

ПАСПОРТ
пищеблока **МОБУ СОШ с. Буриказганово**,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения: **РБ, Стерлитамакский район, с. Буриказганово,
ул. Школьная д46г,**

телефон **8(3473)27-54-33, эл почта: burikazgan@yandex.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: **Габитова Гузель Раисовна**

Ответственный за питание обучающихся **Анисимова Наталья Сергеевна**

Численность педагогического коллектива, **12** чел.

Количество классов по уровням образования **11**

Количество посадочных мест **60**

Площадь обеденного зала **52,1 кв.м**

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	6	3
2	2 класс	1	6	2
3	3 класс	1	5	3
4	4 класс	1	8	3
5	5 класс	1	5	1
6	6 класс	1	5	0
7	7 класс	1	11	4
8	8 класс	1	11	6
9	9 класс	1	15	5
10	10 класс	1	5	1
11	11 клас	1	7	1

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,	27	16	18,8%
	в том числе учащиеся льготных категорий	11	11	12,9%
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	32	32	37,6%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	11	11	12,9%
	в том числе за родительскую плату	20	20	24,7%
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-10 классов – всего,	27	27	31,7%
	в том числе учащиеся	7	7	8,23%

	льготных категорий,			
	в том числе за родительскую плату	20	20	23,5%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	85		100%
	в том числе льготных категорий	29		34,1%

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,	-		
	в том числе учащиеся льготных категорий	-		
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	32		
	в том числе учащиеся льготных категорий,	4	4	4,7%
	в том числе за родительскую плату	-		
2.3	Учащиеся 9-10 классов – всего,	27		
	в том числе учащиеся льготных категорий	2	2	2,4%
	в том числе за родительскую плату	-		
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	59		69,4%
	в том числе льготных категорий	6		7,05%

III. Тип пищеблока

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

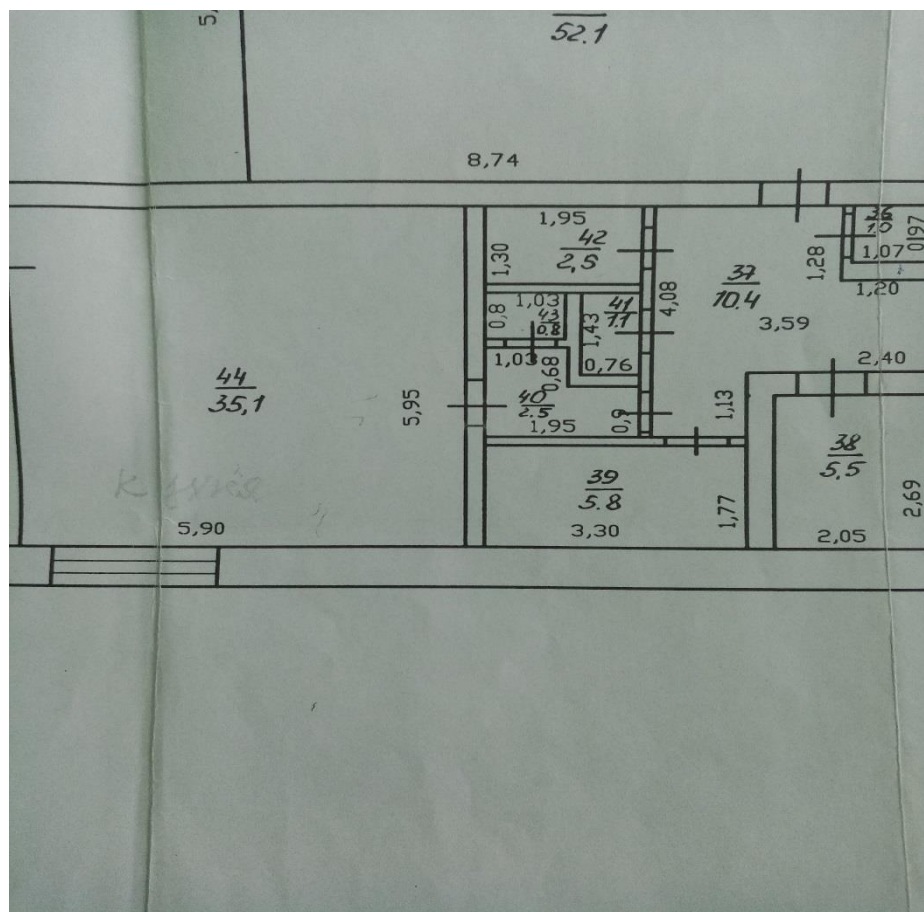
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	наименование ОПТТОРГ
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	Республика Башкортостан, Чишминский район, р.п.Чишмы, ул.Новостроителей, д.2
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Черевков Виталий Владимирович
Контактные данные: тел. / эл. почта	8937 477 74 47/v.v.cherevkov@yandex.ru
Дата заключения контракта	04.02.2023г
Длительность контракта	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	<u>централизованное</u>
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		5,8 кв.м; 5,5 кв.м	
1.2	Производственные помещения:		37,6 кв.м	
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)		—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)		—	—

1.2.3	мясо-рыбный цех		—	—
1.2.4	доготовочный цех	—	35,1 кв.м	—
1.2.5	горячий цех		35,1 кв.м	—
1.2.6	холодный цех		35,1 кв.м	—
1.2.7	мучной цех		—	—
1.2.8	раздаточная		35,1 кв.м	
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба		35,1 кв.м	
1.2.10	помещение для обработки яиц		-	—
1.2.11	моечная кухонной посуды		35,1 кв.м	—
1.2.12	моечная столовой посуды		35,1 кв.м	—
1.2.13	моечная и кладовая тары		-	—
1.2.14	производственное помещение буфета-раздаточной	—	—	
1.2.15	посудомоечная буфета-раздаточной	—	—	
1.3	Комната для приема пищи (персонал)		2,5 кв.м	

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	Пищеблок	Эл. плита	1	15.03.2012	15.03.2012	50%
2	Пищеблок	Эл.жаровня	1	15.03.2012	15.03.2012	30%

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

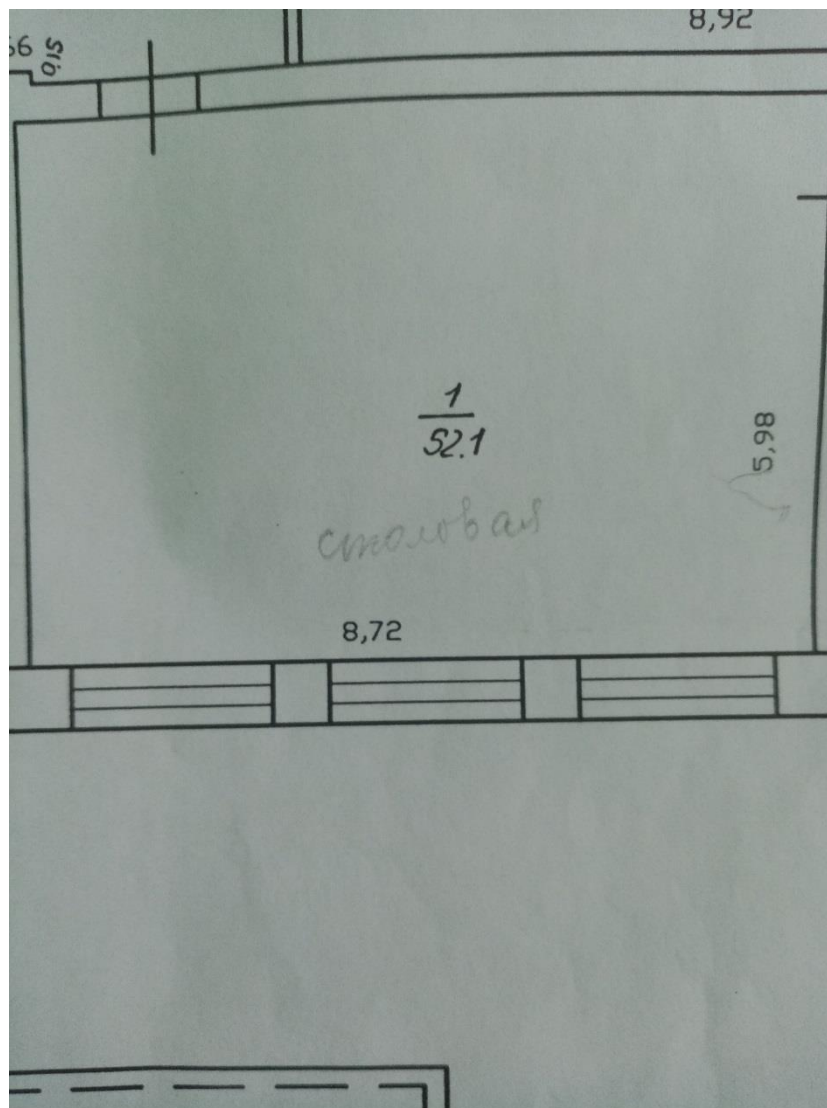
№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
	Плита электрическая 4-х комфорочная с духовкой	Приготовление первых, вторых блюд , а также для варки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, выпечки, мелкоштучных мучных изделий запекания творожных блюд	ЭП-4		15.03.2012	-	1 раз в месяц
	Электрическая жаровня	Приготовление первых, вторых блюд , а также для варки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей.			15.03.2012		1 раз в месяц
2	Механическое						
	овощерезка	Нарезка сырых овощей для салата.	ОМ-3501 Пермь		2018г		1 раз в месяц
	эл. мясорубка	Для измельчения мяса и рыбы на фарш.	М-50С		2018г		
3	Холодильное						
	Холодильник	Для кратковременного хранения предварительно охлажденных (замороженных) пищевых продуктов	POZUS			1год	1 раз в месяц
	Холодильник	Для кратковременного хранения предварительно охлажденных (замороженных) пищевых продуктов	БИРЮС		2006г		1 раз в месяц
	Холодильник	Для кратковременного хранения предварительно охлажденных (замороженных) пищевых продуктов	INDESIT		2012г		1 раз в месяц

	Морозильник	Для кратковременного хранения предварительно охлажденных (замороженных) пищевых продуктов	АТЛАН		2022г	1год	1 раз в месяц
	Морозильник	Для кратковременного хранения предварительно охлажденных (замороженных) пищевых продуктов	СНЕЖ МЛК-25		2011г		1 раз в месяц
4	Весоизмерительное оборудование						
	Весы электронные	Для взвешивания материалов, полуфабрикатов и готовой продукции до 5 кг	М-ER 223АС		2020г	1год	1 раз в месяц

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						
	Плита электрическая 4-х комфорочная с духовкой	-		-	-		ежедневно
	Электрическая жаровня	-		-	-		ежедневно
2	Механическое						
	овощерезка	-		-	-		ежедневно
	эл. мясорубка	-		-	-		ежедневно
3	Холодильное						
	Холодильник POZUS	-		-	-		1 раз в неделю
	Холодильник БИРЮСА	-		-	-		1 раз в неделю
	Холодильник INDEZIT	-		-	-		1 раз в неделю
	Морозильник АТЛАНТ	-		-	-		1 раз в неделю
	Морозильник СНЕЖ МЛК-250	-		-	-		1 раз в неделю
4	Весоизмери- тельное оборудование						
	Весы электронные М-ER 223AC	-		-	-		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 посадочных мест в обеденном зале (ед.)
1	Рециркулятор МЕГИДЗ	1	2019г		
2	Столы обеденные	17шт		50%	60мест
3	Скамейки	26шт		50%	60мест

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Складские помещения	5,8 кв.м; 5,5 кв.м	
2	Производственные помещения (доготовочный, горячий, холодный цех, раздаточная, помещение для резки хлеба, моечная кухонной и столовой посуды)	35,1 кв.м	
3	Комната для приема пищи (персонал)	2,5 кв.м.	

X. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы (годы)	наличие медкнижки
1	Заведующий производством						
2	Технолог						
3	Повар	1	1	среднее	3	2	есть
4	Рабочий кухни (помощник повара)	1	1	среднее	1	6	есть

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 организации 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 МОБУ СОШ с. Буриказганово _____ / _____/
(подпись) (расшифровка подписи)

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 организации 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 МОБУ СОШ с. Буриказганово



(подпись)

(расшифровка подписи)