

ПАСПОРТ

пиццблoкa МБОУ СОШ д. Тавакановo,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения: Россия, Республика Башкортостан, Кугарчинский район, д. Таваканово, ул. Сэнкем, д. 1,

телефон 2-37-26, эл почта: shkolatavakan@mail.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 Каразбаев Ямил Виперович
 Ответственный за питание обучающихся Салихова Гульназ Салаватовна
 Численность педагогического коллектива, 14 чел.
 Количество классов по уровням образования 1-4, 5-9, 10-11 (11 классов)
 Количество посадочных мест 60
 Площадь обеденного зала 82.4

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	7	4
2	2 класс	1	14	10
3	3 класс	1	12	7
4	4 класс	1	11	7
5	5 класс	1	8	4
6	6 класс	1	13	9
7	7 класс	1	12	7
8	8 класс	1	10	2
9	9 класс	1	15	5
10	10 класс	1	8	2
11	11 класс	1	10	2

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,	43	43	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	27	27	100%
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	40	40	100%

1 1.3	в том числе учащиеся льготных категорий,	19	19	100%
	в том числе за родительскую плату	21	21	100%
	2	3	4	5
	Учащиеся 9-11 классов – всего,	32	32	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	8	8	100%
	в том числе за родительскую плату	24	24	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего, в том числе льготных категорий	115	115	100%
		50	50	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,	1	1	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	1	1	100%
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	4	4	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	4	4	100%
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	0	0	
	в том числе учащиеся льготных категорий	0	0	
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество	5	5	100%

учащихся всех возрастных групп – всего, в том числе льготных категорий	5	5	100%
---	---	---	------

III. Тип пищеблока
(столовая на сырье, столовая, работающая на полуфабрикатах,
буфет-раздаточная)

Столовая на сырье

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно
Поставщик	ООО «Москалев и К»
Адрес местонахождения поставщика	г.Кумертау, ул. Брексетная, 2
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо поставщика	Москалев С.П.
Контактные данные: тел. / эл. почта	89273121909
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	
Поставщик	ИП Саитбатталов Р.П.
Адрес местонахождения поставщика	Кугарчинский район, с. Юмагузино, Комсомольская, здание 6а
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо поставщика	Саитбатталов Р.П.
Контактные данные: тел. / эл. почта	89279210908
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	
Поставщик	ИП Макеев Л.И.
Адрес местонахождения поставщика	
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо поставщика	
Контактные данные: тел. / эл. почта	
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	
Поставщик	ИП Янбердина
Адрес местонахождения поставщика	
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо поставщика	

Контактные данные: тел. / эл. почта	89177563455
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

Поставщик	ИП Сабиров Д.А.
Адрес местонахождения поставщика	Кугарчинский район,
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо поставщика	
Контактные данные: тел. / эл. почта	89373106721
Дата заключения контракта	
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	4,7		
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	11,3	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	4,3	—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	5,4	—	—
1.2.4	догоотовочный цех	—	—	—
1.2.5	горячий цех	26,2	—	—
1.2.6	холодный цех	10,5	—	—
1.2.7	мучной цех	9,5	—	—
1.2.8	раздаточная	—	—	—
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	—	—	—
1.2.10	помещение для обработки яиц	7,4	—	—
1.2.11	моечная кухонной посуды	4,2	—	—
1.2.12	моечная столовой посуды	11,9	—	—
1.2.13	моечная и кладовая тары	7,5	—	—
1.2.14	производственное помещение буфета-раздаточной	—	—	—
1.2.15	посудомоечная буфета-раздаточной	—	—	—
1.3	Комната для приема пищи (персонал)	12,8	—	—

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	Горячий цех	Плита электрическая	2	15.01.2013	1.09.2013	60%
		Сковорода электрическая	1	29.07.2013	1.09.2013	10%
		Пароконвектомат	1	03.04.2013	1.09.2013	50%
		Котел пищеварочный	1	Январь 2013	01.09.2013	30%
		Универсальная кухонная машина	1	Февраль 2013	01.09.2013	30%
		Микроволновая печь	1	2013	01.09.2013	30%
		Весы продовольственные	1	2006	01.09.2006	50%
		Весы электронные	1	Март 2011	01.09.2013	30%
		Водонагреватель	1	2012	01.09.2013	60%
		Холодильник	1	Июнь 2013	01.09.2013	60%
		Водонагреватель	1	2012	01.09.2013	60%
		Водонагреватель	1	2012	01.09.2013	60%
		Холодильник	1	29.06.2013	01.09.2013	100%
3	Холодный цех	Холодильник	1	2013	01.09.2013	60%
		Овощерезка	1	2013	01.09.2013	50%
		Кипятильник заливной	1	2013	01.09.2013	50%
		Чайник электрический	1	2013	01.09.2013	50%
		Холодильник	1	2013	01.09.2013	50%
4	Помещение для подготовки яиц	Прибор контроля качества яиц(овоскоп)	1	2013	01.09.2013	50%
		Водонагреватель	1	2013	01.09.2013	70%

5	Мучной цех	Машина тестомесительная, взбивальная	1	2013	01.09.2013	50%
		мукопросеиватель	1	2013	01.09.2013	50%
		хлебопечь	1	2013	01.09.2013	50%
		холодильник	1	2013	01.09.2013	50%
6	Мясо-рыбный цех	холодильник	1	2013	01.09.2013	50%
		мясорубка	1	2013	01.09.2013	50%
		прибор для резки мяса	1	2013	01.09.2013	70%
		электронагреватель	1	2013	01.09.2013	50%
7	Кладовая суточного запаса	рыбочистка	1	2013	01.09.2013	50%
		хлебoreзка	1	2013	01.09.2013	50%
8	Овощной цех	холодильник	1	2013	01.09.2013	50%
		весы	1	2013	01.09.2013	50%
		электронные картофелечисле- тка	1	2013	01.09.2013	50%
		водонагреватель	1	2013	01.09.2013	80%
		холодильник				
9	Помещение для холодильников	холодильник	4	2013	01.09.2013	90%
		Ларь морозильный	1	2013	01.09.2013	90%
		холодильник	1	2009	01.09.2001	90%
		весы	1	2013	01.09.2013	50%

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					сроки профилактиче- ского осмотра
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срок службы (годы)	
1	Тепловос	Водонагреватель Шкаф пекарский	Термеке ЭПН-2		2013 2013		

2	Механическое	Плита эл.А-камфор	ЭПК-47Ж1	2013		
		Сковорода эл	СК-80-0	2013		
		Котел	КПМ60	2013		
		Пароконвектомат	ПКА61/1			
		Овощерезка	Robot	2013		
		Машина	SK-40	2013		
		тестомесительная				
		взбивальная				
		Тестораскаточная	Imperia	2013		
		машина	S220			
3	Холодильное	Мукопросеивате.	Каскад	2013		
		Универсальная	УКМ-01	2013		
		кухонная машина	PSP700	2013		
		Картофелечистка		2013		
		Мясорубка		2013		
		Рыбчистка				
		Хлеборезка	AXM	2013		
		Шкаф холодильный		2013		
		среднетемперату				
		Ларь морозильный		2013		
4	Весоизмери- тельное оборудование	Весы электронные	М11 300	2013		
		Весы электронные со стойкой		2013		

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	+			+	Султанова Г.А.	+
2	Механическое	+			+	Султанова Г.А.	+
3	Холодильное	+			+	Султанова Г.А.	+
4	Весоизмери- тельное оборудование	+			+	Султанова Г.А.	+

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.)
1	Стол обеденный	15	01.09.2013	50%	60
	Стул	60	01.09.2013	50%	
	Подставка для стол	1	01.09.2013	50%	
	приборов Электросунитель для рук	2	01.09.2013	50%	

Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Комната для приема пищи (персонал)	12.8	Стул (2) Стол (1) Холодильник (1) Шкаф металлический (5

IX. 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	2	2	2			имеется
4	Рабочий кухни (помощник повара)	-	-	-			-

X. 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.)
1	1	1

XII. 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 организации 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)



Каразбасев Я.В.
(расшифровка подписи)