

ПАСПОРТ

пищеблока МОБУ СОШ д. Золотоношка им. Я.Т.Ткаченко,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения Республика Башкортостан, Стерлитамакский район, д.
Золотоношка, ул. Центральная д.16 б.

телефон 8(3473)277633, эл почта: shule-zol@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_Коваленко Ольга Александровна

Ответственный за питание обучающихся_ Борисова Валентина Ильинична____
 Численность педагогического коллектива, _8_ чел.
 Количество классов по уровням образования__11__
 Количество посадочных мест 60
 Площадь обеденного зала _73.1

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	0	0	0
2	2 класс	1	2	0
3	3 класс	1	2	2
4	4 класс	1	2	0
5	5 класс	1	3	2
6	6 класс	1	4	0
7	7 класс	0	0	0
8	8 класс	1	8	5
9	9 класс	1	7	3
10	10 класс	1	3	0
11	11класс	1	3	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,	6	6	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	2	2	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	15	15	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	7	7	100
	в том числе за	8	8	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	9	9	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	34	34	100
	в том числе льготных категорий	14	14	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,			
	в том числе учащиеся льготных категорий			
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,			
	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,			
	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	ООО «ОптТорг»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	Республика Башкортостан, р.п.Чишмы,ул.Строительная, д.2
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Набиуллин Ришат Рамилевич – Директор
Контактные данные: тел. / эл. почта	Тел.89273039256, kp22177@mail.ru
Дата заключения контракта	01.10.2023 г.
Длительность контракта	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

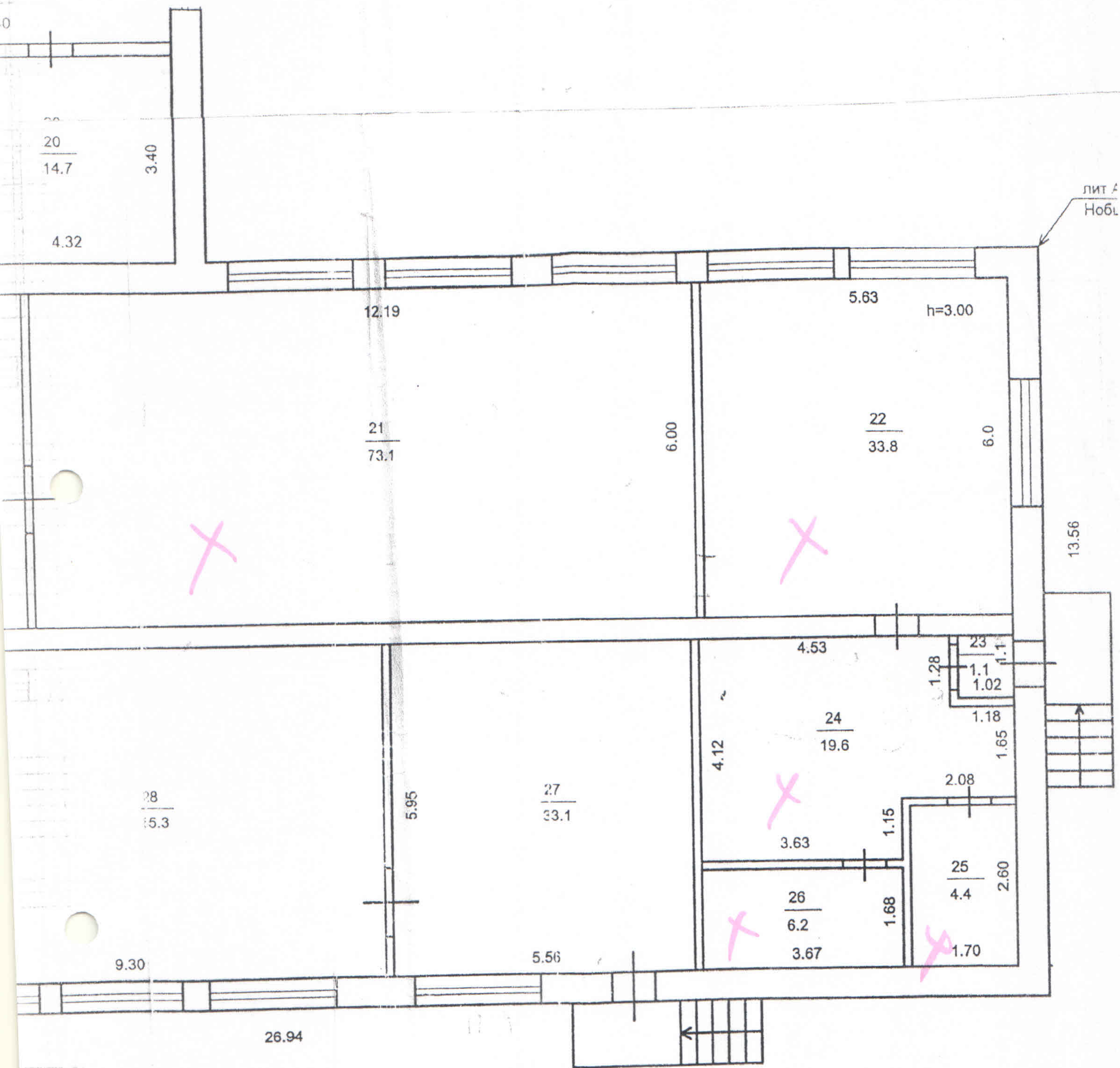
Водоснабжение	(централизованное , собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, водонагреватель , резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное, собственная котельная)
Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения,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

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

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		10.6	
1.2	Производственные помещения:		33.8	
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)			



Республика Башкортостан
 Стерлитамакский межрайонный филиал
 ГУП «Центр недвижимости Республики Башкортостан»
 Исполнитель Кондратьева Л.
 Бригадир Манякина С.Э.
 Директор Вахитов Н.Ш.
 Техническая инвентаризация

Экспликация

к поэтажному плану на нежилое здание
по ул. (пер.) ЦЕНТРАЛЬНАЯ, 16 б, д.Золотоношка

Литера по плану	Этаж	Номера поме- щений	Назначение частей помещений, комнат и т.д. по фактическому использованию	Общая площадь, кв.м.	в т.ч.		Места общего пользо- вания., кв.м.	Высота поме- щения, м
					Основ- ная	Вспомо- гатель- ная		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
А	1	1	коридор	5.9		5.9		3.00
		2	коридор	9.8		9.8		
		3	кабинет украинского языка	50.7	50.7			
		4	кабинет башкирского языка	53.8	53.8			
		5	кабинет начальных классов	51.8	51.8			
		6	кабинет начальных классов	54.4	54.4			
		7	склад	32.9	32.9			
		8	лестничная клетка	13.4		13.4		
		9	коридор	139.3		139.3		
		10	приемная	11.3	11.3			
		11	кабинет директора	23.7	23.7			
		12	лестничная клетка	13.6		13.6		
		13	коридор	67.5		67.5		
		14	коридор	17.8		17.8		
		✓ 15	спорт. зал	175.1	175.1			
		16	склад спорт.инвентаря	11.4	11.4			
		17	тренировочная	5.4	5.4			
		18	раздевалка	14.1	14.1			
		19	раздевалка	6.5	6.5			
		20	лыжный склад	14.7	14.7			
А		✓ 21	столовая	73.1	73.1			
		✓ 22	кухня	33.8	33.8			
		23	тамбур	1.1		1.1		
		24	коридор	19.6		19.6		
		✓ 25	склад	4.4	4.4			
		✓ 26	склад	6.2	6.2			
		27	кабинет машиноведения	33.1	33.1			
		28	мастерская	55.3	55.3			
		29	гардероб	32.6	32.6			
			Итого по этажу "1" литеры ""	1032.3	744.3	288.0		
	2	1	лестничная клетка	15.9		15.9		3.00
		2	кабинет психолога	9.1	9.1			
		3	учительская	21.7	21.7			
		4	оружейная	4.8	4.8			
		✓ 5	коридор	234.7		234.7		
		6	лестничная клетка	15.9		15.9		
		7	библиотека	22.1	22.1			
		8	библиотека	15.5	15.5			
		9	библиотека	3.5	3.5			
		10	архив	3.3	3.3			
		11						

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	Склад	Холодильник	3			
2	Склад	Морозильная камера	2			
3	Горячий цех	Эл. плита	1			
4	Горячий цех	Фильтр систем	1			
5	Горячий цех	Весы	1			

2. 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						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмери- тельное оборудование						

3. 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						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весомизмери- тельное оборудование						

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.)

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					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.)

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)

01.09.2024г.



(подпись)

____ Коваленко О.А.

(расшифровка подписи)