

ПАСПОРТ

пищеблока: Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение средняя общеобразовательная школа д. Новофедоровское МР Стерлитамакский район Республика Башкортостан

адрес месторасположения Стерлитамакский район Республика Башкортостан д.Новофедоровское ул.Центральная д.20 В,

телефон 8(3473)27-73-27, эл почта: novofedor@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 Кантюкова Р.З.

Ответственный за питание обучающихся Липунова Т.К.

Численность педагогического коллектива, 19 чел.

Количество посадочных мест-60

Площадь обеденного зала – 34,9

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

**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,	8	8	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	2	2	100%
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	20	20	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	8	8	100%
	в том числе за родительскую плату	12	12	100%
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов –	10	10	100%

	всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий,	5	5	100%
	в том числе за родительскую плату	5	5	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	38	38	100%
	в том числе льготных категорий	15	15	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	
	в том числе учащиеся льготных категорий	1	1	
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	1	1	
	в том числе учащиеся льготных категорий,	1	1	
	в том числе за родительскую плату	0	0	
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	2	2	
	в том числе учащиеся льготных категорий	2	2	
	в том числе за родительскую плату	0	0	
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	4	4	
	в том числе льготных категорий	4	4	

III. Тип пищеблока

Столовая работающая на полуфабрикатах.

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	наименование
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	ООО «Оптторг»
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	РФ,452170 Республика Башкортостан Чишминский район,р.п. Чишмы, ул.Новостроителей,д.2
Контактные данные: тел. / эл. почта	Ардаширов Раиль Маратович 8927-303-92-56 ardashirov81@yandex.ru
Дата заключения контракта	1.10.2023
Длительность контракта	31.10.2023

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	централизованное
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	-	8,9	-
1.2	Производственные помещения:	-	-	-
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	-	4,5	-
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-
1.2.3	мясо цех	-	4,8	-
1.2.4	доготовочный цех	-	-	-
1.2.5	горячий цех	-	-	-
1.2.6	холодный цех	-	-	-
1.2.7	мучной цех	-	-	-
1.2.8	раздаточная	-	-	-
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	-	5,3	-
1.2.10	помещение для обработки яиц	-	-	-
1.2.11	моечная кухонной посуды	-	-	-
1.2.12	моечная столовой посуды	-	10,0	-
1.2.13	моечная и кладовая тары	-	-	-
1.2.14	производственное помещение буфета- раздаточной	-	-	-
1.2.15	посудомоечная буфета- раздаточной	-	-	-
1.3	Комната персонала	-	5,1	-

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	Кухня	Холодильник	3			
		Эл.мясорубка	1			
		Весы	1			
		Бактерицидная лампа	1			
		Жаровня	1			
		Э.плита	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	жаровня					
2	Механическое	эл.мясорубка					
3	Холодильное	холодильник					
4	Весоизмерительное оборудование	весы					

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						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмери- тельное оборудование						

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	обеденный зал	1			40

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1.	склад	8,9	1
2.	моечная	10,0	1
3.	комната персонала	5,1	1
4.	кухня	19,5	1

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	1	1	16	да
4	Рабочий кухни (помощник повара)	-	-	-	-	-	-

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
(организатора питания)



(подпись)

Р.З. Кантюкова
(расшифровка подписи)