

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
средняя общеобразовательная школа с.Зигаза муниципального
района Белорецкий район Республики Башкортостан

ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

с. Зигаза 2023 г

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Наименование объекта	МОБУ СОШ с. Зигаза
2.Адрес и местонахождение	Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение средняя общеобразовательная школа с.Зигаза муниципального района Белорецкий район Республики Башкортостан
3.Телефон организации	тел. 8(34792) 7-96-89, 8 (34792) 7-97-03
4.Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Директор – Галиуллин Раиль Ишмурзович 8(34792) 7-96-89
5.Наличие санитарно- эпидемиологического заключения государственных органов санитарно- эпидемиологической службы	Территориальный отдел управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Башкортостан № 01.25.01.000.М.000501.10.09 От 13.10.2009
6.Дата ввода в эксплуатацию	1997г
7.Мощность проектная Фактически детей:	162 56 детей
8.Благоустройство территории	благоустроена
9.Территория должна отвечать следующим требованиям: • наличие ограждения • наличие озеленения • наличие асфальтированного покрытия • наличие подъездных путей • въезд • выезд	Имеется Имеется Имеется Имеется Имеется имеется
10.Наличие графика на проведение санитарных дней	Имеется (пятница)

11. Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ (№ договора, с кем)	ООО « Дезинфекция» От 05.05.2023 г
12. Количество мусоросборников	1 шт
13. Договор на вывоз твердых бытовых отходов	Договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами ООО Региональный оператор «ЭкоСити» договор № 0256-0001-48 от 13.02.23г

2. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ • наличие холодного водоснабжения • наличие горячего водоснабжения • достаточность обеспечения горячей водой • наличие резервного запаса воды	централизованно установлено водонагреватель имеется имеется
2. ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ • локальная канализация, при локальной очистке указать способ очистки и дезинфекции • условия отведения сточных вод • наличие уклона полов, трапов • при наличии выгребов, указать наличие • наличие автотранспорта • периодичность очистки выгребов • условия для соблюдения правил личной гигиены	Локальная канализация имеется имеется - Один раз в год по мере заполнения резервуара имеются условия для соблюдения правил личной гигиены
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ • Локальное отопление (собственная котельная)	локальное отопление

4.ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ • естественная • приточно - вытяжная	-естественная - приточно – вытяжная с механическим и естественным побуждением в исправном состоянии, имеется 1 рециркулятор воздуха в обеденном зале
5.ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ. • естественное	-имеется
• искусственное	- светильники с люминесцентными лампами

3.ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Типовое здание	типовое
2.Год капитального ремонта	-
3.Учет проектного числа учащихся	162
4.Учет фактического числа учащихся	55
5.Получают горячее питание	55
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь • обеденный зал	29,6м2
7. кухня • раздаточная • приемная готовой пищи	21,6м2
8. Моечные • моечная столовой посуды	8,7 м2
9.комплекс складских помещений • кладовая • подсобная • мясной цех • овощной цех • раздевалка	4,2м2 4,8м2 4 м2 4м2 3,8м

10.Подсобные помещения • Санузел, • комната приготовления дезинфицирующих средств кв.м • туалет	1,6 м2 4,8 м2 1,6 м2
11.Санитарно – техническое состояние • проведение текущего ремонта • окраска стен	Текущий ремонт проводилась в июне 2023 г

4. НАЛИЧИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ, ИНВЕНТАРЯ

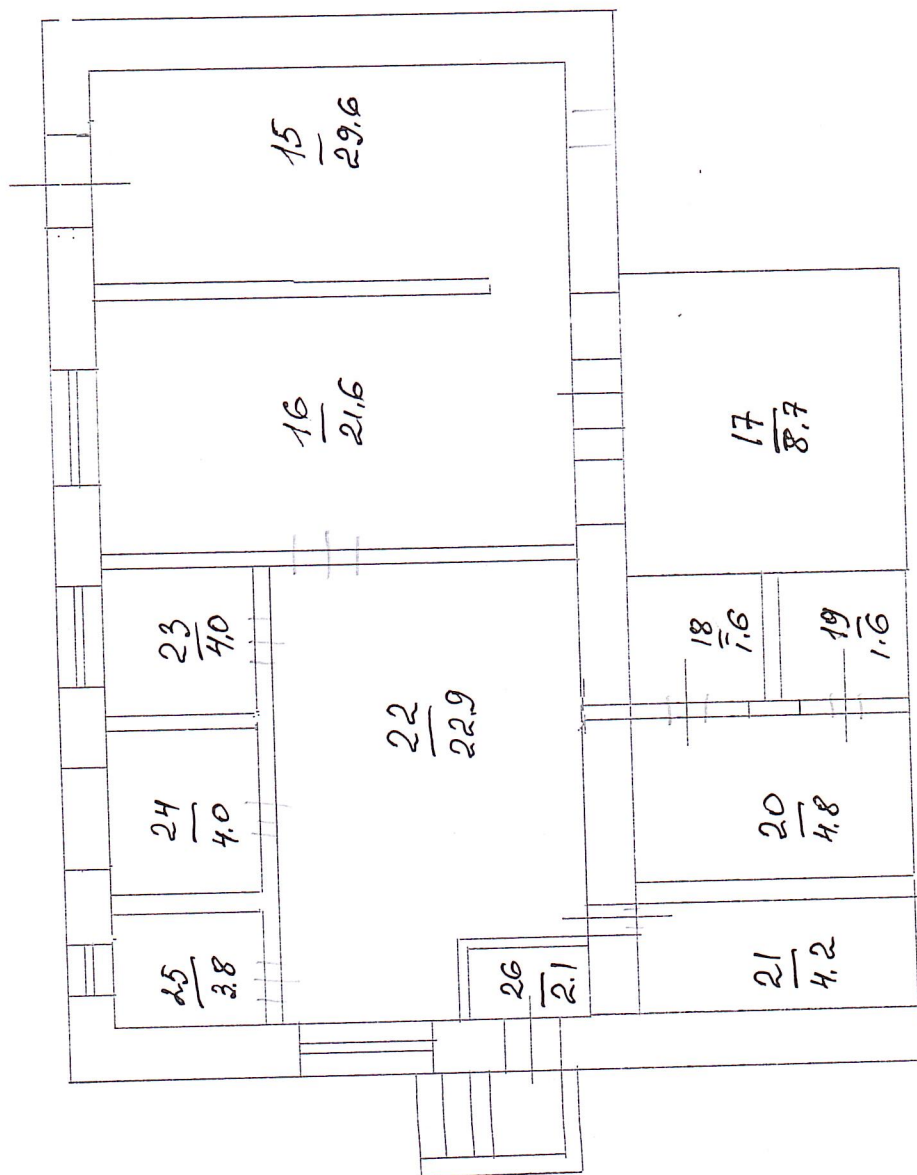
№	Наименование	год	Ед.изм	количество
1	Котел пищевой	2006	шт	1
2	Плита электрическая ЭП4 ШЖ	2007	шт	1
3	картофелечистка	2019	шт	1
4	Универсальный привод УКМ06	2012	шт	1
5	Шкаф жарочный ШЖЭ	1997	шт	1
6	Холодильник Саратов	2007	шт	1
9	Весы товарные	1997	шт	1
10	Ларь морозильный Пингвин 104	1997	шт	1
11	Морозильник Саратов	2006	шт	1

12	электромясорубка	2012	шт	1
13	Морозильный ПРИМЕ	2019	шт	1
14	Холодильник Индезит	2013	шт	2
15	Водонагреватель Haier ES50V	2021	шт	1
16	Рециркулятор бактерицидный для обеззараживания воздуха МСК 913.1	2020	шт	1

5.НАБОР ПОМЕЩЕНИЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РАЗДАЧИ ПИЩИ В СТОЛОВЫХ,РАБОТАЮЩИХ НА СЫРЬЕ

Наименование производственных помещений	Перечень оборудования	Имеется (в шт.)	Необх. Приобр.(в шт)
Овощной цех	• производственный стол • картофелеочистительная машина • овощерезательная машина • моечные ванны • раковина для мытья рук	2 1 1 1	
Мясо-рыбный цех	• Стол производственный для разделки мяса , рыбы и птицы - Колода для разруба мяса • Контрольные весы • Электромясорубка • Моечные ванны	1 1 1 1 3	
Горячий цех(кухня)	• Производственные столы • Электрическая плита • Жарочный шкаф • Контрольные весы	4 1 1 1	1

	• Раковина для мытья рук	1	
Моечная для мытья столовой и кухонной посуды	• Стол производственный • Водонагреватель • Моечные ванны для мытья столовой посуды • Моечная ванна для стеклянной посуды и столовых приборов • Шкаф(сушилка) • Моечная ванна (с объемом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды).оборудованная душевой насадкой с гибким шлангом • стеллаж	2 1 3 2 4 1 1	
Обеденный зал	• Стол • Скамья	8 20	
Раздаточная зона	• Шкаф для хранения хлеба • витрина	1 1	
Умывальники (<i>при входе в столовую</i>)	• Раковины • Сушилки для рук • Питьевой фонтанчик	1 1 1	
Санузел, комната приготовления дезинфицирующих средств кв.м	• Унитаз • Шкаф для хранения дез.средств и ведер • Раковина	1 2 1	



- 15 обеденный зал
 16 кухня
 17 моечная
 18 санузел
 19 туалет
 20 Подсобка для приготовления дез.растворов
 21 кладовка
 22 подсобное помещение
 23 Мясо-рыбный цех
 24 овощной цех
 25 разделочка
 26 тамбур

**6.ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКА СТОЛОВОЙ, КУХОННОЙ
ПОСУДОЙ, МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ (НА 01.09.2023г.)**

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
Столовая посуда		
Тарелка мелкая	50	<i>Тарелка</i>
Тарелка глубокая	82	<i>Под 2</i>
Пиалы под	45	<i>блюдо- 60</i>
салаты	55	<i>шт</i>
Стакан	26	
(бокал)	94	<i>Кастрюля</i>
Вилка нержавейка	11	<i>3х л-2 шт</i>
Ложка нержавейка	2	
Нож столовый		
Подставка под ложки		
Кухонная посуда		
Сковорода	3	
толкушка	2	
кастрюля	8	
щипсы	2	
бак оцинков	4	
чайник эмалир	2	
доска разделочная	20	
ковш эмалирован	2	
дуршлаг	2	
половник	1	
поднос пластмассовый	2	
таз пластмассовый	3	
таз эмалированный		

7. Штатное расписание:

Должность	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалифик. разряд	Стаж
повар	1	1	5	15
Подсобный рабочий	1	1	-	3
кладовщик	0,5	0,5		5

Персонал пищеблока входит в штатное расписание: *МОБУ СОШ с. Зигаза*

Питание детей в общеобразовательном учреждении: *организованное*

Рацион питания *согласован с органами Роспотребнадзора.*

Наличие нормативно-технической документации и технологических карт: *имеется*

В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд:

- Охват школьников горячим питанием: *100 %*
- Двухразовое бесплатное питание для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
- Одноразовое питание - для остальных обучающихся

Ответственный за питание обучающихся: Биргаллин Харис Хисматович

Численность педагогического коллектива: 12 чел.

Количество посадочных мест: 41

Площадь обеденного зала: 29,6 м²

Количество классов

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	5	5
2	2 класс	1	8	8
3	3 класс	1	3	3
4	4 класс	1	6	6
5	5 класс	1	7	4
6	6 класс	1	4	4
7	7 класс	1	9	4
8	8 класс	0	0	0
9	9 класс	1	8	4
10	10 класс	1	3	0
11	11 класс	0	3	1
	Итого:	9	56	39

Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	20	20	90,9%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	20	20	100 %
2	Учащиеся 5-8 классов	20	20	100 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	100 %
	в т.ч. за родительскую плату	8	8	100 %
3	Учащиеся 9-11 классов	14	14	100 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	100 %
	в т.ч. за родительскую плату	9	9	100 %
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	54	54	100 %

Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	1	1	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100 %
2	Учащиеся 5-8 классов	6	6	100 %

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	6	100 %
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0 %
3	Учащиеся 9-11 классов	2	2	100 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100 %
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0 %
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	9	9	100 %

Сухпак ДИ - обучение на дому 1-4 класс - 1 чел

Модель предоставления услуги питания

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Поставщик продуктов	ИП Горейкова Татьяна Владимировна
Адрес местонахождения	453500 Республика Башкортостан г.Белорецк ул. Мажита Гафури д32 кв70
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Горейкова Татьяна Владимировна 8-965-660-75-20
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

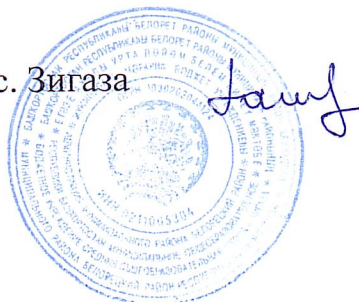
Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Специализированный грузовой автомобиль
Принадлежность транспорта	Транспорт ИП Горейкова Татьяна Владимировна ,предоставляющего пищевую продукцию

Перечень нормативных и технологических документов

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Накопительная ведомость
- График приема пищи,
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Ведомость контроля за рационом питания
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы

Директор МОБУ СОШ с. Зигаза



Галиуллин Р И