

ПАСПОРТ
пищеблока МБОУ ООШ д.Саузбаш,

Адрес месторасположения: Республика Башкортостан, Краснокамский район, д.Саузбаш,
ул. Дорожная, д.10

телефон 8(34759) 7-07-23; эл почта: krasnokamsh25@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 Талипова Флюра Нурмухаметовна
Ответственный за питание обучающихся Мирзагитова Ильмира Акрамльвна
Численность педагогического коллектива, 8 чел.
Количество классов по уровням образования: 9
Количество посадочных мест 28

Площадь обеденного зала ____ 26,7 м² _____

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

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,	11	11	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	11	11	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	19	18	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	16	13	100
	в том числе за родительскую плату	4	4	100
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9 классов – всего,	5	5	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	5	5	100

	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	35	34	100
	в том числе льготных категорий	30	30	100

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,	11	4	36
	в том числе учащиеся льготных категорий	4	4	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	19	8	42
	в том числе учащиеся льготных категорий,	8	8	100
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	5	3	60
	в том числе учащиеся льготных категорий	3	3	100
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	35	15	43
	в том числе льготных категорий	15	15	100

III. Тип пищеблока Столовая, работающая на полуфабрикатах

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ООО «Гранд Питание»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	г.Нефтекамск, ул. Техснабовская, д.3А
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Минязов Рустем Назирович
Контактные данные: тел. / эл. почта	8 34783 2-31-69/grand_pitanie@mail.ru
Дата заключения контракта	26.01.2023
Длительность контракта	1 год

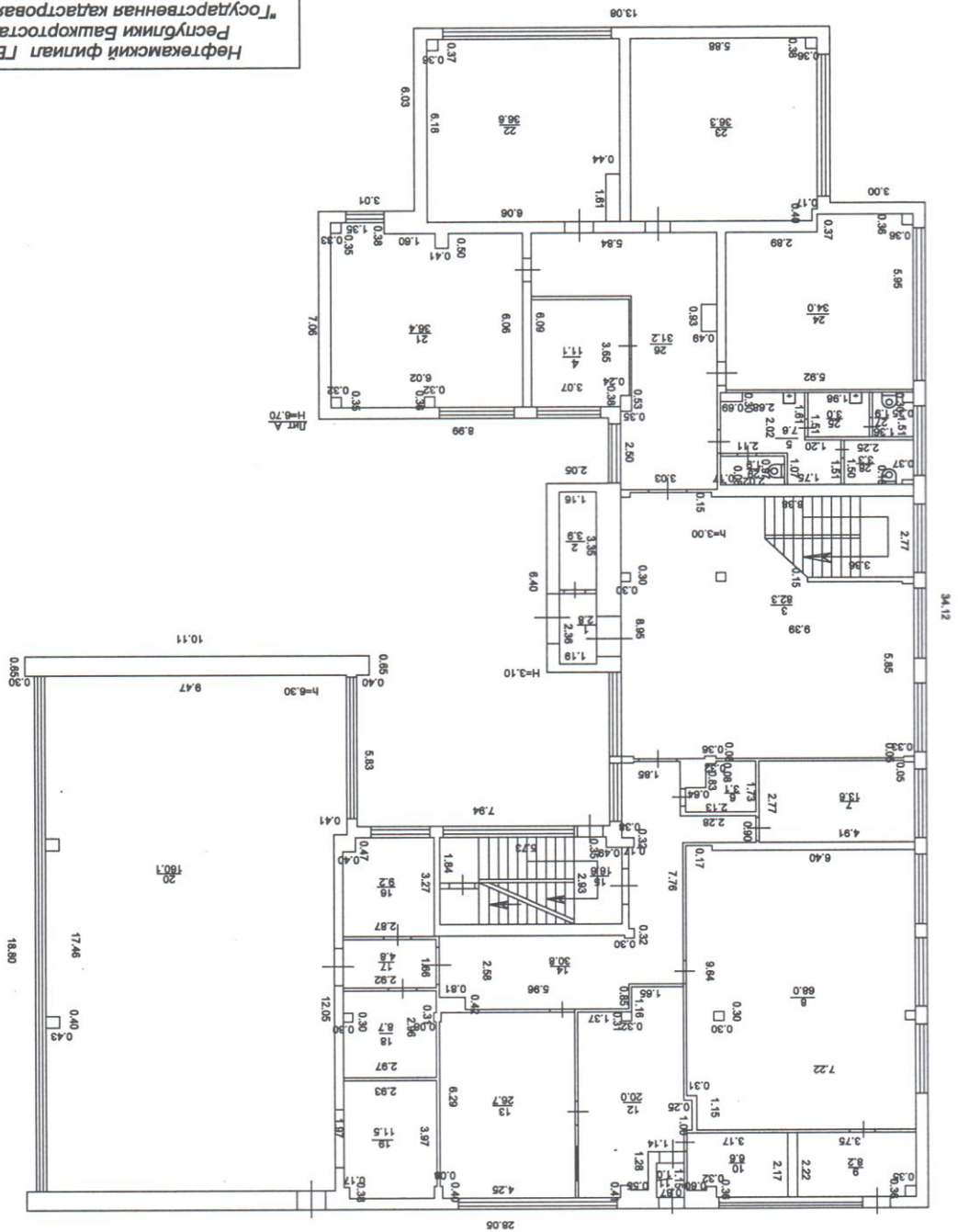
V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	локальные сооружения
Вентиляция помещений	комбинированная

VI. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока

на
жилое строение
п-н Краснокамский, д. Сауэбаш
ул. Дорожная №10
Литер А Этаж 1

ПЛАН (М 1:200)



Нефтекамский филиал БУ Республики Башкортостан "осударственная кадастровая оценка и техническая инвентаризация"	
Исполнил	Васюкова Л.А.
Проверил	Васюкова Л.А.
Техническая инвентаризация по состоянию на 03 февраля 2022 г.	

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		8,7	
1.2	Производственные помещения:		20	
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		20	—
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.	Горячий цех	Плита электрическая 4-ти комфорная	1	2007	2008	50
2	Холодный цех					
3	Обеденный зал					
4.	Специально отведенная зона для мытья рук перед едой	Раковина для мытья рук	1			
		Электрическая сушилка для мытья рук	1			

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						
4	Весомизмери- 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	1	100			4	имеется
4	Рабочий кухни (помощник повара)	1	100				

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 МБОУ ООШ д.Саузбаш

Талипова Ф.Н.