

ПАСПОРТ

пищеблока МОБУ СОШ с. Нигаматово,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения 453657, РБ, МР Баймакский район, с. Нигаматово,
ул. К. Диярова, 3

телефон 4-75-49, эл почта: nigamat.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

I. Общие сведения об образовательной организации
(указывается следующая информация):

Руководитель образовательной организации: Исянбаев Н.А.
 Ответственный за питание обучающихся: Мирзина Л.Р.
 Численность педагогического коллектива, _____ чел.
 Количество классов по уровням образования: 11
 Количество посадочных мест: 56
 Площадь обеденного зала: 100 кв.м

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	9	9
2	2 класс	1	5	5
3	3 класс	1	15	15
4	4 класс	1	15	15
5	5 класс	1	9	7
6	6 класс	1	12	8
7	7 класс	1	14	7
8	8 класс	1	12	7
9	9 класс	1	18	8
10	10 класс	1	5	4
11	11 класс	1	5	2

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,	44	44	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	44	44	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	47	47	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	29	29	61,7
	в том числе за родительскую плату	18	18	38,3
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов –	28	28	100

	всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий,	14	14	50
	в том числе за родительскую плату	14	14	50
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	119	100	100
	в том числе льготных категорий	87	87	73,1

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

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ПК «Баймак», ИП Авальбаев, ИП Акбулатова
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	ПК «Баймак» :г.Баймак, ул. Юбилейная, д.28 ИП Авальбаев :Баймакский р-н, с.Нигаматово, Рахмангулова, д.61 ИП Акбулатова : Баймакский р-н, с.Бекешево.
Фамилия, имя отчество руководителя контактное лицо оператора питания/поставщика	ПК «Баймак»-Хренов Д.И. ИП Авальбаев- Авальбаев Д.Д. ИП Акбулатова- Акбулатова В.В.
Контактные данные: тел. / эл. почта	
Дата заключения контракта	ПК «Баймак»-15.01.24 ИП Авальбаев- 02.09.24 ИП Акбулатова- 02.09.24
Длительность контракта	1 год

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(собственная скважина)
Горячее водоснабжение	(водонагреватель)
Отопление	(собственная котельная)
Водоотведение	(локальное)
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	20		
1.2	Производственные помещения:	35		
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	4	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	4	—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	4	—	—
1.2.4	догоотовочный цех	4		—
1.2.5	горячий цех	10		—
1.2.6	холодный цех	6		—
1.2.7	мучной цех	-	—	—
1.2.8	раздаточная	5		
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	2		
1.2.10	помещение для обработки яиц	-		—
1.2.11	моечная кухонной посуды	3		—
1.2.12	моечная столовой посуды	3		—
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		

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	Плита варочная		1			
2						

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						
2	Механическое						
3	Холодильное	ХОЛОДИЛЬ НИК					
4	Весоизмери- тельное оборудование						

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.)

IX. Характеристика бытовых помещений

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

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						
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)

_____ (расшифровка подписи)