

ПАСПОРТ

пищеблока **Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение СОШ №2 с.Верхние Киги муниципального района Кигинский район Республики Башкортостан**

адрес место расположения: **452500, Республика Башкортостан, Кигинский район, с.Верхние Киги, ул. Салавата, д.7а**

телефон: **(834748)3-94-08**, эл почта: **kigi_shool2@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 **Набиуллина Ляйсан Фариловна** Ответственный за питание обучающихся **Файзуллина Сария Атрамисовна**
 Численность педагогического коллектива, чел. **44**
 Количество классов по уровням образования **11** Количество посадочных мест
120
 Площадь обеденного зала, кв.м. **104,8**

№ n/n	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс			ММС – 6 ОВЗ – 4 СВО - 6
2	2 класс			ММС – 10 ОВЗ – 3
3	3 класс			ММС - 7 ОВЗ – 14 СВО-1
4	4 класс			ММС – 7 ОВЗ – 9 СВО-5
5	5 класс			ММС – 8 ОВЗ – 14 СВО - 2
6	6 класс			ММС – 4 ОВЗ – 7 СВО – 2
7	7 класс			ММС – 11 ОВЗ – 11 СВО - 3
8	8 класс			ММС – 7 ОВЗ – 26

	в том числе за			СВО-8
9	9 класс			MMC -7 ОВЗ – 8 СВО - 1
10	10 класс			MMC -2 СВО-2
11	11 класс			MMC – 3

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
i	2	3	4	5
1.1	Учащиеся 1-4 классов всего,			100
	в том числе обучающиеся льготных категорий			100
1.2	Обучающиеся 5-8 классов всего,			100
	в том числе обучающиеся льготных категорий,			100

	в том числе за родительскую плату			100
1.3	Обучающиеся 9-11 классов всего,			100
	в том числе обучающиеся льготных категорий,			100
	в том числе за родительскую плату			100
	Общее количество обучающихся всех возрастных групп, всего			100
	в том числе обучающиеся льготных категорий			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	Обучающиеся 1-4 классов всего,			100
	в том числе обучающиеся льготных категорий			100
2.2	Обучающиеся 5-8 классов всего,			100
	в том числе обучающиеся льготных категорий			100
	в том числе за родительскую плату			0
2.3	Обучающиеся 9-11 классов всего,			100
	в том числе обучающиеся льготных категорий			100
	в том числе за родительскую плату			100
	Общее количество всех возрастных групп всего,			100
	в том числе льготных категорий			100

III. Тип пищеблока столовая на сырье

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно
Поставщик	ООО «Ариада»
Адрес местонахождения поставщика	452500, Кигинский район, с. Верхние Киги, ул. Солнечная, д.6
Фамилия, имя отчество руководителя, поставщика	Зайнуллина Г.Р.
Контактные данные: тел./эл. почта	8-905-001-81-81

Форма предоставления питания	Самостоятельно
Поставщик	ООО «Союз»
Адрес местонахождения поставщика	452500,РБ, Кигинский район, с. Верхние Киги, ул. Рослова, д.1
Фамилия, имя отчество руководителя, поставщика	Низамутдинова А.Г.
Контактные данные: тел./эл. почта	8-906-373-71-12

Форма предоставления питания	Самостоятельно
Поставщик	ИП Миннихметов М.А.
Адрес местонахождения поставщика	452500, РБ, Кигинский район, с. Верхние Киги, ул. Айская, д.45
Фамилия, имя отчество руководителя, поставщика	Миннихметов М.А.
Контактные данные: тел./эл. почта	8-906-106-85-73

Форма предоставления питания	Самостоятельно
Поставщик	ИП Глава КФХ Шакиров Д.Ш.

Адрес местонахождения поставщика	452506, РБ, Кигинский район, д. Кургашево, ул. Салавата Юлаева, 28
Фамилия, имя отчество руководителя, поставщика	Шакиров Д.Ш.
Контактные данные: тел./эл. почта	8-961-367-64-60
Форма предоставления питания	Самостоятельно
Поставщик	ИП Кужин Р.Г.
Адрес местонахождения поставщика	452500, РБ, Кигинский район, с. Верхние Киги, ул. Техническая, 6
Фамилия, имя отчество руководителя, поставщика	Кужин Р.Г.
Контактные данные: тел./эл. почта	8-962-544-94-93

Форма предоставления питания	Самостоятельно
Поставщик	ГАУ РБ «Молочная кухня»
Адрес местонахождения поставщика	450000, РБ, г. Уфа, ул. Зорге, д. 9/3
Фамилия, имя отчество руководителя, поставщика	Галанов К.А.
Контактные данные: тел./эл. почта	8-987-600-08-28

Форма предоставления питания	Самостоятельно
Поставщик	ООО «Реал Продукт»
Адрес местонахождения поставщика	450047, РБ, г. Уфа, ул. Айская, д. 37
Фамилия, имя отчество руководителя, поставщика	Захаров Е.В
Контактные данные: тел./эл. почта	8-937-355-11-00

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Центральное
Горячее водоснабжение	Водонагреватель,
Отопление	Центральное
Водоотведение	Локальные сооружения
Вентиляция помещений	Комбинированная

VI. Проектная мощность

(план – схема расположения помещений) пищеблока

1.1	Складские помещения	71,6,1
1.2	Производственные помещения:	
1.2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	6,1
1.2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	9,8
1.2.3	Мясной цех	6,3
1.2.4	Горячий цех	46,8
1.2.5	Холодный цех	10,4
1.2.6	Моечная столовой и кухонной посуды	18,1
1.3	Обеденный зал	104,8

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
1.1	Складские помещения	9,8;6,1
1.2	Производственные помещения:	
1.2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	6,1
1.2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	9,8
1.2.3	Мясо – рыбный цех	6,8
1.2.4	Горячий цех	46,8
1.2.5	Холодный цех	10,4
1.2.6	Моечная столовой и кухонной посуды	18,1
1.3	Обеденный зал	104,8

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		Наименование оборудования	Количество оборудования (ед.)	Дата его выпуска	Дата начала его эксплуатации	Процент изношенности оборудования (%)
1	Складские помещения	Холодильник Indesit	4	2012г.	2012г.	100
		Морозильник POZIS Свияга		2016г.	2016г.	80
		Шкаф холодильный Polair CM107-5	1	2018г.	2018г.	60
		Морозильный ларь Frostor F800S	1	2018г.	2018г.	60
		Весы напольные BT8908	1	2015г.	2015г.	90
2	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Ванна моечная	1	2021г.	2021г.	30
		Стол неж производ 1200*600*860				
		Водонагреватель «termex»	1	2019г.	2020г.	40
		Раковина для рук	1	2021г.	2021г.	30
			1	2021г.	2021г.	30
3	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Ванна моечная	4	2021г.	2021г.	30
		Стол производственный 1000*600*860		2021г.	2021г.	30
		Эл. Весы «Фиеста»	2	2024г.	2024г.	-
		Водонагреватель «termex»	1	2021г.	2021г.	30
		Протиручно- резательная машина HLC650	1	2012г.	2012г.	100
			1			

4	Мясо – рыбный цех	Ванна моечная 1 секц.	3	2019г.	2019г.	50
		Ванна моечная 3секц.	1	2019г.	2019г.	50
		Стол неж. производ. 1200*600*860		2019г.	2019г.	50
		Стол неж. производ. 600*600*860	1			
		Водонагреватель «termex»		2021г.	2021г.	30
		Мясорубка М- 600				
		Мясорубка МИМ 300	3	2021г.	2021г.	30
		Эл. Весы «Фиеста»		2018г.	2018г.	60
		Раковина для рук	1	2012г.	2012г.	100
			1	2021г.	2021г.	30
5	Горячий цех	Холодильник POZIS	1	2021г.	2021г.	30
		Место для раскв.	1			
		Стол неж. производ. 1200*600*860	1			
		Зонт вентиляционный	1	2018г.	2018г.	60
		Зонт вентиляционный открытый				
		ЭВЭ 900-311	1	2018г.	2018г..	60
		Ванна моечная		2024г.	2024г.	-
		Стол произв. 1000*600*860	1	2019г.	2019г.	50
		Шкаф жарочный ХПЭ-500	9	2013г.	2013г.	100
		Эл.кипятильник КЭН	1	2017г.	2017г.	70
		Электрическая плита				
		ЭП6ЖШ	1	2012г.	2012г.	100
		Электрическая плита				
		ЭП6ЖШ		2016г.	2016г.	80
		Сковорода электрическая	1			
		ЭСК-90-0		2018г.	2018г.	60
		Сковорода электрическая	1			
		СЭСМ-0,2		2000г.	2000г.	100
		Раковина для рук	1	2022г.	2022г.	20
		Водонагреватель «termex»		2021г.	2021г.	30
		Раковина для рук	1			
			1			
			1			
			1			

3. Дополнительно характеристики технологического оборудования

Холодный цех	Стол неж производ. 1200*600	2	2019г.	2019г.	50
	Машина протирочно-резательная МПР -350М		2018г.	2018г.	60
	Раковина для рук	1	2022г.	2022г.	20
		1			
Раздаточная	Стол неж производ 1200*600	1	2019г.	2019г.	50
	Мармит 2-х блюд ПМЭС	1	2014г.	2014г.	50
	Стол холодильный среднетемпературный СХС-60-01		2021г.	2021г.	30
	Холодильник POZIS	2	2021г.	2021г.	30
Место для резки хлеба	Стол неж производ. 1200*600*860				
	Стол- тумба для хлеба		2019г.	2019г.	50
		1	2019г.	2019г.	500
		1			
Моечная кухонной и столовой посуды	Ванна моечная	3	2019г.	2019г.	50
	Зонт вентиляционный открытый ЗВО-1000		2021г.	2021г.	30
	Стеллаж кухонный СПЛН	1	2018г.	2018г.	60
	Стеллаж кухонный СПЛН	2	2020г.	2020г.	40
	Стол производственный	2	2018г.	2018г.	60
	Ванна 3-х секц.	2	2018г.	2018г.	60
	Ванна 2-х секц.	1	2021г.	2021г.	30
	Ванна 2- секц.	1	2024г.	2024г.	-
	Водонагреватель	1	2018г.	2018г.	60
	Водонагреватель «termex»	1	2023г.	2023г.	10
	Фильтр для очистки воды Canature	1	2021г.	2021г.	30
	Зонт вентиляционный открытый ЗВО-1000	1	2021г.	2021г.	30
	Машина протирочно-резательная МПР -350М	1	2022г.	2022г.	20
	Машина протирочно-резательная МПР -350М	1	2021г.	2021г.	30
	Протирочно-резательная машина HLC650	1			
		1			

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	назначение	Дата изготовления	срок службы	Срок профилактического осмотра
1	Тепловое Шкаф жарочный ХПЭ-500 Эл.кипятильник КЭН Электрическая плита ЭП6ЖШ Электрическая плита ЭП6ЖШ Сковорода электрическая ЭСК-90-0 Мармит 2-х блюд ПМЭС Сковорода электрическая СЭСМ-0,2	для приготовления горячих блюд	2013г. 2017г. 2012г. 2016г. 2020г. 2000г.	10л.	1 раз в квартал
2	Механическое Мясорубка М- 600 Водонагреватель «termex» Зонт вентиляционный Зонт вентиляционный открытый ЭВЭ 900-311 Зонт вентиляционный открытый ЗВО-1000 Машина протирочно- резательная МПР -350М Мясорубка МИМ 300 Протирочно- резательная машина HLC650	для обработки продуктов	2018г. 2023г. 2015г. 2018г. 2021г. 2018г. 2012г. 2012г.	10л. 10л	1 раз в квартал 1 раз в квартал

3	Холодильное Холодильник Indesit Морозильник POZIS Свияга Шкаф холодильный Polair CM107-5 Морозильный ларь Frostor F800S Холодильник «Бирюса» Стол холодильный среднетемпературный CXC- 60-01	для хранения: 14 - замороженного продовольственного сырья; - скоропортящихся продуктов питания	2012г. 2016г. 2018г. 2018г. 2012г. 2012г.	10л.	1 раз в месяц
4	Вес измерительное оборудование Эл.весы Т-708Ф Эл. весы Т-708Ф	для взвешивания продовольственного сырья и продуктов питания	2012г. 2024г.	10л	1 раз в год

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
	Тепловое Шкаф жарочный ХПЭ-500 Эл.кипятильник КЭН Электрическая плита ЭП6ЖШ Электрическая плита ЭП6ЖШ Сковорода электрическая ЭСК-90-0 Мармит 2-х блюд ПМЭС Сковорода электрическая СЭСМ-0,2	№ 4 от 09января 2024г.	-		2029 г.		ежедневно
	Холодильное Холодильник Indesit Морозильник POZIS Свияга Шкаф холодильный Polair CM107-5 Морозильный ларь Frostor F800S Холодильник «Бирюса»	№ 4 от 09января 2024г.	-		2029г.		ежедневно
	Механическое Мясорубка М- 600 Водонагреватель «termex» Зонт вентиляционный Зонт вентиляционный открытый ЭВЭ 900-311						

	Зонт вентиляционный открытый ЗВО-1000 Машина протиочно- резательная МПР -350М Мясорубка МИМ 300					
	Весоизмерительное оборудование Эл.весы Т-708Ф Эл. весы Т-708Ф		№ от		2029г.	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	Стол обеденный	21	2019г.	50	120
2	Скамейки	40	2019г.	50	

X. Штатное расписание работников пищеблока

Характеристика персонала столовой

Наименование должности	количество единиц оборудования	уровень изношенности	базовое образование	средняя инвалидность	стаж работы	наличие медицинской
Шеф-повар	1	100%	среднее	6	14	есть
Повар	1	100%	среднее	6	33	есть
Повар	1	100%	среднее	5	24	есть
Повар	1	100%	среднее	5	14	есть
Повар	1	100%	среднее	5	2	есть
Повар	1	100%	среднее	5	2	есть

XI. Организация прохождения практики студентами профильных колледжей на базе общеобразовательных организаций

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Комната персонала		4

X. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплек-тованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Шеф-повар	1	100%	среднее	6	19	есть
2	Повар	1	100%	среднее	6	33	есть
3	Повар	1	100%	среднее	5	24	есть
4	Повар	1	100%	среднее	5	14	есть
5	Повар	1	100%	среднее	5	2	есть
6	Повар	1	100%	среднее	5	2	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.)
1	6	2

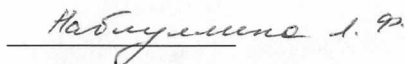
Перечень нормативных и технологических документов

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. накопительная ведомость;
6. график приема пищи;
7. гигиенический журнал (сотрудники);
8. журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
9. журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
10. журнал бракеража готовой пищевой продукции;
11. журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
12. ведомость контроля за рационом питания;
13. приказ о составе бракеражной комиссии;
14. график дежурства преподавателей в столовой;
15. проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году;
16. программа по совершенствованию системы организации питания обучающихся;
17. положение об организации питания обучающихся;
18. положение о бракеражной комиссии;
19. приказ об организации питания;
20. должностные инструкции персонала пищеблока;
21. программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП:
22. требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы;
23. наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.

Директор

общеобразовательной организации





Пронумеровано.

прошнуровано и срезлено
печатью Медведев 00.04
(21) листа (-ов) 4

по директору МОБУ СОШ

№2 с. Верхние Кили МР

Килинский район РБ

« 31 » 08 2011 г.

И. Ф. Набугулина

