

ПАСПОРТ

пищеблока муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
средняя общеобразовательная школа д.Карткисяк муниципального района
Аскинский район Республики Башкортостан
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения Аскинский район, д.Карткисяк, ул.Центральная, 12

телефон 8 347712-84-14, эл почта: kartshkola@rambler.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 Минимухаметова Лилия Аснафовна

Ответственный за питание обучающихся Шарафиева Алисия Муслимовна

Численность педагогического коллектива, 12 чел.

Количество классов по уровням образования: начальное образование – 2 класса, основное образование – 5 классов, среднее образование – 1 класс

Количество посадочных мест - 35
Площадь обеденного зала -20 кв. м.

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	4	4
2	2 класс	1	1	1
3	3 класс	1	4	1
4	4 класс	1	3	2
5	5 класс	1	6	4
6	6 класс	1	4	2
7	7 класс	1	6	1
8	8 класс	1	8	4
9	9 класс	1	11	3
10	10 класс		1	1
11	11 класс	1	4	1

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,	12	12	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	8	8	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	25	23	92
	в том числе учащиеся льготных категорий,	11	11	100
	в том числе за родительскую плату	14	12	86
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов –	16	16	100

	всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий,	5	5	100
	в том числе за родительскую плату	11	11	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	53	51	96
	в том числе льготных категорий	32	32	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,	4	4	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	4	4	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	2	2	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	2	2	100
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	1	1	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	1	1	100
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	7	7	100
	в том числе льготных категорий			

III. Тип пищеблока

(столовая на сырье, **столовая, работающая на полуфабрикатах,**

буфет-раздаточная)

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/ поставщик	ИП Киямова Лилия Сахратулловна
Адрес местонахождения оператора питания/ поставщика	РБ, Аскинский район, с. Аскино, ул. Победы 1/3
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/ поставщика	Киямова Лилия Сахратулловна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8 (34771) 2-20-50
Дата заключения контракта	24.01 2023г.
Длительность контракта	до 30 декабря 2023г.

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное, собственная скважина , другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, водонагреватель , резервные емкости для горячего водоснабжения)
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		10,3	
1.2	Производственные помещения:		27,45	
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	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
	овощной	стол	1			
		моечные	2	2022	2022	
		Кухонный комбайн	1	2019	2020	
	Мясо-рыбный	электромясорубка	1	2011	2012	
		Стол	1			
		моечные	2	2022	2022	
	Горячий	Газовая плита	1	2017	2017	
		Сковорода электрическая	1	2017	2017	
	Холодный	Бактерицидный светильник	1	2023	2023	
	Раздаточная	Стол	1			
	Моечная кухонной посуды	моечная	1	2022	2022	
	Моечная столовой посуды	моечная	3	2022	2022	

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

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

п/п	технологическое оборудование	назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
	водонагреватель		Ariston		2018		1р в квартал
	Сковорода электрическая		СЭП-0,25	6 кВт	2017	10 лет	1р в квартал
	Газовая плита		ПГК-49П- II-A	24 кВт	2017	14 лет	1р в квартал
	Бактерицидный светильник				2023		1р в квартал
2	Механическое						
	Мясорубка		MG-12		2011		1р в квартал
	Кухонный комбайн				2021		1р в квартал
3	Холодильное						
	Холодильник		«Samsung»			-	1р в квартал
	Холодильник		«LG»		2012	10 лет	1р в квартал
	Холодильник		«Бирюса 132»		2011	10 лет	1р в квартал
	Морозильник		«Крафт»				1р в квартал
	Морозильная камера		«Атлант»		2011	15 лет	1р в квартал
	Морозильный ларь		«F 400 S»		2018	15 лет	1р в квартал
4	Весоизмерительное оборудование						
	Весы циферблатные		CAS SW-05		2012		1р в год
	Весы площадочные напольные		ШТРИХ МП		2012		1р в год

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метро-	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого	ответственного за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое			по заявкам		завхоз	имеется
2	Механическое			по заявкам		завхоз	имеется
3	Холодильное			по заявкам		завхоз	имеется

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 (%)	Перечень недостаю- щего оборудова- ния
	тепловое	4	2017-2023		
	механическое	2	2011-2019		
	холодильное	6	2011-2018		

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	1	Средне специальное	6		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.)
1	1	1

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)



Минимухаметова Л.А.
(расшифровка подписи)

