг До 5 кг До 100 кг	2010 24.03.10	8 лет 8 лет 8 лет	

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				Махмадова И	ежедневно
2	Механическое	Муниципальный контракт № 0301300400321 03 на оказание услуг по организации питания обучающихся и воспитанников				Махмадова И	ежедневно
3	Холодильное	Муниципальный контракт № 0301300400321 03 на оказание услуг по организации питания обучающихся и воспитанников				Махмадова И	ежедневно
4	Весомизмерительное оборудование	Муниципальный контракт № 0301300400321 03 на оказание услуг по организации питания обучающихся и воспитанников				Махмадова И	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	20	2010	30	90
2	Скамья	40	2010	35	90

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Комната для персонала	3,6	Шкаф для одежды -3 Скамья -1 Тумба -1

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	4	3	Средне- специаль- ное	6, 4, 4	10	да
2	Рабочий кухни (помощник повара)	0,5	-				
3	Подсобный рабочий	-	-				

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.)
-	-	-

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



Гимранов Ф. Ф.