

ПАСПОРТ
пищеблока дошкольной группы МОБУ СОШ с.Буриказганово,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения ул.Школьная д.35,

телефон 27-55-23, эл почта: dou-burikazganovo@yandex.ru

Содержание

- I. Общие сведения об образовательной организации
- II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся по возрастным группам:
 - 1. Охват четырехразовым 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 Габитова Гузель Раисовна
Ответственный за питание обучающихся Файзуллина Ирина Файзулловна

Численность педагогического коллектива, 2 чел.

Количество групп 1

Количество посадочных мест 35

Площадь обеденного зала старшая группа 46.2 кв.м

младшая группа 48.3 кв.м

№ п/п	группа	Количество групп	Численность воспитанников, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	Разновозрастная	1	21	инвалид -1 опекаемые -1

II. Состояние уровня охвата горячим питанием воспитанников
по возрастным группам

1. Охват четырехразовым горячим питанием воспитанников
по возрастным группам

№ п/п	Контингент воспитанников по группам	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			количество, чел.	% от числа воспитанников
1	2	3	4	5
1.1	воспитанники разновозрастной группы– всего,	21	21	100%
	в том числе воспитанники льготных категорий	2	2	9,5%

III. Тип пищеблока
(столовая на сырье, столовая, работающая на полуфабрикатах,
буфет-раздаточная)

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ООО «ОПТТОРГ»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	Республика Башкортостан, Чишминский район, р.п. Чишмы, ул.Новостроителей, д.2
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Черевков Виталий Владимирович
Контактные данные: тел. / эл. почта	8937 477 74 47/v.v.cherevko@yandex.ru
Дата заключения контракта	4 февраля 2023г.
Длительность контракта	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное, собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, водонагреватель , резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное, собственная котельная)
Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения, другие)
Вентиляция помещений	(естественная, искусственная, 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	10.7		
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	23	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	23	—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех		—	—
1.2.4	догоотовочный цех	—		—
1.2.5	горячий цех	23		—
1.2.6	холодный цех	-		—
1.2.7	мучной цех	-	—	—
1.2.8	Раздаточная	23		
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	23		
1.2.10	помещение для обработки яиц	-		—
1.2.11	моечная кухонной посуды	23		—
1.2.12	моечная столовой посуды	23		—
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.	Кладовая для овощей и сухих продуктов	Морозильник Desany	1	2010г.	27.12.2012г.	100%
		холодильник	1	2008г.		
		весы электронные штрих М5ФА15-2,5	1	2005г.	25.08.2012г.	100%
2.	Горячий цех	печь электрическая Hanza	1	2012г	27.12.2012г.	100%
		жарочный шкаф ЭП-2ЖШ	1	11.06.2013		100%
		холодильник Pozis	1			100%
3.	Холодный цех	Холодильник Candi	1		27.12.2012г.	100%
		весы электронные CAS SW-1/5 кг	1	2002г.	25.08.2012г.	100%
		Водонагреватель Ariston	1		2023г	100%
4.	Мясо-рыбный цех	мясорубка электрическая Аксион М25.01	1		2016г	100%

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						
	Плита электрическая 4-х комфорочная с жарочным шкафом	Приготовление первых, вто- рых, третьих блюд в наплитной посуде, а также для варки полуфабрикатов из мяса, ры- бных, овощей, выпечки, мелкоштучных мучных изд- ий и запекания творожных бл- н	FCEW510010		2011г.		ТО 1 раз в месяц
	Плита электрическая 2-х	Приготовление первых, вто- рых, третьих блюд в наплитной	ЭП-2ЖШ		2013г.		ТО 1 раз в месяц

	комфорочная с жарочным шкафом	посуде, а также для варки полуфабрикатов из мяса, овощей, выпечки, мелкоштучных мучных изделий и запекания творожных блинчиков					
2	Механическое						
	Электромясорубка	Для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы, набивки колбас	Аксион М25	230Вт	2016г.		ТО 1 раз в месяц
3	Холодильное						
	Морозильник	Для кратковременного хранения, демонстрации и продажи предварительно охлажденных (замороженных) пищевых продуктов	Desany DF-16			10 лет	ТО 1 раз в месяц
	Холодильник	Для кратковременного хранения, демонстрации и продажи предварительно охлажденных (замороженных) пищевых продуктов	Indesit		2010г.	10 лет	ТО 1 раз в месяц
	Холодильник	Для кратковременного хранения, демонстрации и продажи предварительно охлажденных (замороженных) пищевых продуктов	Candy CBS 6170W			10 лет	ТО 1 раз в месяц
	Холодильник	Для кратковременного хранения, демонстрации и продажи предварительно охлажденных (замороженных) пищевых продуктов	Pozis			10 лет	ТО 1 раз в месяц
4	Весозмерительное оборудование						
	Весы электронные	Для взвешивания материалов, полуфабрикатов и готовой продукции до 5 кг	SW-5		20.11.2002г	Не указан	
	Весы электронные	Для взвешивания материалов, полуфабрикатов и готовой продукции до 5 кг	Штрих М5 Ф		2005г.	Не указан	

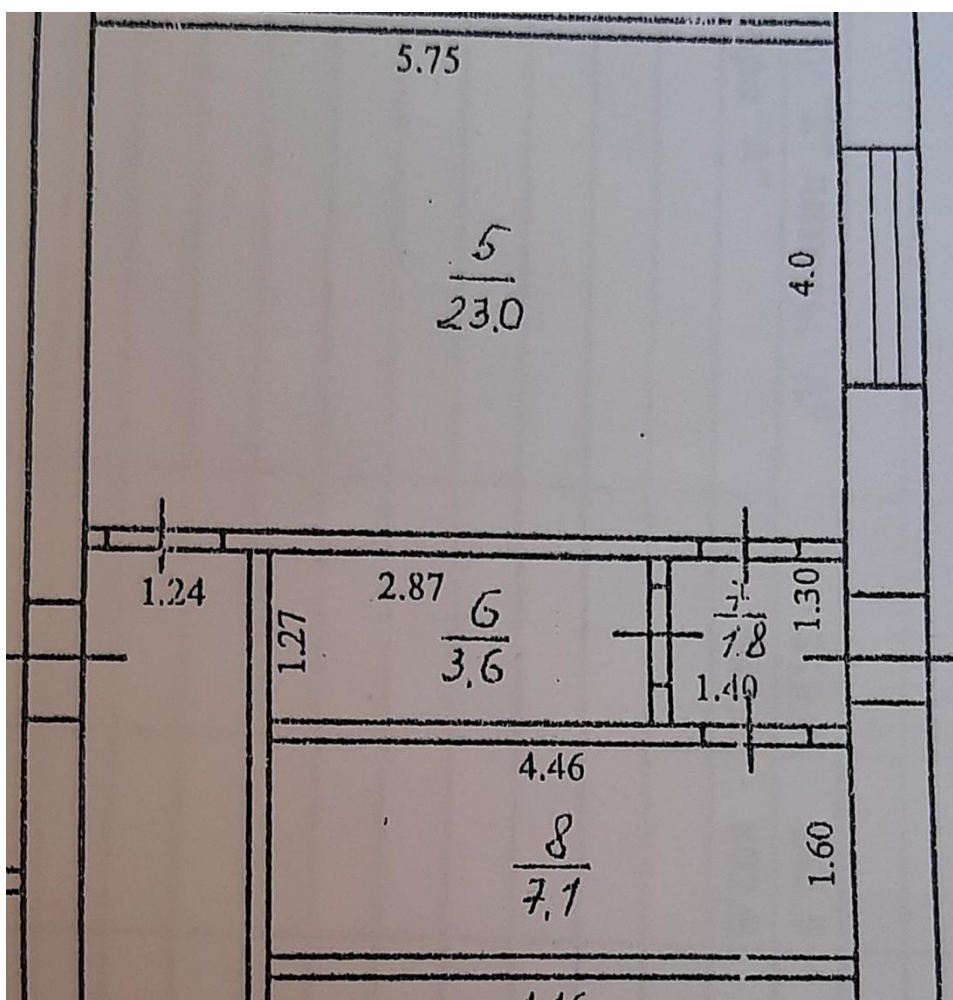
4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование технологического 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				нет		
	Плита электрическая 4-х комфорочная с жарочным шкафом HANSA FCEW51001011	нет				завхоз	ежедневно
	Плита электрическая 2-х комфорочная с жарочным шкафом ЭП- 2ЖШ	нет				завхоз	ежедневно
2	Механическое				нет		
	Мясорубка электриче	нет				завхоз	ежедневно
3	Холодильное				нет		
	Холодильник POZIS	нет				завхоз	ежедневно
	Холодильник CANDI	нет				завхоз	ежедневно
	Холодильник INDESIT	нет				завхоз	ежедневно
	Морозильник Desany DF-168	нет				завхоз	ежедневно
	Весоизмери- тельное оборудование				нет		
4	Весы SW-5	нет	нет			завхоз	ежедневно
	весы штрих М5ФА15	нет	нет			завхоз	ежедневно

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.)

План-схема пищеблока



IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1.	Горячий цех	23	4
2.	Овощной склад	3,6	0
3.	Крупяной склад	7,1	2

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	Средне-профессиональное.	-	1 год	имеется
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 3-7 лет, 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)

Габитова Г.Р.
(расшифровка подписи)

ХII. Перечень нормативных и технологических документов

- 1) основное организованное меню для детей 3-7 лет, 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)

Габитова Г.Р.
(расшифровка подписи)