

ПАСПОРТ
пищеблока МБОУ СОШ с. Тайняшево,
(наименование образовательной организации)

Адрес месторасположения:
452225, Республика Башкортостан, Чекмагушевский район,
с. Тайняшево, ул. Школьная, 2,

телефон 83479623474, эл почта: taynash@rambler.ru

Содержание

- I. Общие сведения об образовательной организации
- II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся по возрастным группам:
 - 1. Охват одnorазовым 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 Башмакова И.Н.

Ответственный за питание обучающихся Хабирова Г.З.

Численность педагогического коллектива,
_____ 12 _____ чел.

Количество классов по уровням образования 10 _____

Количество посадочных мест 40 _____

Площадь обеденного зала 50,3 _____

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	9	9
2	2 класс	1	2	2
3	3 класс	1	10	10
4	4 класс	1	9	9
	и т.д.		30	30

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,	30	30	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	30	30	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	33	33	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,			
	в том числе за родительскую плату			

1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	13	13	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,			
	в том числе за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	76		
	в том числе льготных категорий			

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,	2	2	6
	в том числе учащиеся льготных категорий			
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	3	3	9
	в том числе учащиеся льготных категорий,			
	в том числе за родительскую плату			
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий			
	в том числе за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	5	5	100
	в том числе льготных категорий			

--	--	--	--	--

III. Тип пищеблока
(столовая, работающая на полуфабрикатах)

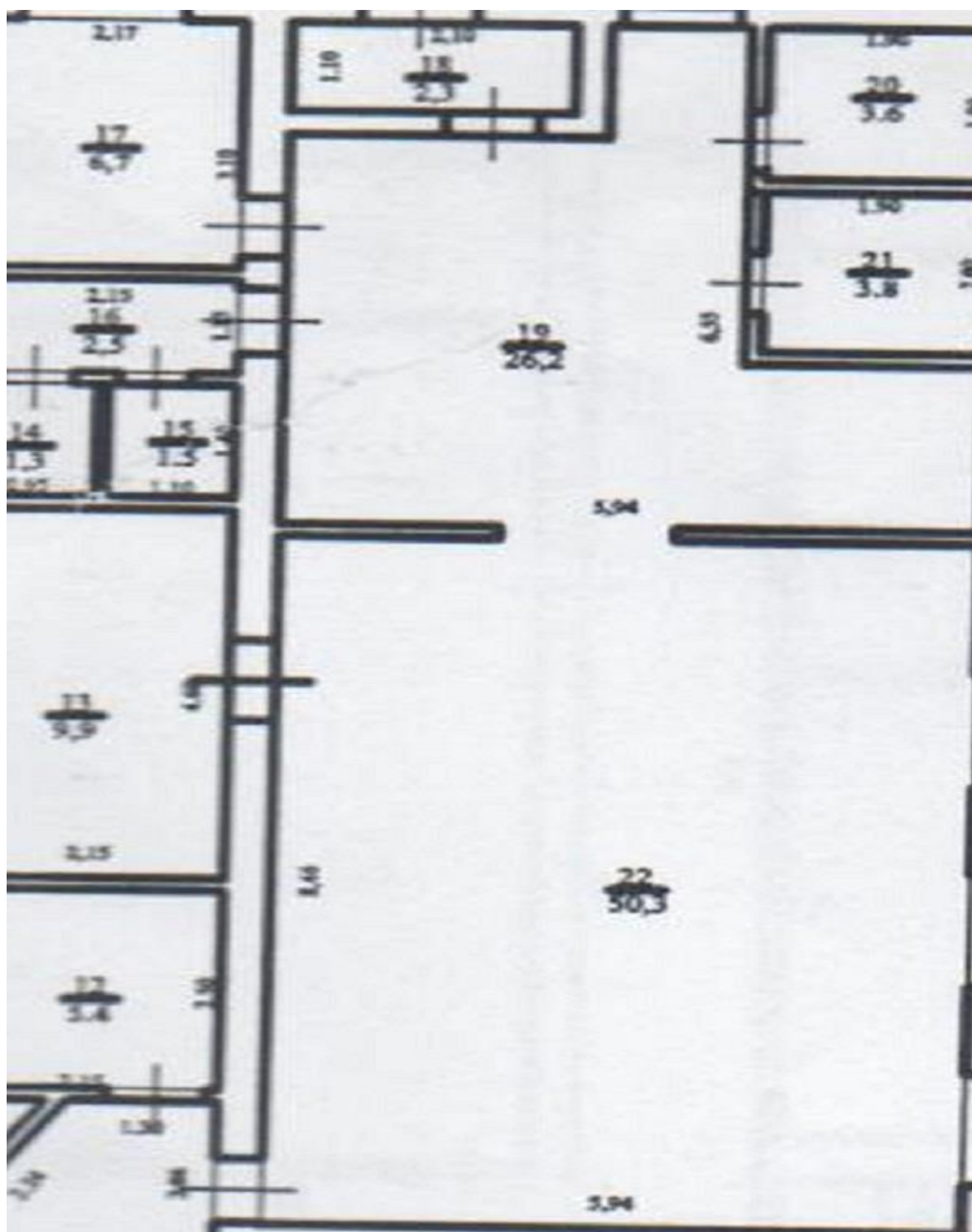
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/ аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ПО ТПО «Колос»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	452252, РБ, Чекмагушевский район Чекмагуш, ул. Кооперативная, д. 59
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Галлямова Ф.А.
Контактные данные: тел. / эл. почта	89177507352
Дата заключения контракта	08.01.2024
Длительность контракта	1 год

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(<u>централизованное</u> , собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, <u>водонагреватель</u> , резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное, <u>собственная котельная</u>)
Водоотведение	(централизованное, <u>локальные сооружения</u> , другие)
Вентиляция помещений	(естественная, <u>искусственная</u> , <u>комбинированная</u>)

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		7,2	
1.2	Производственные помещения:			
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	—	3,2	—
1.2.5	горячий цех		26,2	—
1.2.6	холодный цех		3,2	—
1.2.7	мучной цех		—	—
1.2.8	раздаточная			
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба		3,2	
1.2.10	помещение для обработки яиц			—
1.2.11	моечная кухонной посуды		3,2	—
1.2.12	моечная столовой посуды		5,3	—
1.2.13	моечная и кладовая тары		1,7	—
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	Холодильник Бирюса	1	2018	2018	10
2	Холодный	Холодильник POZIS	1	2018	2019	10
3	Холодный	Морозильник Бирюса	1	2019	2019	10
4	Горячий	Электрическая плита ЭП4-ЖЦ	2	2015	2015	10

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	Производственные столы	СПРБ		2021	20	2023
		Электрическая плита	ЭП4-ЖЦ		2015	30	2023
2	Механическое	Электро мясорубка	Polaris		2020	10	2023
3	Холодильное	Холодильник	Бирюса		2018	10	2023
		Холодильник	POZIS		2018	10	2023
		Морозильник	Бирюса		2019	10	2023
4	Весомеasuringное оборудование	порционное	ФОРТ-Т		2021	5	2023

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	есть	есть	-	-	Хабирова И	
2	Механическое	есть	есть	-	-	Хабирова И	
3	Холодильное	есть	есть	-	-	Хабирова И	
4	Весоизмери- тельное оборудование	есть	есть	-	-	Хабирова И	

VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь (кв.м)			
		количество о единиц оборудова ния(ед.)	дата его приобретения	процент изношенности оборудования (%)	количество посадоч- ных мест в обеденном зале(ед.)
1	Столы производственные	14	2021	10	40
2	Ванны моечные св	7	2021	10	
3	Стеллажи для тарел	1	2021	10	
4	Стеллажи кухонной посуды	1	2021	10	
5	Зонты вент электрического типа	3	2023	5	
6	Холодильник	2	2018	10	
7	Морозильник	1	2019	10	
8	Водоногреватель	1	2017	40	

9	Весы электрические порционные	2	2021	5	
10	Стол обеденный	13	2016	20	

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей(ед.)
	Столовая	50,3	24

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	1	1	Средне специальное		8	есть
2	Рабочий кухни (помощник повара)	1	1	Средне специальное		1	есть

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.)
-	-	-

