

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОБУ СОШ д.Сарышево

МР Мелеузовский район РБ

С.Г.Кильдебаев

Приказ 321 от 14.12.2023 г.



ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

МОБУ СОШ д.Сарышево муниципального района

Мелеузовский район Республики Башкортостан

(наименование образовательной организации)

Адрес месторасположения:

453872, Россия, Республика Башкортостан, Мелеузовский район,
д. Сарышево, ул. Школьная, д.1

телефон 8(34764)79-4-31,

эл почта: lisevsar@meleuz-obr.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
- 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: Кильдебаев Салават Гайнетдинович

Ответственный за питание обучающихся: Кириллова Анжела Александровна

Численность педагогического коллектива, 18 чел.

Количество классов по уровням образования: 13

Количество посадочных мест 52

Площадь обеденного зала 26,2

№ n/n	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	14	1
2	2 класс	1	11	2
3	3 класс	1	13	2
4	4 класс	1	14	3
5	5 класс	2	23	14
6	6 класс	1	21	8
7	7 класс	2	25	17
8	8 класс	1	22	8
9	9 класс	1	18	6
10	10 класс	1	6	4
11	11 класс	1	5	0

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
i	2	3	4	5
1.1	Учащиеся 1-4 классов — всего,	52	52	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	8	8	100
1.2	Учащиеся 5-9 классов — всего,	108	107	99,9
	в том числе учащиеся льготных категорий,	53	53	100
1.3	в том числе за родительскую плату	55	54	99,9
	Учащиеся 10-11 классов — всего,	12	12	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	4	4	100
	в том числе за родительскую плату	8	8	100
	Общее количество учащихся всех возрастных категорий	172		
	в том числе льготной категории	110		
	в том числе за родительскую плату	62		

II. Тип пищеблока

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

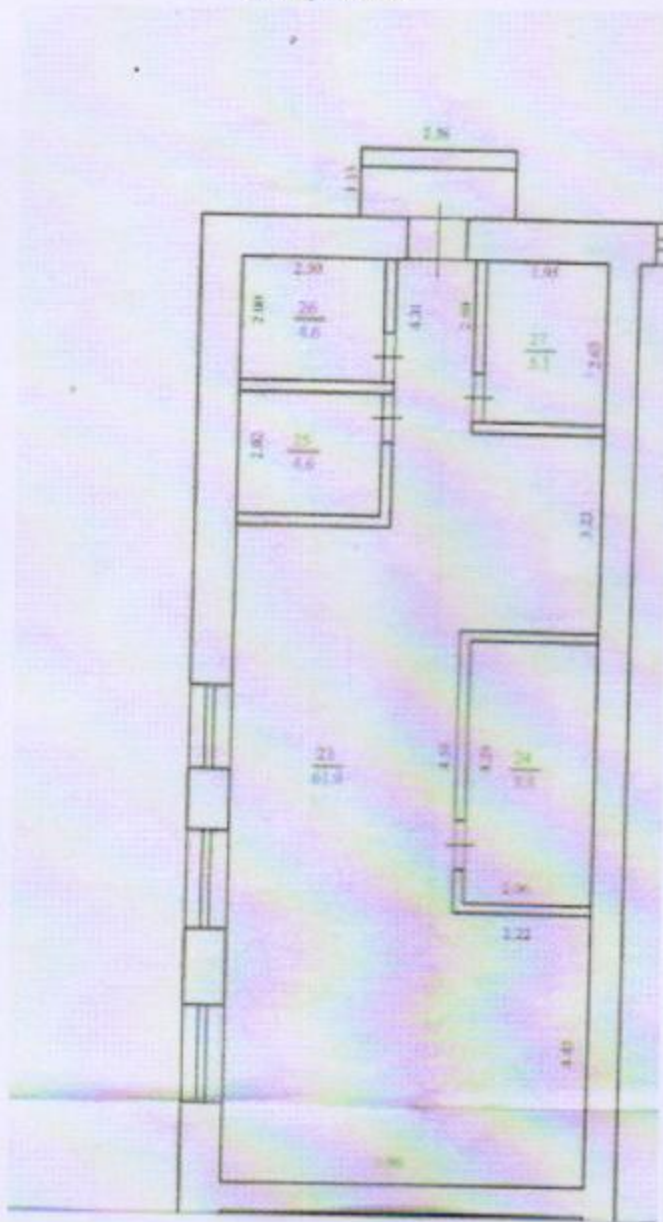
II. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	Общество с ограниченной ответственностью «Аркаим»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	453854, Республика Башкортостан, г. Мелеуз, ул. Титова, д.32
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Шафикова Зульфида Галинуровна.
Контактные данные: тел. / эл. почта	E-mail: shafikova.zulfida@yandex.ru
Дата заключения контракта	От 30.03.2022г.
Длительность контракта	С 01.04.2022 по 31.12.2024 г.

II. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Локальные сооружения
Вентляция помещений	комбинированная

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



III. Материально-техническое оснащение пищеблока:

1. Перечень помещений и их площадь, кв. м

(перечень и площадь помещений в зависимости от типа предоставления питания)

№	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения, кв. м	
		столовые, работающие на сырье	столовые,буфет- работающие нараздаточная полуфабрикатах
1.1	Складские помещения		4,6
1.2	Производственные помещения:		
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)		4,6
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)		
1.2.3	мясо-рыбный цех		5,1
1.2.4	мясо-рыбный цех		
1.2.5	горячий цех		
1.2.6	холодный цех		
1.2.7	холодный цех		

1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба		
1.2.10	помещение для обработки яиц		
1.2.11	моечная столовой посуды		8,8
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		
1.2.16	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	Мясной цех	мясорубка ТМ-32	1	18.12.2018	2018	100
2	Овощной цех		-			

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	Электрическая плита (4х ком.с жарочным шкафом)	ПЭП-0,48-М-ДШ		28.02.2005		
		Мармит	МСЭ-112		1996		
		Кипятильник воды КВЭ-30			14.12.2020		
2	Механическое	мясорубка	ТМ-32		18.12.2018		
		Машина протирочно-резательные	МПР-350М		05.11.2012		
3	Холодильное	Холодильник-морозильник	Indesit		25.12.2013		
		Холодильник-морозильник	Indesit		25.12.2013		
		Холодильник	Pozis Rs-416		13.11.2010		
4	Весомизмерительное оборудование	Весы электронные	Меркурий-313		2010		

4.Дополнительные характеристики обслуживания оборудования.

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика оборудования					
		Наличие договора на техосмотр	Наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	План приобретения нового и замена старого оборудования	Ответственный за состояние оборудования	График санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	нет	нет	по мере необходимости	-	повар	имеется
2	Механическое	нет	нет	по мере необходимости	-	повар	имеется
3	Холодильное	нет	нет	по мере необходимости	-	повар	имеется
4	Весонизмерительное оборудование	нет	нет	по мере необходимости	-	повар	имеется

VIII. Характеристика помещения и оборудования, план схема столовой

№п/п	Наименования оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь (кв.м)			
		Количество единиц оборудования (ед)	Дата его приобретения	Процент изношенности оборудования (%)	Количество посадочных мест в обеденном зале(ед)
1	столы	13	1993	100	4 места за 1 стол
2	скамейки	26	1993	100	2 места на 1 скамейке

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	повар		ООО «Аркаим»				+
2	Рабочий кухни (помощник повара)		ООО «Аркаим»				+

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.)
-	-	-

XI. 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.