

ПАСПОРТ
пищеблока МБОУ СОШ с.Уфимский,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения РБ, Хайбуллинский район, с.Уфимский, ул. Арсланова,
1,

телефон 8(34758)2-52-13, эл почта: ufimka_sch@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 Кашкарова Зиля Кумурдаковна
Ответственный за питание обучающихся Газизова Рафия Факиловна
Численность педагогического коллектива, 32 человека
Количество классов по уровням образования 12

Количество посадочных мест 100
Площадь обеденного зала 98,7

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	5	5
2	2 класс	1	16	16
3	3 класс	1	16	16
4	4 класс	1	14	14
5	5 класс	1	16	10
6	6 класс	1	19	12
7	7 класс	1	16	9
8	8 класс	1	27	16
9	9А класс	1	23	12
10	9Б класс	1	18	9
11	10 класс	1	7	1
12	11 класс	1	6	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,	51	51	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий			
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	78	77	99%
	в том числе учащиеся льготных категорий,			
	в том числе за родительскую плату			

1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	54	51	94%
	в том числе учащиеся льготных категорий,			
	в том числе за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	183	179	98%
	в том числе льготных категорий			

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,	51	14	27%
	в том числе учащиеся льготных категорий			
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	78	16	21%
	в том числе учащиеся льготных категорий,			
	в том числе за родительскую плату			
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	54	-	-
	в том числе учащиеся льготных категорий			
	в том числе за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	183	30	16%
	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	ИП Султанова Ф.И.
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	Республика Башкортостан, Хайбуллинский район, село Уфимский
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Султанова Флюра Ишкильдовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	sultanowa_flura@mail.ru
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	Комбинированная Приточно вытяжная в канале

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	-	Склад для сыпучих продуктов 9,8 м2 Склад для хранения овощей 9,8м2	-
1.2	Производственные помещения:		44м2	
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)		8м2	
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)		8м2	
1.2.3	мясо-рыбный цех		9,6м2	
1.2.4	Доготовочный цех		-	
1.2.5	горячий цех		44м2	
1.2.6	холодный цех		10,4м2	
1.2.7	мучной цех		8м2	
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		7,6м2	
1.2.12	моечная столовой посуды		11,8м2	
1.2.13	моечная и кладовая тары		-	
1.2.14	производственное помещение буфета- раздаточной		-	

1.2.15	посудомоечная буфет-раздаточной	—	—	
1.3	Комната для приема пищи (персонал)		8,1м2	

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования					процент изношенности оборудования (%)
		наименование оборудования	количество единиц оборудования (ед.)	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации		
1.	Холодный цех	Холодильник	1	2017	2017		5
2.	Овощной цех	Холодильник	1	2018	2018		5
		Овощерезка	1	2020	2020		5
3.	Склад хранения овощей	Холодильник	1	2021	2021		-
4.	Мясо-рыбный цех	Морозильник	2	2009	2009		70
5.	Моечная столовой посуды	Водонагреватель	1	2023	2023		-
6.	Гардеробная	Водонагреватель	1	2023	2023		-
7.	Горячий цех	Холодильник	2	2023	2023		-
		Жарочный шкаф	1	2020	2020		-
		Плита	1	2019	2019		50

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	Плита Жарочный шкаф	AB				
2	Механическое	-	-	-	-	-	-
3	Холодильное	Холодиль- ники					
4	Весоизмери- тельное оборудование	Весы	Merco				

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	-	-	-	+	Рыскулова Р.Х.	+	
2.	Механическое	-	-	-	+	Рыскулова Р.Х.	+	
3.	Холодильное	-	-	-	+	Рыскулова Р.Х.	+	
4.	Весоизмери- тельное оборудование	-	-	-	+	Рыскулова Р.Х.	+	

VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь (кв.м)				количество посадоч- ных мест в обеденном зале(ед.)
		количество единиц оборудования(ед.)	дата его приобретения	процент изношенности оборудования (%)		
1.	Холодильник	1	2017	5		100
2.	Холодильник Овощерезка	1	2018	5		
		1	2020	5		
3.	Холодильник	1	2021	-		
4.	Морозильник	2	2009	70		
5.	Водонагревате ль	1	2023	-		

6.	Водонагреватель	1	2023	-		
7.	Холодильник	2	2023	-		
	Жарочный шкаф	1	2020	-		
	Плита	1	2019	50		

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей(ед.)
1.	Тамбур	6м2	-

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	0,5	1	Средне-специальное	4	3	+
2	Технолог	-					
3	Повар	1	2	Средне-специальное	6	16; 20	+
4	Рабочий кухни (помощник повара)	1	1	Средне-специальное	5	27	+

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 питанияновой 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 поорганизации 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)

Кашкарова З.К.».

(подпись)

(расшифровка подписи)

