

ПАСПОРТ
Пищевблока: Мансуровский филиал МБОУ СОШ с.Сафарово МР Учалинский
район РБ,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения д.Мансурово, ул.Центральная, 8,

телефон 8(34791)49790, эл почта: irandyk@yandex.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: Киньякаев И.В.

Ответственный за питание обучающихся: Мухамадеева Г.З.

Численность педагогического коллектива, 11 чел.

Количество классов по уровням образования 9

Количество посадочных мест 60

Площадь обеденного зала 65,8

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	6	4
2	2 класс	1	8	2
3	3 класс	1	12	3
4	4 класс	1	6	5
5	5 класс	1	9	0
6	6 класс	1	10	3
7	7 класс	1	7	1
8	8 класс	1	14	3
9	9 класс	1	7	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,	32	32	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	все	все	100%
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	40	40	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,		7	100%
	в том числе за родительскую плату		33	100%
1	2	3	4	5

1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	7	7	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,		1	
	в том числе за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	79	40	100
	в том числе льготных категорий	40	40	

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,	32	32	
	в том числе учащиеся льготных категорий		3	
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	40	40	
	в том числе учащиеся льготных категорий,		1	
	в том числе за родительскую плату			
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	7		
	в том числе учащиеся льготных категорий			
	в том числе за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	79		
	в том числе льготных категорий		4	

III. Тип пищеблока

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

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	Наименование ООО «Комбинат детского питания» Радуга
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	Г.Учалы, ул.Ленина, д.54А /46
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Иргалин Рустам Дамирович
Контактные данные: тел. / эл. почта	89659310660/uchaly-moloko@mail.ru
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное)
Горячее водоснабжение	(водонагреватель)
Отопление	(централизованное)
Водоотведение	(централизованное)
Вентиляция помещений	(естественная)

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	V		
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	V	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)		—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех		—	—
1.2.4	доготовочный цех	—		—
1.2.5	горячий цех	V		—
1.2.6	холодный цех			—
1.2.7	мучной цех		—	—
1.2.8	раздаточная	V		
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	V		
1.2.10	помещение для обработки яиц			—
1.2.11	моечная кухонной посуды	V		—
1.2.12	моечная столовой посуды	V		—
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 (%)

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	Шкаф жарочный	ШЖЭ -3	165	31.12. 2012	20 л	
		Плита электрическая		152	31.12. 2012	20 л	
2	Механическое						
3	Холодильное	Холодильник шкаф промышлен- ный	POZI S RK- 101	250ДМ	11.05. 2016	15л	
4	Весоизмери- тельное оборудование	Весы электронные	УВТ 1-Н	5Вт	11.05. 2016	15 л	

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	-	имеется			Повар	По графи- ку
2	Механическое	-					
3	Холодильное						
4	Весоизмери- тельное оборудование	+	+	+	+		По графи- ку

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.)
	Плита электрическая	1	31.12.2012	50	60
	Шкаф жароч- ный	1	31.12.2012	40	
	Холодильник	1	11.05.2016	50	

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Кухня	33,7	1
2	Моечная	14,9	1
3	Склад	5,8	1
4	Склад	6,5	1
5	Склад сухих продуктов	6,3	1
6	Овощной цех	10,4	1

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	Мухамеда Г.З.	1	Сред.спе	6	16	+
4	Рабочий кухни (помощник повара)	Насырс Н.Д.	0,5	Сред.спе	3	19	+

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 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)

».



Ильдар Миняшев и.

(расшифровка подписи)