

ПАСПОРТ

**пищеблока МОБУ СОШ с, Старый Сибай МР Баймакский район РБ,
(наименование образовательной организации)**

**адрес месторасположения: Баймакский район с. Старый Сибай ул.
Кусябаева, 13,**

телефон 8(34751) 4-43-85, эл почта: st-sibai.school@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

Общие сведения об образовательной организации
(указывается следующая информация):

Руководитель образовательной организации Рафиков С.М.

Ответственный за питание обучающихся Акбалина А.З.

Численность педагогического коллектива 43 чел.

Количество классов по уровням образования- 24

Количество посадочных мест -200

Площадь обеденного зала- 204,4 кв.м

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	2	38	
2	2 класс	2	46	

3	3 класс	2	47	
4	4 класс	3	49	
5	5 класс	3	62	
6	6 класс	2	48	
7	7 класс	2	49	
8	8 класс	3	55	
9	9 класс	3	55	
10	10 класс	1	7	
11	11 класс	1	15	

I. 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,	180	180	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	49	49	10,4
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	214	214	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	65	65	13,8
	в том числе за родительскую плату	115	115	24
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	77	77	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	11	11	2,3
	в том числе за родительскую плату	46	46	10
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	471	471	100
	в том числе льготных категорий	125	125	26,5

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,	180	180	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	24	24	5,1
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	214	214	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	34	34	7,2
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	77	77	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	20	20	4,2
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	471		
	в том числе льготных категорий	78	78	16,6

II. Тип пищеблока

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

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	наименование
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	ИП «Саттаров Ф.Ф.»
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Саттаров Фархат Флусович

Контактные данные: тел. / эл. почта	89173672677
Дата заключения контракта	01.09.2023
Длительность контракта	Каждый месяц

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	котельная
Водоотведение	локальные сооружения
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	10,14		
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	6,6	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	7,5	—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	12,1	—	—
1.2.4	догоотовочный цех	—		—
1.2.5	горячий цех	38,9		—
1.2.6	холодный цех	6,5		—
1.2.7	мучной цех	10	—	—
1.2.8	раздаточная	11,96		
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	5,06		
1.2.10	помещение для обработки яиц	5,1		—
1.2.11	моечная кухонной посуды	8,2		—
1.2.12	моечная столовой посуды	12,1		—
1.2.13	моечная и кладовая тары	4,4		—
1.2.14	производственное помещение буфета- раздаточной	—	—	
1.2.15	посудомоечная буфета- раздаточной	—	—	
1.3	Комната для приема пищи (персонал)	37,1		

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 (%)
	Тепловое	Плита электрическая	2	11.2022	2023	0%
		Шкаф жарочный –электр	1	11.2022	2023	0%
		Котел пищеварочный электрический	1	11.2022	2023	0%
		Сковорода электр. кухонная	1	11.2022	2023	0%
		Аппараты пароварочные - конвективные	1	08.2022	2023	0%
		Шкафы расстоечные тепловые	1	09.2022	2023	0%
		Подогреватели и тарелок электрические	1	09.2021	2023	0%
		Кипятильники воды электр.	1	11.2022	2023	0%
		Прилавок мармит первых блюд	1	10.2021	2023	0%
	Механическое	Машина тестомесильн ая	1	11.2022	2023	0%
		Машина для очистки картофеля	1	02.2021	2023	0%
		Мясорубка	1	12.2022	2023	0%
	Холодильное	Прилавки- витрины холодильные	1	11.2021	2023	0%
		Шкаф холодильный	2	06.2021	2023	0%
		Рыбчистка	1	08.2022	2023	0%
		Машина овощерезател ьно- протирачная	1	11.2022	2023	0%
	Весоизмери- тельное оборудование	Электронные весы	1		2023	0%

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	назначение	марка	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая	ЭПК-48ЖШ-К2/1	11.2022	7 лет	1р в квартал
		Шкаф жарочный –электр	ШЖЭ-3-К-2/1	11.2022	7 ЛЕТ	1р в квартал
		Котел пищеварочный электрический	КПЭМ-100/9Т	11.2022	10 лет	1р в квартал
		Сковорода электр. кухонная	ЭСК 90.0,47.70	11.2022	1 год	1р в квартал
		Аппараты пароварочные конвективные	ПКА6-1/1ПМ2	08.2022	12 ЛЕТ	1р в квартал
		Шкафы расстоечные тепловые	ШРТ-16П	09.2022	12год	1р в квартал
		Подогреватели тарелочные электрические	ПТЭ-70М-800	09.2021	8 лет	1р в квартал
		Кипятильники водонагревательные электр.	КВЭ-300	11.2022	8 лет	1р в квартал
		Прилавок мармитный с подогревом блюд	ПМПЭ11	10.2021	10 лет	1р в квартал
2	Механическое	Машина тестомесильная	МТМ-110	11.2022	8 лет	1р в квартал
		Машина для очистки картофеля	МОК-300А	02.2021	8 лет	1р в квартал
		Мясорубка	М-300С	12.2022	8 лет	1р в квартал
3	Холодильное	Прилавки- витрины холодильные	ПВХЭ11В	11.2021	15 лет	1р в квартал
		Шкаф холодильный	ШХс-0,7	06.2021	12 лет	1р в квартал
		Рыбчистка	РЧ-30М	08.2022	8 лет	1р в квартал
		Машина овощерезательно-протирочная	ОМ-350/380-01	11.2022	8 лет	1р в квартал
4	Весоизмерительное оборудование	Электронные весы	NECS-40	2022	5 лет	1р в квартал

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	нет	нет	-	-	-	-
2	Механическое	нет	нет	-	-	-	-
3	Холодильное	нет	нет	-	-	-	-
4	Весоизмери- тельное оборудование	нет	нет	-	-	-	-

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	32	2023	0	200
2	Скамья	67	2023	0	

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Помещение уборочного инвентаря	2,7	3
2	Санузел для персонала кухни	3,4	2
3	Комната персонала кухни	1,9	4
4			

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	1	100%	Сред спе	5	17	имеется
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повар	2	100%	Сред спе	5	16	имеется
4	Рабочий кухни (помощник повара)	2	100%	сред	-	34	имеется
5	Кладовщик	1	100%	Среднее	-	17	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.)
-	-	-

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)

(расшифровка подписи)

Кариков С.М.