

ПАСПОРТ
пищеблока **ФМАОУ СОШ с.Карамалы-Губеево – «НОШ с.Тукаево»**
муниципального района Туймазинский район Республики
Башкортостан,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения: **РБ, Туймазинский р-н, с.Тукаево, ул.**
Центральная, д.39,

телефон **33-1-84**, эл почта: **sckool-tukai@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 Габдрахимова Зульфия Равилевна

Ответственный за питание обучающихся Шафикова Л.Р.

Численность педагогического коллектива, 3 чел.
 Количество классов по уровням образования 4
 Количество посадочных мест 36
 Площадь обеденного зала 32 м²

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	4	-
2	2 класс	1	2	1 уч-ся - ОВЗ
3	3 класс	1	3	-
4	4 класс	1	6	-

**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,	15	15	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	1	1	6
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	-	-	-

	в том числе учащиеся льготных категорий,	-	-	-
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	-	-	-
	в том числе учащиеся льготных категорий,	-	-	-
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	-	-	-
	в том числе льготных категорий	-	-	-

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,	-	-	-
	в том числе учащиеся льготных категорий	-	-	-
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	-	-	-
	в том числе учащиеся льготных категорий,	-	-	-
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	-	-	-
	в том числе учащиеся льготных категорий	-	-	-

	в том числе за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	-	-	-
	в том числе льготных категорий	-	-	-

III. Тип пищеблока
(столовая, работающая на полуфабрикатах)

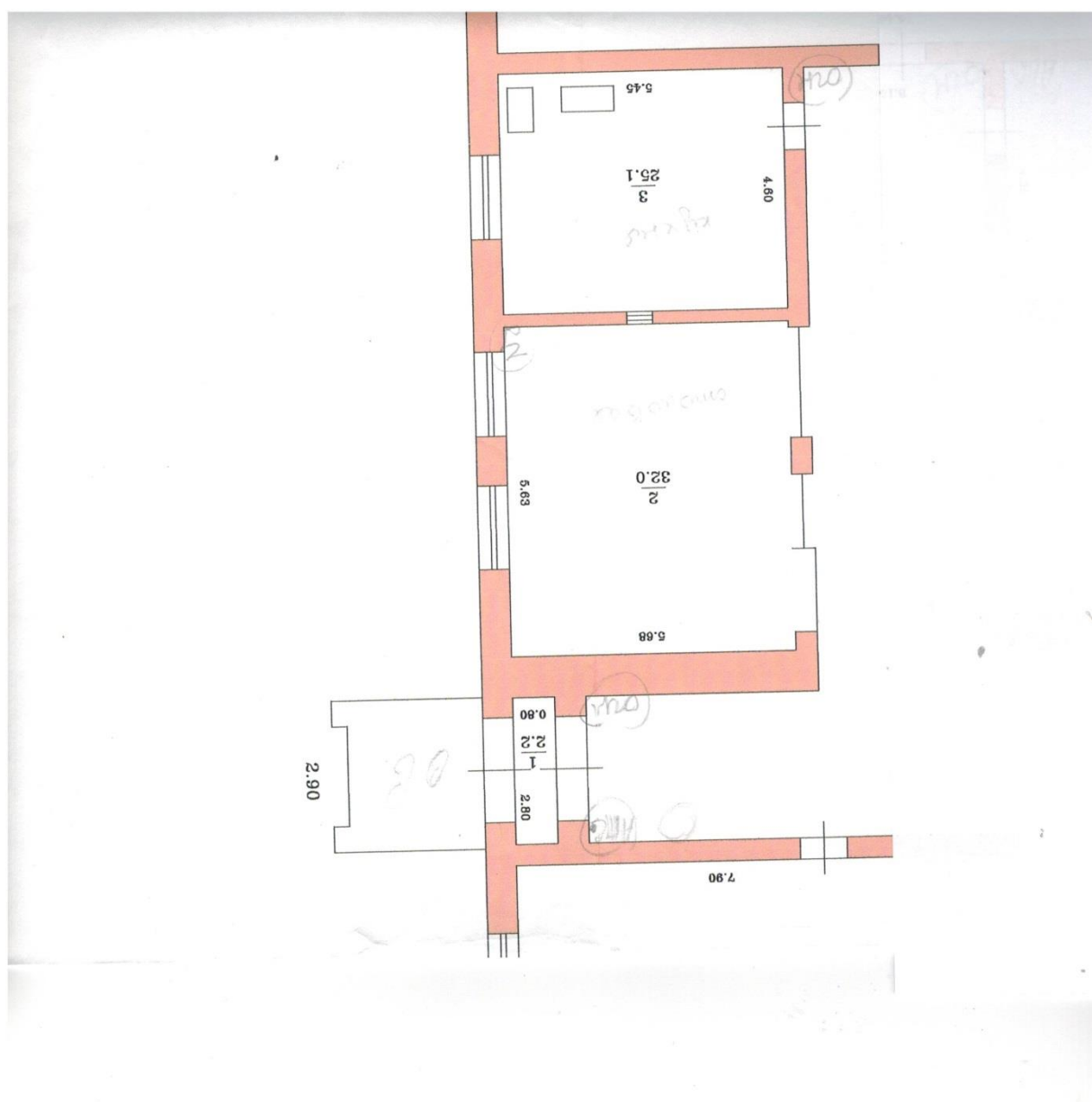
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	АО «Общепит»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	Республика Башкортостан, Туймазинский р-н, г. Туймазы, ул. Пугачева, д.11
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Аминева Тагзима Мансуровна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(34782)7-50-21, Stolov9@mail.ru
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	шамбо
Вентиляция помещений	естественная

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	—	—	—
1.2	Производственные помещения:	25,1	—	—
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	—	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	—	—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	—	—	—
1.2.4	догоотовочный 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	—	—	—
1.2.10	помещение для обработки яиц	—	—	—
1.2.11	моечная кухонной посуды	—	—	—
1.2.12	моечная столовой посуды	—	—	—
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. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№	Наименование	Характеристика оборудования
---	--------------	-----------------------------

п/п	цехов и помещений	наименование оборудования	количество единиц оборудования (ед.)	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
1	холодный	Холодильник «Бирюса»	1	2013	2013	60
2	горячий	Плита электрическая	1	2006	2006	60
3	горячий	Плита электрическая с жарочным шкафом	1	2012	2012	60

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая	ЭПК-47ЖШ	1 шт	2006	18 лет	
		Плита электрическая с жарочным шкафом		1 шт	2012	12 лет	
2	Механическое	Мясорубка	ТМ-32М		2020	4 года	
3	Холодильное	Холодильник	Вестел		25.12.07	17 лет	
			Бирюса		10.2013	11 лет	
4	Весоме- тельное оборудование	Весы	Тюмень		2004	20 лет	

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	Столы кухонные	6 шт	2010	50	15
2	Скамейки	2	1999	60	15
3	Стулья	15	1999	60	15

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1.	Загрузочная	2,2	Загрузка осуществляется со стороны хозяйственной зоны с отдельного входа/выхода
3.	догоотовочный цех	25,1	Догоотовочный цех оборудован 2 производственными столами, 1 производственной ванной, холодильником, контрольными весами, раковиной для мытья рук. Количество технологического оборудования для обработки полуфабрикатов недостаточно, а именно: установлено недостаточное количество производственных столов и ванн
3.	Моечная столовой и кухонной посуды	5,45	Моечная столовой и кухонной посуды, с объемной вместимостью, предусматривающей полное погружение посуды, оборудована 3-секционной моечной ванной для мытья столовой, стеклянной посуды и столовых приборов, 2-секционными моечными ваннами для мытья кухонной посуды, с указанием объемной емкости, стеллажами, производственными столами, электрическим водонагревателем.

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	+	среднеспециальное	5 разряд	5 лет	+
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.)

• XII. 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)



Габдрахимова З.Р.
(расшифровка подписи)