

ПАСПОРТ

**пищеблока муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения средняя общеобразовательная школа №1 с. Аскино
муниципального района Аскинский район Республики Башкортостан**

адрес месторасположения: 452880, Республика Башкортостан, Аскинский
район, с. Аскино, ул. Мира д.8,

телефон 8(34771)2-11-48, эл почта: askino_1school@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: Шаймарданов Фарит Зайнуллович

Ответственный за питание обучающихся: Афлетунов Олег Асылгузович, Галимова Рамиля Ралифовна.

Численность педагогического коллектива: 63чел.

Количество классов по уровням образования: 35

Количество посадочных мест:100

Площадь обеденного зала:121,6

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	4	79	79
2	2 класс	4	67	67
3	3 класс	4	83	83
4	4 класс	4	77	77
5	5 класс	3	75	26
6	6 класс	3	78	28
7	7 класс	4	73	23
8	8 класс	2	38	4
9	9 класс	3	81	30
10	10 класс	2	34	5
11	11 класс	2	23	4

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,	275	275	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	275	275	100

1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	264	264	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	52	52	19.7
	в том числе за родительскую плату	182	182	68.9
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	138	138	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	28	28	20.3
	в том числе за родительскую плату	99	99	71.7
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	677	677	100
	в том числе льготных категорий	355	355	52.4

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,	31	31	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	31	31	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	30	30	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	30	30	100
	в том числе за родительскую плату			
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	11	11	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	11	11	100
	в том числе за			

	родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	72	72	100
	в том числе льготных категорий	72	72	100

III. Тип пищеблока

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

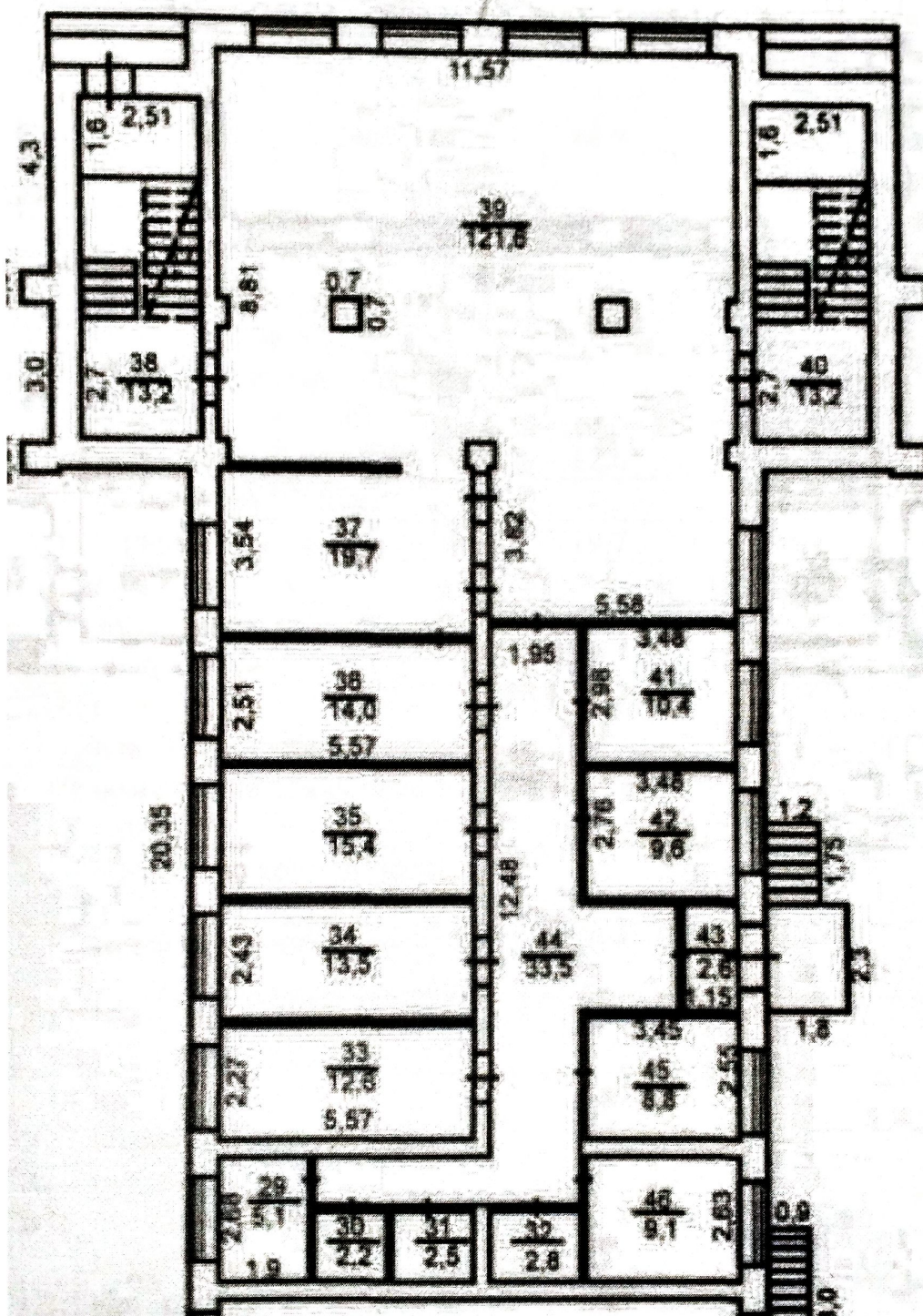
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	наименование МБОУ СОШ №1 с.Аскино
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	с.Аскино, ул. Мира 8
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Шаймарданов Фарит Зайнуллович
Контактные данные: тел. / эл. почта	2-11-48
Дата заключения контракта	ИП Зубов № 7,18,26,27,28 от 12.01.2023 ИП Киямова № 8,9,121,148 от 24.01.2023
Длительность контракта	31.12.2023 г

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	собственная котельная, водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	локальные сооружения
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	11.9		
1.2	Производственные помещения:	121.6		
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	13.5	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)		—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	12.6	—	—
1.2.4	доготовочный цех	—		—
1.2.5	горячий цех	19.7		—
1.2.6	холодный цех	8.8		—
1.2.7	мучной цех	-	—	—
1.2.8	раздаточная			
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	15.4		
1.2.10	помещение для обработки яиц	-		—
1.2.11	моечная кухонной посуды	19.7		—
1.2.12	моечная столовой посуды	10.4		—
1.2.13	моечная и кладовая тары	9.6		—
1.2.14	производственное помещение буфета- раздаточной	—	—	
1.2.15	посудомоечная буфета- раздаточной	—	—	
1.3	Комната для приема пищи (персонал)	14.0		

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
1	Горячий цех	Плита электрическая 4-ти комфорочная на подставке	2	2004г	2004г	0
		Сковорода электрическая кухонная	1	2019г	2020г	0
		Шкаф жарочный – 2-х секционный	1	2019г	2020г	0
		Котел пищеварочный электрический 160 л	1	2019г	2020г	0
		Производственные столы	1	2019г	2020г	0
		Раковина для мытья рук	1	2019г	2020г	0
2	Холодный цех	Холодильный шкаф	2	2019г	2020г	0
		Производственные столы	6	2019	2020г	0
		Холодильный шкаф среднетемператур ный	2	2019г	2020г	0
		Моечная ванна для овощей	2	2019г	2020г	0
3	Мясо-рыбный цех	Мясорубка, производственная 300 кг/час	1	2019г	2020	0
		Машина для тонкого измельчения пищевых продуктов (протирка)	1	2019г	2020г	0
4	Овощной цех	Овощерезательная машина	1	2019г	2020г	0

		Картофелечистка	1	2019г	2020г	0
5	Мучной цех	Машина тестомесильная габаритная 60 л	1	2019г	2020	0
		Шкаф расстоечный тепловой	1	2021г	2021г	0

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая	ЭПК-27Н	16,8 кВт	2019г	неограничен	1р в квартал
		Шкаф электропекарный	ЭШ-3К	15,6 кВт	10.208г	10 лет	1р в квартал
		Котел пищеварительный	КПЭМ-160-ОР	18,1 кВт	04.12.2019	10 лет	1 р в квартал
		Котел пищеварочный электрический опрокидывающийся	КПЭМ - 60-ОР	18,1 кВт	17.02.2021г	10 лет	1 р в квартал
		Шкаф жарочный электрический	ШЖЭ-3	14,4 к ВТ	01.2020г	10 лет	1 р в квартал
		Шкаф расстоечный тепловой электрический	ШРТ-6-ЭШ	1,7 кВт	03.2021г	8 лет	1 р в квартал
		Аппарат пароварочный-конвективный электрический кухонный	ПКА 20-1/1ПМ2	35 кВт	28.05.2021г	12 лет	1р в квартал
		Сковорода электрическая универсальная кухонная	ЭСК-90-0,47-70	15000Вт	11.2019	10 лет	1 р в квартал

2	Механическое	Машина тестомесительная малогабаритная	МТМ-65	240 кг/час	2019	неограничен	1р в квартал
		Машина кухонная универсальная	УКМ-01	250 кг/ч	03.2020г	8 лет	1 р в квартал
		Машина кухонная универсальная	УКМ-П	250 кг/час	04.2021г	8 лет	1р в квартал
		Машина картофелеочистительная	МКК-300	17кг за 1 раз	18.11.2019	неограничен	1р в квартал
		Машина протирачно-резательная	МПР-350М-01	600кг/ч	16.05.2019	неограничен	1р в квартал
		Мясорубка для предприятий общественного питания МИМ - 600	МИМ - 600	600 кг/ч	18.07.2019	неограничен	1р в квартал
		Хлеборезка «Янычар»	АХМ-300А	300 шт	18.10.2019г	-	1 р в квартал
3	Холодильное	Шкафы холодильные серии «Рапсодия»	R1400M		22.11.2019	12 лет	1р в квартал
		Шкафы холодильные серии «Рапсодия»	R700V		22.11.2019	12 лет	1р в квартал
		Камера холодильная POLAIR	КХН		24.04.2020	10 лет	1р в квартал
		Стол охлаждаемый	CXC-60-0		08.2019	10 лет	1р в квартал
		Холодильники копресссионные двухкамерные «Атлант»				-	1 р в кватал
4	Весоизмерительное	Весы платформенные для статического взвешивания	СКЕ		2019г	-	1р в год
		Весы электронные	AD	-	2019	-	1 р в год

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование технологиче- ского оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличи е догово ра на провед ение метрол огичес ких работ	проведение ремонта	план приоб ретен ия новог о и замен а старо го обору дован ия	ответствен ный за состояние оборудова ния	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	Договор №16-21/ТО ООО «Ремакс»		по заявкам		Зав. производств ом	имеется
2	Механичес-кое	Договор №16-21/ТО ООО «Ремакс»		по заявкам		Зав. производст вом	имеется
3	Холодильное	Договор №16-21/ТО ООО «Ремакс»		по заявкам		Зав. производст вом	имеется

VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенност и оборудовани я	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	тепловое	12	2019-2021гг	0	нет
2	механическое	7	2019-2021гг	0	нет
3	холодильное	10	2019г	0	нет

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Помещение уборочного инвентаря	6,86
2	Гардероб персонала с душевой	18,37
3	Санузел для персонала кухни	7,36
4	Комната персонала кухни	13,91

X. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	0					
2	Технолог	0					
3	Повара	6	100%	Среднее специальное	5	15	Есть в наличии
4	Рабочие кухни (помощники повара)	2	100%	среднее		5	Есть в наличии

XI. 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 №1 с. Аскино

/Шаймарданов Ф.З./



Пронумеровано и пронумеровано

12 (Двенадцать) листов

Шаймуратов Ф.З

Ф.И.О. руководителя

подпись



2023 год

