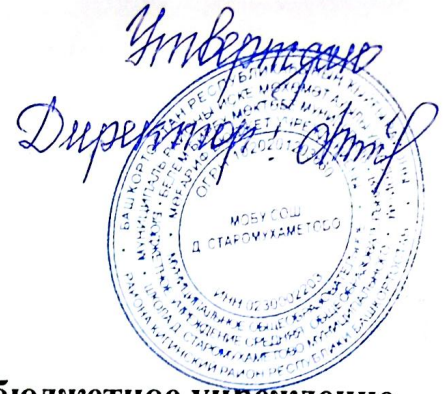




ПАСПОРТ

пищеблока Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение средняя общеобразовательная школа д. Старомухаметово муниципального района Кигинский район Республики Башкортостан

адрес место расположения: 452503, Республика Башкортостан, Кигинский район, д. Старомухаметово, ул. Советская д.18

телефон: (834748)3-21-58, эл. почта: staromuhschool@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

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение средняя общеобразовательная школа д. Старомухаметово муниципального района Кигинский район Республики Башкортостан

адрес место расположения: 452503, Республика Башкортостан, Кигинский район, д. Старомухаметово, ул. Советская д.18

телефон: (834748)3-21-58, эл. почта: staromuhschool@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 **Фахретдинова Гульнур Фларитовна**

Ответственный за питание обучающихся **Гимашева Ламгинур Гузаировна**

Численность педагогического коллектива, чел. **12**

Количество классов по уровням образования **11**

Количество посадочных мест **50 (для воспитанников – 22)**

Площадь обеденного зала, кв.м **34,56**

№ n/n	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	4	ММС – ОВЗ – СВО -
2	2 класс	0	0	ММС – ОВЗ – СВО -
3	3 класс	1	1	ММС – ОВЗ – СВО -
4	4 класс	1	3	ММС – 1 ОВЗ – СВО -
5	5 класс	1	3	ММС – ОВЗ – СВО -
6	6 класс	1	4	ММС – 2 ОВЗ – СВО -
7	7 класс	1	4	ММС – ОВЗ –1 СВО -
8	8 класс	1	4	ММС – 1 ОВЗ – СВО -
9	9 класс	1	9	ММС – ОВЗ –3 СВО -
10	11 класс	1	2	ММС – 1 ОВЗ – СВО -

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,	8	8	100
	в том числе обучающиеся льготных категорий	8	8	100
1.2	Обучающиеся 5-8 классов всего,	15	15	100
	в том числе обучающиеся льготных категорий,	5	5	100
	в том числе за родительскую плату	10	10	100
1.3	Обучающиеся 9-11 классов всего,	11	11	100
	в том числе обучающиеся льготных категорий,	4	4	100
	в том числе за родительскую плату	7	7	100
	Общее количество обучающихся всех возрастных групп, всего	34	34	100
	в том числе обучающиеся льготных категорий	17	17	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	Обучающиеся 1-4 классов всего,			100
	в том числе обучающиеся льготных категорий			100
2.2	Обучающиеся 5-8 классов всего,			100
	в том числе обучающиеся льготных категорий			100
	в том числе за родительскую плату			100
2.3	Обучающиеся 9-11 классов всего,			100
	в том числе обучающиеся льготных категорий			100
	в том числе за родительскую плату			100
	Общее количество всех возрастных групп всего,			100
	в том числе льготных категорий			100

III. Тип пищеблока столовая на сырье

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно
Поставщик	ООО «Ариада»
Адрес местонахождения поставщика	452500, Кигинский район, с. Верхние Киги, ул. Солнечная, д.6
Фамилия, имя отчество руководителя, поставщика	Зайнуллина Г.Р.
Контактные данные: тел./эл. почта	8-905-001-81-81

Форма предоставления питания	Самостоятельно
Поставщик	ООО «Союз»
Адрес местонахождения поставщика	452500,РБ, Кигинский район, с. Верхние Киги, ул. Рослова, д.1
Фамилия, имя отчество руководителя, поставщика	Низамутдинова А.Г.
Контактные данные: тел./эл. почта	8-906-373-71-12

Форма предоставления питания	Самостоятельно
Поставщик	ИП Миннихметов М.А.
Адрес местонахождения поставщика	452500, РБ, Кигинский район, с. Верхние Киги, ул. Айская, д.45
Фамилия, имя отчество руководителя, поставщика	Миннихметов М.А.
Контактные данные: тел./эл. почта	8-906-106-85-73

Форма предоставления питания	Самостоятельно
Поставщик	ИП Глава КФХ Шакиров Д.Ш.
Адрес местонахождения поставщика	452506, РБ, Кигинский район, д. Кургашево, ул. Салавата Юлаева, 28
Фамилия, имя отчество руководителя, поставщика	Шакиров Д.Ш.
Контактные данные: тел./эл. почта	8-961-367-64-60

Форма предоставления питания	Самостоятельно
Поставщик	ИП Кужин Р.Г.
Адрес местонахождения поставщика	452500, РБ, Кигинский район, с. Верхние Киги, ул. Техническая, 6
Фамилия, имя отчество руководителя, поставщика	Кужин Р.Г.
Контактные данные: тел./эл. почта	8-962-544-94-93

Форма предоставления питания	Самостоятельно
Поставщик	ГАУ РБ «Молочная кухня»
Адрес местонахождения поставщика	450000, РБ, г. Уфа, ул. Зорге, д. 9/3
Фамилия, имя отчество руководителя, поставщика	Галанов К.А.
Контактные данные: тел./эл. почта	8-987-600-08-28

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Центральная
Горячее водоснабжение	Водонагреватель,
Отопление	Собственная котельная
Водоотведение	Локальные сооружения
Вентиляция помещений	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
1.1	Складские помещения	18,8
1.2	Производственные помещения:	
1.2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	12,8
1.2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	12,8
1.2.3	Мясо – рыбный цех	12,8
1.2.4	Холодный цех	14,1
1.2.5	Горячий цех	14,2
1.2.6	Моечная столовой и кухонной посуды	8,52
1.3	Обеденный зал	34,56

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		Наименование оборудования	Количество оборудования (ед.)	Дата его выпуска	Дата начала его эксплуатации	Процент изношенности оборудования (%)
1	Складские помещения	Холодильник «Индезит»	1	2012г.	2012г.	100
		Холодильник «Индезит»	1	2012г.	2012г.	100
		Холодильник «POZIS»	1	2012г.	2012г.	100
		Холодильник «POZIS»	1	2012г.	2012г.	100
		Эл. весы « »		■■■■■	■■■■■	■■■
2	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Ванна моечная-2-хсекц.	1	2023г.	2023г.	10
		Стол неж. производ 600*600*860	1	2023г.	2023г.	10
		Раковина для мытья рук	1	2023г.	2023г.	10
3	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Ванна моечная 2-секц.	1	2023г.	2023г.	10
		Стол неж. производ 600*600*860	1	2023г.	2023г.	10
4	Холодный цех	Ванна моечная 1-секц.	1	2023г.	2023г.	10
		Стол неж. производ 600*600*860	1	2023г.	2023г.	10
4	Мясо – рыбный цех	Ванна моечная 3 секц.	3	2023г.	2023г.	10
		Стол неж. производ. 600*600*860	1	2023г.	2023г.	10
		Электромясорубка МИМ8	4	2012г.	2012г.	10
		Эл. весы « »	1	■■■■■	■■■■■	■■■

		Водонагреватель «НЕС »,	1	2023г.	2023г.	10
5	Горячий цех	Зонт вентиляционный ЗВО-1800	1	2021г.	2021г.	30
		Электрическая плита 4х комфорочная ЭП-4ЖШ	1	2012г.	2012г.	100
		Стол неж производ 1000*600*860	1	2021г.	2021г.	30
		Стол неж производ 600*600*860	1	2021г.	2021г.	30
		Холодильник «Pozis»	1	2012г.	2012г.	100
		Раковина для мытья рук	1	2021г.	2012г.	100
6	Место для резки хлеба	Стол неж производ 600*600*860	1	2021г.	2021г.	30
7	Моечная кухонной и столовой посуды	Ванна моечная 2-секц	2	2021г.	2021г.	30
		Ванна моечная 3-секц.	1	2021г.	2021г.	30
		Стол неж производ 600*600*860	1	2021г.	2021г.	30
		Стеллаж кухонный СПЛн 1000*600*860	1	2021г.	2021г.	30
		Стеллаж кухонный СПЛн 1000*600*860	1	2021г.	2021г.	30
		Водонагреватель «thermex», 30л.	1	2021г.	2021г.	2021г.

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	назначение	Дата изготовления	срок службы	Срок профилактического осмотра
1	Тепловое Электрическая плита 4х конфорочная ЭП-4ЖШ	для приготовления горячих блюд	2012г.	10л.	1 раз в квартал
2	Механическое Мясорубка МИМ 8	для обработки продуктов питания и продовольственного сырья	2012г.	10л.	1 раз в квартал
3	Холодильное Холодильник «Индезит» Холодильник «POZIS» Холодильник «Индезит» Холодильник «POZIS»	для хранения: - замороженного продовольственного сырья; - скоропортящихся продуктов питания	2012г. 2012г. 2012г. 2012г.	10л.	1 раз в месяц
4	Вес измерительное оборудование Эл. весы « » Эл. весы « »	для взвешивания продовольственного сырья и продуктов питания		10л	1 раз в год

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п / п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		Наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	План приобретения нового и замена старого оборудования	Ф.И.О. ответственного за состояние оборудования	График санитарной обработки оборудования
1	Тепловое Электрическая плита 4х комфорочная ЭП-4ЖШ Пищеварочный котел	№ 8 от 02 сентября 2024	-		2028 г.		ежедневно
2	Холодильное Холодильник «Индезит» Холодильник «POZIS» Холодильник «Индезит» Холодильник «POZIS»	№ 8 от 02 сентября 2024	-		2028г.		ежедневно
3	Механическое Мясорубка МИМ 8	№ от02 сентября 2024	-		2028		ежедневное
4	Весоизмерительное оборудование	-					ежедневно

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 посадочных мест в обеденном зале (ед)
1	Стол обеденный	7	2012г.	100	50
2	Скамейки	7	2012г.	100	
3	Стулья	18	2008г.	100	

IX. Характеристика бытовых помещений

№ • •	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Комната персонала	6	2

X. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Повар	1	100%	среднее	5	3	есть
2	Повар	0,5	100%	среднее	3	1	есть

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.)
0	0	0

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. накопительная ведомость;
6. график приема пищи;
7. гигиенический журнал (сотрудники);
8. журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
9. журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
10. журнал бракеража готовой пищевой продукции;
11. журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
12. ведомость контроля за рационом питания;
13. приказ о составе бракеражной комиссии;
14. график дежурства преподавателей в столовой;
15. проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году;
16. программа по совершенствованию системы организации питания обучающихся;
17. положение об организации питания обучающихся;
18. положение о бракеражной комиссии;
19. приказ об организации питания;
20. должностные инструкции персонала пищеблока;
21. программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП:
22. требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы;
23. наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.

Директор
общеобразовательной организации _____

Фахретдинова Г.Ф.