



ПАСПОРТ Пищеблока

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с.Первомайский муниципального района Стерлибашевский район Республики Башкортостан,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения:

453196, Республика Башкортостан, Стерлибашевский район, село Первомайский, улица Молодежная,6/2

телефон **8(3473)9-2-72-72**, эл почта: **stbpervomaisk@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

ХII.Перечень нормативных и технологических документов

I. Общие сведения об образовательной организации (указывается следующая информация):

Руководитель образовательной организации Баймуратов Тимур Гафурович

Ответственный за питание обучающихся Норова Лариса Анатольевна

Численность педагогического коллектива, 37 чел.

Количество классов по уровням образования _____

Количество посадочных мест 70

Площадь обеденного зала 39 кв.м.

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	23	7
2	2 класс	1	15	1
3	3 класс	2	26	3
4	4 класс	1	15	1
5	5 класс	1	17	3
6	6 класс	1	12	6
7	7 класс	2	27	6
8	8 класс	1	25	7
9	9 класс	2	34	13
10	10 класс	1	6	4
11	11 класс	1	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		3	4	5
1.1	Учащиеся 1-4 классов— всего,	78	78	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	12	12	100

1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	81	74	96
	в том числе учащиеся льготных категорий,	22	22	100
	в том числе за родительскую плату	59	52	96
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	46	46	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	17	17	100
	в том числе за родительскую плату	29	29	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	205		
	в том числе льготных категорий	51		

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,	12	12	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	12	12	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	22	22	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	22	22	100
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	17	17	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	17	17	100
	в том числе за родительскую плату			

Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	51		
в том числе льготных категорий	51		

III. Тип пищеблока

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

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно
Оператор питания/поставщик	ИП Мухамедьярова Лилия Талгатовна
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	453180, РБ, Стерлибашевский район, с. Стерлибашево, ул. Чапаева, 18Г
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Мухамедьярова Лилия Талгатовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8-961-039-11-11 liliya.muhamedyarova@mail.ru
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

Форма предоставления питания	Самостоятельно
Оператор питания/поставщик	Потребительское общество «НИВА»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	453180, РБ, Стерлибашевский район, с. Стерлибашево, ул. Тукаева, 1
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Фархшатова Азалия Сагитовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(3473)9-2-26-83
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	естественная

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		8	
1.2	Производственные помещения:		53	
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		15	—
1.2.6	Холодный цех		8	—
1.2.7	Мучной цех		—	—
1.2.8	раздаточная		8	
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба		8	
1.2.10	Помещение для обработки яиц		-	—
1.2.11	Моечная кухонной посуды		12	—
1.2.12	Моечная столовой посуды			—
1.2.13	моечная и кладовая тары		6	—
1.2.14	Производственное помещение буфета- раздаточной	—	—	
1.2.15	Посудо-моечная буфета- раздаточной	—	—	
1.3	Комната для приема пищи (персонал)		-	

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	Холодный цех					
		Холодильник	1	2021	2021	70
		Холодильник	1	Июль 2025г.	Август 2025г.	0
		Электро мясорубка	1			100
2	Горячий цех	Жарочный шкаф	1			100
3		Плита варочная	1			100
4		Плита варочно – жарочная	1			100
		Стол разделочный	4	2021	2021	70
		Весы для взвешивания блюдов	1	2023	2023	70
		Электричес кий кипятильник	1	2021	2021	50
5	Складские помещения	Стеллаж	1	2021	2021	60
		Ларь морозильная	2	2021	2021	60
		Весы электронные платформенн ые	1	2013	2013	100
6	Раздаточная	Мармит	2	2021	2021	30

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						
	Мармит для первых блюд	Подогрев гото- пищи	ПМЭС- 70КМ-01	20	2021	10	ежегодно
	Плита электрическое	Приготовле- ние пищи	ЭП-6ЖШ	30	2021	7	ежегодно
	Электрический кипятильник	Подогрев воды	DTL-15				Ежегодно
2	Механическое						
	Электро мясорубка	Измель- чение		5	2013		ежегодно
3	Холодильное						
	Холодильник	Охлаждение продуктов	Pozis- Свяга- 513-5	250	Декабрь 2021	10	ежегодно
	Ларь холодильник	Заморозка продуктов	Frostor Group Модель F 400S	380	Декабрь 2021	10	ежегодно
	Холодильник	Охлаждение продуктов	Pozis- Свяга- 513-5	100	Июль 2025г.	1 месяц	ежегодно
	Ларь холодильник	Заморозка продуктов	«СНЕЖ»	250	2012	10	ежегодно
4	Весо измерительное оборудование						
	Весы электронные товарные	взвешивание	ФОРТ -П		2021		ежегодно
	Весы электронные платформенные	взвешивание	Штрих МП 150- 20.50Г 1СА		2013		ежегодно

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	трафикситарнойобра- боткиоборудования
1	Резательно - протираочная						
2	Жарочный шкаф						
3	Плита варочная						
4	Плита варочно – жарочная						
5	мармиты						

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	Столы	16		100	70
2	Скамейки	32		80	70

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей(ед.)
1	Туалет	1,1	1
2	Умывальная	1,1	1

X. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплек- тованность	базовое образование	квалификацион- ный разряд	Стаж работы (годы)	наличие мед. книжки
1	Калькулятор	0,5	0,5	Высшее	-	4	имеется
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повар	1	1	Средне- специаль- ное		21	имеется
4	Рабочий кухни (помощник повара)	1	1	Средне- специаль- ное		3	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 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)

(подпись)

(расшифровка подписи)



Баймуратов Т.Г.