



Утверждаю
Директор школы
/Рахимова Н.З.

Приказ № 254 от 30.08.2024 г.

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Средняя общеобразовательная школа № 1 имени Героя Советского Союза В.Д. Паширова села Кушнареново муниципального района Кушнареновский район Республики

Башкортостан

(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения 452230, с. Кушнареново, ул. Октябрьская д. 84

телефон +7 (34780) 5-83-39, эл почта: kushnschl@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. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции
- XIII. Форма организации питания обучающихся
 - 1. Средняя стоимость питания
 - 2. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов (описать), в том числе обучающихся на дому
 - 3.
- XII. Перечень нормативных и технологических документов

I. Общие сведения об образовательной организации

Руководитель общеобразовательной организации: Рахимова Наза Лиюровна
 Ответственный за организацию питания обучающихся: Файзуллаева Лиана Фанисовна

Численность педагогического коллектива: 85 ч.

Количество обучающихся 1200 человек

Площадь обеденного зала 79,52 м² и 41,04 м²

Численность педагогического коллектива, 94 чел.

Количество классов по уровням образования: 49

Количество посадочных мест: в старшей школе 140 мест и в начальной школе 90 мест.

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	5	145	21+3
2	2 класс	5	127	22+4
3	3 класс	6	141	27+7
4	4 класс	5	134	27+5
5	5 класс	5	126	38+6
6	6 класс	5	114	25+5
7	7 класс	5	131	31+4
8	8 класс	5	133	28+6
9	9 класс	5	125	26+7
10	10 класс	1	28	4
11	11 класс	2	24	5
	и т.д.	49	1180	227/40

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	Числен ность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			количество, чел.	% от числа обучающихся
1	2	3	4	5
1.	Учащиеся 1-4 классов – всего,	497	517	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	116	116	100

1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	634	550	94
	в том числе учащиеся льготных категорий,	176	176	100
	в том числе за родительскую плату	374	374	55
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	49	48	98
	в том числе учащиеся льготных категорий,		9	100
	в том числе за родительскую плату		29	60
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	1180	1095	98
	в том числе льготных категорий		303	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,	27	27	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	27	27	100
2.2	Учащиеся 5-9 классов – всего,	103	103	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	55	55	100
	в том числе за родительскую плату	48	48	100
2.3	Учащиеся 10-11 классов – всего,	0	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
4	Общее количество учащихся всех возраст,	130	130	100
	в том числе льготных категорий	82	82	100

III. Тип пищеблока

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

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	Общество с ограниченной ответственностью «Уфимский Комбинат Детского Питания» ООО «УКДП»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	450511, РБ, Уфимский район, с. Михаловка, ул. Ленина, д.65
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Аминева Рина Фаязовна
Контактные данные: тел. / эл. Почта	+7 917 345-14-80 +7 347 216-20-88 +7 987 090-79-63

V. Инженерное обеспечение пищеблока

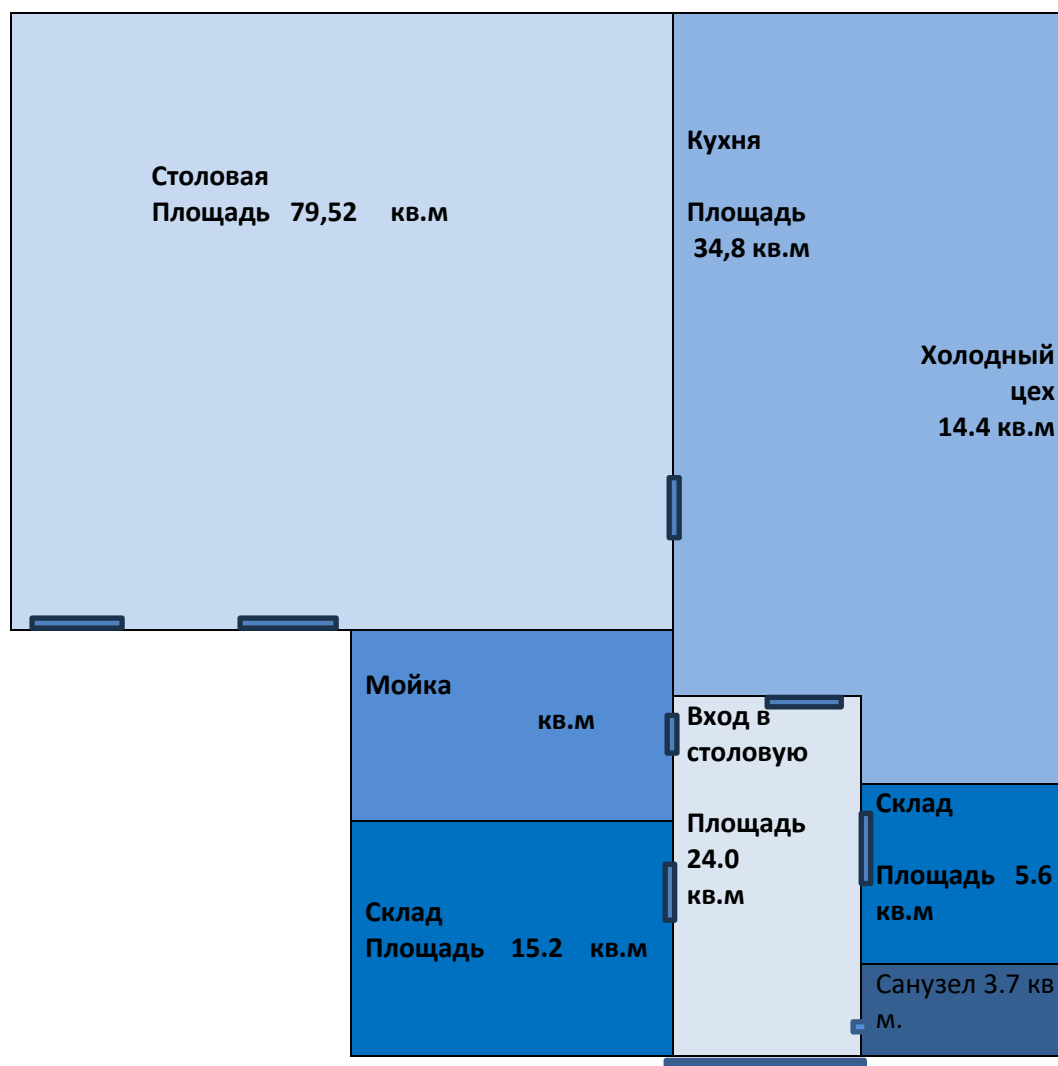
Водоснабжение	(централизованное , собственная скважина другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, водонагреватель , резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное, собственная котельная)
Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения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

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

Экспликация (план-схема) обеденного зала

**количество посадочных мест 140 в старшей школе и 90 в
начальной школе**

фактическое количество посадочных мест 230



Кухня Площадь 30,74 кв.м	Столовая Площадь 41.04 кв.м
--	---

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 м ²			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые догоотовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		5,6		
2	Производствен ные помещения		15.6		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		4.8		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		-		-
2.3	Мясо-рыбный цех		-	-	-
2.4	Догоотовочный цех	-	-		-

2.5	Горячий цех		34,8		-
2.6	Холодный цех		14.4		-
2.7	Мучной цех		-	-	-
2.8	Раздаточная		-		
2.9	Помещение для резки хлеба				
2.10	Моечная кухонной посуды		21.0		
2.11	Моечная столовой посуды				
2.13	Моечная и кладовая тары				

2. Дополнительные характеристики технологического оборудования

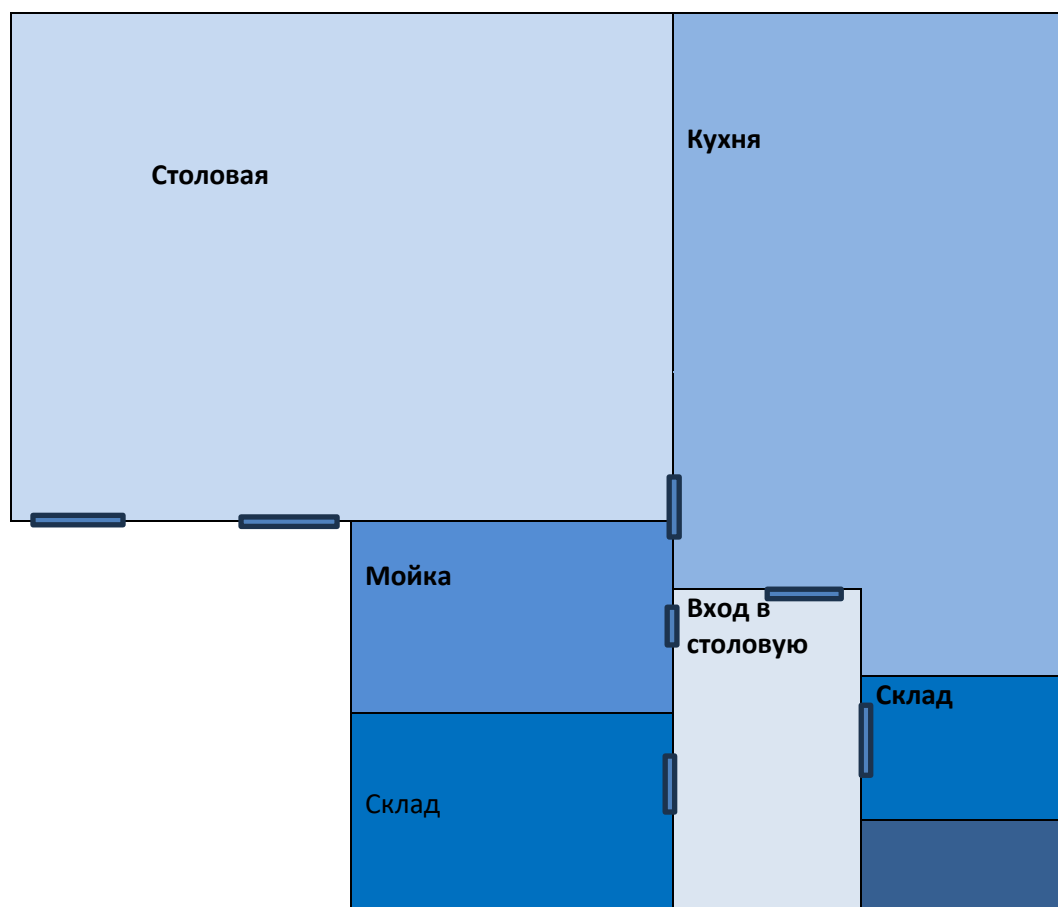
№ п/п	Наименование технологического оборудования и назначение	Характеристика оборудования					
		количество единиц оборудования	Марка и производительность	дата выпуска	даты начала эксплуатации	срок службы	% изношенности и сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
	электрическая плита, жарочный шкаф,	1 1	Плита электрическая Плита электрическая Жарочный шкаф-Водонагреватель Ariston Водонагреватель Суперлюкс	1987 06.10.2011 2012 2015 2013		12 лет 15 лет 3года 4года 9года 11года	90 60 60 50 50 50
2	Механическое		-	-	-	-	-

	электо – мясорубка		-	-	-		
3	Холодильное						
	Холодильник	1	Бирюса	2005	02.05.2005	18 лет	70
	Холодильник	1	POZIS	2018	08.08.2019	5 лет	30
		1	INDESIT	2003	02.05.2003	20 лет	70
		1	POZIS	2018	08.08.2019	5 лет	30
		1	СВИЯГА	2005	02.05.2005	18 лет	90
		1	ATLANT	2012	08.08.2013	10 лет	30
		1	Бирюса	2003	02.05.2003	20 лет	90
		1	Бирюса	2014	08.08.2015	8 лет	30
4	Весоизмерите льное						
	Контрольные весы	1	MARTA	2020	2020	4 г.	15

№ п/п	Наименование технологическ ого оборудования					
		наличие договора на техосмотр	проведение ремонта	план приобретен ия нового и замена старого оборудован ия	специалист, ответственны й за состояние оборудовани я	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое					
	электрическая плита, духовой (жарочный) шкаф	-	Не проводился	-	Зам директора по АХЧ	1р/мес
2	Механическо е					
	электо – мясорубка	-	Не проводился	-	Зам директора по АХЧ	1р/ мес
3	Холодильное					
	Холодильник 1	-	Не	-	Зам директора	1р/мес

	Холодильник 2 Холодильник 3 Холодильник 4 Морозилки 1 Морозилки 2 Морозилки 3 Морозилки 4		проводился		по АХЧ	
4	Весоизмерительное					
	Контрольные весы	-	Не проводился	-	Шеф повар Зам директора по АХЧ	1р/мес

VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой



№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования обеденного зала – площадь, М ²			
		количество единиц оборудовани я	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в обеденном зале
1	Стол	23 20 НШ	2016	40	в старшей школе <u>140</u> мест и в начальной школе <u>90</u> мест
2	Скамейки	59 41 НШ	2016	40	

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений – площадь, М ²
1	Вход в столовую	24 кв. м
2	Мойка	21.0 кв. м.

X. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектов анность	базовое образован ие	квалификац ионный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	-	-	-	-	-	-
2	Технолог	-					
3	Повара	4	да	Да	3-6 разряд	6 мес – 7лет	да
4	Рабочие кухни (помощники повара)	5	да	да	нет	6 мес- 15лет	да

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.)
0	0	0

ХII. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Не используется
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации <u>-транспорт оператора питания</u> <u>-транспорт организации поставщика пищевой продукции</u> -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт

ХIII. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

- самообслуживание
- шведский стол
- меню по выбору

ХIV. Перечень нормативных и технологических документов

1. примерное двухнедельное меню для детей 7-11 лет, 12 лет и старше (приложить)
2. ежедневное меню, имеется/ не имеется
3. технологические карты (ТК), имеется/ не имеется
4. накопительная ведомость по приходу продуктов питания, имеется/ не имеется
5. график приема пищи, (приложить)
6. гигиенический журнал (сотрудники), имеется/ не имеется
7. журнал учета температурного режима холодильного оборудования, имеется/ не имеется
8. журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, имеется/ не имеется
9. журнал бракеража готовой пищевой продукции, имеется/ не имеется
10. ведомость контроля за рационом питания, имеется/ не имеется
11. приказ о составе бракеражной комиссии, (приложить)
12. акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году, имеется

13. положение об организации питания обучающихся, имеется/ не имеется
14. положение о бракеражной комиссии, имеется/ не имеется
15. приказ об организации питания, имеется/ не имеется
16. должностные инструкции персонала пищеблока, имеется/ не имеется
17. программа производственного контроля на основе принципов ХАССП, имеется/ не имеется
18. наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания, имеется/ не имеется

Директор:  / Рахимова Н.Л./

В данном документе

Прошнуровано и пронумеровано

15 листов

Директор школы:

Рахимова Н.И.

