

ПАСПОРТ

Пищеблока: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с.Сандугач муниципального района Янаульский район Республики Башкортостан,
(наименование образовательной организации)

Адрес месторасположения: 452812, Республика Башкортостан, Янаульский район, с.Сандугач, ул. Школьная,1

Телефон: 8 (34760)36 3 10, эл почта: sandugachschool@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. Перечень нормативных и технологических документов
 - I. Общие сведения об образовательной организации (указывается следующая информация):

Руководитель образовательной организации: Рахимова Клара Гильсоновна

Ответственный за питание обучающихся: Тимиршина Людмила Валиевна

Численность педагогического коллектива,
11 чел.
 Количество классов по уровням образования: начальное общее 1-4 кл,(4 комплекта классов) основное общее 5-9 кл (5 комплектов классов)
 Количество посадочных мест
60
 Площадь обеденного зала
41,2

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	7	4
2	2 класс	1	17	7
3	3 класс	1	16	5
4	4 класс	1	9	6
5	5 класс	1	14	4
6	6 класс	1	16	9
7	7 класс	1	16	6
8	8 класс	1	9	1
9	9 класс	1	13	6

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,	49	49	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	19	19	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	55	55	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	18	18	100
	в том числе за	35	35	100

	родительскую плату			
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	13	13	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	4	4	100
	в том числе за родительскую плату	7	7	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	117		
	в том числе льготных категорий	41		

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,	49	49	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	4	4	8
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	55	55	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	2	2	3,6
	в том числе за родительскую плату	35	35	96,4
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	13	13	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	2	2	13
	в том числе за родительскую плату	7	7	87
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	117		
	в том числе льготных	49		

	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	МАУ «Оператор питания школьного муниципального района Янаульский район РБ
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	452800, РБ, г.Янаул, ул.Советская,21
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Гараев Ильфир Камилович
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(347)60-5-00-33 / opsh20@bk.ru
Дата заключения контракта	Соглашение № 117, от 08 ноября 2021 г.
Длительность контракта	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(<u>централизованное</u> , собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельня <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> , 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	3.6, 5.5, 4.7		
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	4.7	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	5.6	—	—
1.2.4	догоотовочный цех	39.6		—
1.2.5	горячий цех	39.6		—
1.2.6	холодный цех	-		—
1.2.7	мучной цех	-	—	—
1.2.8	раздаточная	39.6		
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	Место для резки хлеба		
1.2.10	помещение для обработки яиц	-		—
1.2.11	моечная кухонной посуды	14.1		—
1.2.12	моечная столовой посуды	14.1		—
1.2.13	моечная и кладовая тары	14.1		—
1.2.14	производственное помещение буфета- раздаточной	—	—	
1.2.15	посудомоечная буфета- раздаточной	—	—	
1.3	Комната для приема пищи (персонал)	4.7		

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 (%)
	Овощной цех	Разделочный стол	1	2008	2008	
		Водонагреватель «Аристон»	1	2022		
		Раковины	3	2008		
	Мясной цех (мясо-рыбный)	Раковины	3	2008		
		Разделочный стол	1	2008		
		Мясорубка	1	2008		
		Холодильник-морозильник «Italfrost»	1	2008		
	Складские помещения	Стеллажи	2	2008		
		Весы ВРНЦ-6	1	2008		
		Холодильник-морозильник «Indesit»	1	????		
		Холодильник «Атлант»	2	2008		
		Х-к «Саратов-105»	1	2008		
		Х-к «Polair»	1	2008		
		Х-к-морозильник «Italfrost»	1	2008		
	Горячий цех	Мармиты	3	2008		
		Столешницы разделочные	5	2008		

		из нерж Электричес ая плита – ЭП- 2 ЖШ АВВАТ Шкаф жарочный Котел пищеварочн ый Овощерезк а Холодильни к «Саратов 451» Холодильни к «Саратов- 263 Раковина В/н Аристон	2 1 1 1 1 1 1	2008 2008 2008 2008 2008 2022		
	Раздаточная	Мармиты	3	2008		
	Место для резки хлеба	Разделочны й стол	1			
	Моечная и кладовая тары	Моечные раковины Стеллажи Водонагрев тели «Аристон BLU 1 ABC 1 Ванна моечная	6 5 2 1 1	2008 2008 ???? 2022 2008		

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

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

п/п	технологическое оборудования	назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Электрическая плита Шкаф жарочный Мармиты	ЭП- 2 ЖШ ЖШЭ-2		2008 2008 2008		
2	Механическое	Овощерезка Мясорубка	«Alumen-labin»		2008 2008		
3	Холодильное	Холодильник-морозильник «Indesit» Холодильники «Атлант» Х-к «Саратов-105» Х-к «Polair» Х-к-морозильник «Italfrost» Холодильник-морозильник «Italfrost» Холодильник «Саратов 451» Холодильник			2008 2008 2008 2008 2008 2008 2008		

		«Саратов-263					
4	Весоизмерительное оборудование	Весы ВРНЦ-6					

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	-	-	-	-	Директор школы	
2	Механическое	-	-	-	-	Директор школы	
3	Холодильное	-	-	-	-	Директор школы	
4	Весоизмери- тельное оборудование	-	-	-	-	Директор школы	

VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь (кв.м)			
		количе- ство единиц оборуд- ования (ед.)	дата его приобретения	процент изношенности оборудования (%)	количество посадоч- ных мест в обеденном зале (ед.)
	Холодильное оборудование	8	2008, 1 ед. 2018		
	Мармиты	1	2008		
	Водонагреватели	4	1 ед.-2022		
	Мясорубка	1	2008		
	Овощерезка	1	2008		
	Жарочный шкаф	1	2008		

	Электроплиты	2	2008		
	Котел пищеварочный	1	2008		

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
	Мясной цех		
	Овощной цех		
	Горячий цех		
	Складские помещения		

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	100	среднее	5	4	имеется
4	Рабочий кухни (помощник повара)	1	100	среднее	-	5	имеется

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
МБОУ СОШ с.Сандугач



К.Г.Рахимова