

ПАСПОРТ
пищеблока МБОУ ООШ с.Нигматуллино,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения с.Нигматуллино МР Альшеевский район РБ,
ул.Школьная,1,

телефон 8347-54-3-79-17, эл почта: nigmatullasch@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 Шаймухаметова Эльвира Ибрагимовна

Ответственный за питание обучающихся Шаймухаметова Эльвира Ибрагимовна

Численность педагогического коллектива, 10 чел.

Количество классов по уровням образования 1-4 классы -20 уч., 5-9 классы -20 уч.

Количество посадочных мест 36 чел.

Площадь обеденного зала 33,1 кв.м.

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	5	1-ОВЗ, 4-ММС
2	2 класс	1	5	3-ММС
3	3 класс	1	7	1-ОВЗ,3-ММС
4	4 класс	1	3	3-ММС
5	5 класс.	1	4	1-ОВЗ
6	6 класс	1	3	1-ОВЗ,1-ММС
7	7класс	1	5	1-ММС
8	8 класс	1	3	1-ОВЗ, 1-ММС
9	9 класс	1	5	1-ОВЗ,1-ММС

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,	20	20	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	13-ММС, 2-ОВЗ	15	100
1.2	Учащиеся 5-9 классов – всего,	20	20	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	5-ММС, 4-ОВЗ	9	100
	в том числе за родительскую плату	11	11	100

2. Охват двухразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам

№	Контингент по группам	Численность,	Охвачено горячим питанием
---	-----------------------	--------------	---------------------------

п/п	обучающихся	чел.	количество, чел.	% от числа обучающихся
2.1	Учащиеся 1-4 классов – всего,	20	20	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	13-ММС, 2-ОВЗ	15	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	20	20	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	5-ММС, 4-ОВЗ	9	100
	в том числе за родительскую плату	11	11	100

III. 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	с.Нигматуллино МР Альшеевский ра РБ, ул.Школьная,1,
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Шаймухаметова Эльвира Ибрагимовна 89177785846
Контактные данные: тел. / эл. почта	nigmatullasch@mail.ru
Дата заключения контракта	№ 0107 от 01.09.2023г.
Длительность контракта	1год

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель,
Отопление	собственная котельная)
Водоотведение	локальные сооружения
Вентиляция помещений	(естественная,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		да	
1.2	Производственные помещения:		нет	
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	доготовочный 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

№ 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	холодный	Электричес кая плита	1	22.12.201 4	22.12.2014	50%

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	Приготовление пищи	ЭПК- 47-ЖШ		22.12.2014	10	28.08.2018 28.08.2023
2	Механическое						
3	Холодильное	Для хранения продуктов	Бирюса		22.12.2019	10	28.08.2018 28.08.2023
4	Весоизмери- тельное оборудование	1			12.09.2019	5	28.09.202

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	электроплита	1	22.12.2014	50%	36

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Столовая	52,2	1
2.	Складское помещение1	7,4	1
3.	Складское помещение2	16,5	1

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	1	Средн-спец	0	3	+
2	Технолог						
3	Повар	1			0	3	+
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)