



УТВЕРЖДАЮ
Директор школы:
М.А.Нурiauxметов

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ СОШ с.Старые Казанчи
муниципального района Аскинский район Республики
Башкортостан

Адрес месторасположения: 452885, Республика Башкортостан
Аскинский район, с. Старые Казанчи
ул. Школьная,10

телефон: 8(34771) 2-41-47 эл почта: stkaz00@mail.ru

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации:
 - численность обучающихся по возрастным группам
 - в том числе численность льготной категории обучающихся
2. Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся.
3. Модель предоставления услуги питания:
 - оператор питания
 - длительность контракта
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции
5. Инженерное обеспечение пищеблока:
 - водоснабжение
 - горячее водоснабжение
 - отопление
 - водоотведение
 - вентиляция помещений
6. Проектная мощность (план-схема расположения /помещений) пищеблока
7. Материально-техническое оснащение пищеблока
8. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
9. Характеристика бытовых помещений
10. Штатное расписание работников пищеблока
11. Форма организации питания обучающихся
12. Перечень нормативных и технологических документов

1. Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации: Нуриахметов Мансур Альфрисович

Ответственный за питание обучающихся: Ибрагимова Ильфира Адгамовна

Численность педагогического коллектива: 17 чел.

Количество классов по уровням образования

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

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	39	39	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	17	17	100
2	Учащиеся 5-9 классов	58	58	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	21	21	42
	в т.ч. за родительскую плату	37	37	100
3	Учащиеся 10-11 классов	10	10	100

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	50
	в т.ч. за родительскую плату	7	7	50
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	107	107	100
	в том числе льготных категорий	41	41	81

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-9 классов	2	2	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общая количество учащихся всех возрастных групп			
	в том числе льготных категорий			

3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфето-раздаточная)

Модель предоставления питания	Комбинат школьного питания
Оператор питания, наименование	МБОУ СОШ с.Старые Казанчи
Адрес местонахождения	452887, Республика Башкортостан, Аскинский район, с. Старые Казанчи, ул. Школьная, 10

Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Нуриахметов Мансур Альфрисович, директор
Контактные данные: тел. / эл. почта	телефон: 8(347)712-41-47 эл почта: stkaz00@mail.ru
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Газель
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации -транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	Доставка продуктов по предварительной заявке

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	собственная скважина
Горячее водоснабжение	собственная котельная
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	локальные сооружения
вентиляция помещений	комбинированная

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока-80 человек

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м²

(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые школьно базовые, м ²	Столовые, работающие на сырье	Столовые догоготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		37,2		
2	Производствен ные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Догоготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		52,8		-
2.6	Холодный цех				-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды				-
2.12	Моечная столовой посуды				-
2.13	Моечная и кладовая тары				--

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатаци и	процента изношенност и оборудования
1	Горячий цех	Плита электрическая 4-ти комфорочная на подставке	2	2019г	2020г	40
		Сковорода электрическая кухонная	1	2001г	2001г	100
		Шкаф жарочный – 2х секционный	1	2000г	2001г	80
		Котел пищеварочный электрический 160 л				
		Котел пищеварочный электрический 60 л				

		Универсальная кухонная машина				
		Производственные столы	4	2001г	2001г	30
		Холодильный шкаф среднетемператур ный	2	2011г	2011г	85
		Раковина для мытья рук	1	2021г	2021г	5
2	Холодный цех	Производственные столы	1	2001	2001г	80
		Холодильный шкаф среднетемператур ный	1	2011г	2011г	80
		Моечная ванна для овощей	1	2001г	2001г	95
3	Мясо-рыбный цех	Мясорубка, производственная 300 кг/час	1	2015г	2015г	70
		Машина для тонкого измельчения пищевых продуктов (протирка)				
4	Овощной цех	Овощерезательная машина				
		Картофелечистка				
		Шкаф расстоечный тепловой				

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением А**.

8.2 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	2010г	неограничен	1р в квартал
		Шкаф электропекарный	ШПЭС М-3	12 кВт	10.2008г	10 лет	1р в квартал
		Котел пищеварительный	КПЭМ-160-ОР	18,1 кВт	04.12.11	10 лет	1 р в квартал
		Котел пищеварочный электрический опрокидывающийся	КПЭМ - 60-ОР	18,1 кВт	17.02.2010г	10 лет	1 р в квартал
		Шкаф жарочный электрический	СЭЧ-0	6 кВт	01.2011г	10 лет	1 р в квартал
		Шкаф расстоечный тепловой электрический	МСЭ-112	6 кВт	03.2010г	8 лет	1 р в квартал
		Сковорода электрическая универсальная кухонная	ЭСК-90-0,47-70	15000Вт	11.2010	10 лет	1 р в квартал
		Машина кухонная	УКМ-П				
		универсальная					
		Мясорубка для предприятий общественного питания МИМ - 600	М 300 М	600 кг/ч	18.07.2011	неограничен	1р в квартал
3	Холодильное Carpi	Шкафы холодильные серии «Pozis»			22.11.2012	12 лет	1р в квартал

		Шкафы холодильные серии «Indizit»			22.11.20 10	12 лет	1р в квартал
		Камера холодильная Крафт			24.04.20 11	10 лет	1р в квартал
4	Весоизмери- тельное	Весы платформенные для статического взвешивания	СКЕ		2010г	-	1р в год

8.3 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 «Телур»		по заявкам		Зав. производств ом	имеется
2	Механичес-кое	Договор №16-21/ТО ООО «Телур»		по заявкам		Зав. производст вом	имеется
3	Холодильное	Договор №16-21/ТО ООО «Телур»		по заявкам		Зав. производст вом	имеется

9. Характеристика помещения и оборудования столовой, 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	4	2001-2011гг	0	нет
2	механическое				
3	холодильное	3	2014г	0	нет

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Помещение уборочного инвентаря	
2	Гардероб персонала с душевой	
3	Санузел для персонала кухни	
4	Комната персонала кухни	

10. 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						
2	Технолог						
3	Повара	3	100%	Среднее специальное	4; 5	20; 25; 40	Есть в наличии
4	Рабочие кухни (помощники повара)						

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- шведский стол
- меню по выбору

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара
- Накопительная ведомость
- График приема пищи,
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Ведомость контроля за рационом питания
- Приказ о составе бракеражной комиссии

- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания

Приложение А

Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организующих по разным моделям питание обучающихся в общеобразовательных организациях*

№ п/ п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Комбинат школьного питания	Столовые, работающие на сырье	Столовые догоготовочные	Раздаточные, буфеты
1	2	3	4	5	6
1	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)
		Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	
		Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)
		Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные
2	Производственные помещения				

2.4	Догоготовочный цех				
2.5	Горячий цех	При наличии зала: Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	1
		Сковорода электрическая	Сковорода электрическая		1
		Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	1
		Плита электрическая	Плита электрическая	Плита электрическая	4 комфорная
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	1
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	3

		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	3
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	1
2.6	Холодный цех	Производственные столы (не менее 2-х)	Производственные столы (не менее 2-х)	Производственные столы (не менее 2-х)	
		Холодильный шкаф	Холодильный шкаф	Холодильный шкаф	3
		среднетемпературный (не менее 2-х)	среднетемпературный (не менее 2-х)	среднетемпературный (не менее 2-х)	
		Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ	Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	
		Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	2
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Производственные столы (с деревянным покрытием)	Производственные столы (с деревянным покрытием)	Совмещается с горячим цехом: Производственные столы (с деревянным покрытием)	
		Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	
		Просеиватель муки (при необходимости)	Просеиватель муки (при необходимости)		

2.7	Мучной цех	Привод универсальный	Привод универсальный		
		Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	
		Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Холодильный шкаф	Холодильный шкаф		
		среднетемпературный	среднетемпературный		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.8	Раздаточная	При наличии зала: Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)
		Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)
			Касса	Касса	Касса
2.9	Помещение для резки хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Совмещается с холодным цехом: Шкафы для хранения хлеба	
		Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Хлеборезательная машина	Хлеборезательная машина		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.1 1	Моечная кухонной посуды	Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	2
		Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	2
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	1
2.1 2	Моечная столовой посуды	При наличии зала: Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	1

		Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	
		Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)	5
		Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (2-хсекционные)	
		Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	2
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	1
2.1 3	Моечная и кладовая тары	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	1
		Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	
		Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	2
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	

* Тип, марка и количество оборудования зависят от количества обучающихся в общеобразовательной организации