

ПАСПОРТ

пищеблока _МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «НАЧАЛЬНАЯ ШКОЛА –ДЕТСКИЙ САД» Д.АБДРАШИТОВО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ДУВАНСКИЙ РАЙОН РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения: 452530,Дуванский район,д.Абдрашитово
ул.Айская, д.40 А

телефон 347 98 2-16-49, эл почта:052 abdraschito@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 Зарема Рафисовна Низаметдинова

Ответственный за питание обучающихся учитель Нафиса Маснабиевна Рамазанова

Численность педагогического коллектива, 2 чел.

Количество классов по уровням образования 16

Количество посадочных мест 20

Площадь обеденного зала 33 кв.м

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	2	2
2	2 класс	1	6	6
3	3 класс	1	3	3
4	4 класс	1	5	5

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,	16	16	100
	в том числе учащиеся льготных категорий			
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	0	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий,			
	в том числе за родительскую плату			
1	2	3	4	5

1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	0	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий,			
	в том числе за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,			
	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,	0	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий			
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	0	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий,			
	в том числе за родительскую плату			
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	0	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий			
	в том числе за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,			
	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
Оператор питания/поставщик	ИП Абъялилова Диана Флорисовна
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Абъялилова Диана Флорисовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	89603999449
Дата заключения контракта	01.01.2024
Длительность контракта	31.12.2024

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	локальные сооружения
Вентиляция помещений	искусственная

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		
1.2	Производственные помещения:	15,3		
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	догоотовочный цех	—		—
1.2.5	горячий цех	7		—
1.2.6	холодный цех			—
1.2.7	мучной цех		—	—
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	4		—
1.2.12	моечная столовой посуды	4,3		—
1.2.13	моечная и кладовая тары			—
1.2.14	производственное помещение буфета- раздаточной	—	—	
1.2.15	посудомоечная 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 (%)
	Пищеблок	Холодильник Ока	1	20.04 1993	1995	
		Мясорубка	1	07.07. 2012	2014	
		Плита электрическая с жарочным шкафом	1	26.10. 2018	2018	
		Плита электрическая ЭПК-47ЖШ	1	01.11. 2011	2011	
		Машина овощерезательная-протирочная	1	01.01. 2021	2022	
	Кабинет завхоза	Холодильник NORD	1	31.07. 2007	2007	
		Весы электр. настольные	1	02.10 2010	2010	
		Холодильник INDESIT	1	04.11 2002	2002	
		Шкафы холодильные типа «Ларь»	1	09.11. 2012	2012	

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая	ЭПК47Ж1				
2	Механическое						
3	Холодильное	Холодильник	NORD				
		Холодильник	INDESIT				
		Шкафы холодильные типа «Ларь»	Бирюса				
4	Весоизмерительное оборудование	Весы электрические настольные					

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	-	-	-	1 раз в год	Тухбетова И.З.	
2	Механическое						
3	Холодильное	-	-	-	1 раз в год	Фахриева Л.Р.	
4	Весоизмери- тельное оборудование	-	+	-	1 раз в год	Низаметди а З.Р	

VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь (кв.м)			
		количество единиц оборудования (ед.)	дата его приобр етения	процент изношенности оборудования (%)	количество посадоч- ных мест в обеденном зале (ед.)
	Обеденный стол	Столы- 5, Стулья-20, Раковина -1	2020		20
	Пищеблок	Произ.столы-2, Холодильник-1, Водогрейка-1, Плита-1,			—

		Водогрейка-1, Моечная ванна-2, Раковина-1, Мясорубка-1, Пищеварочный котел			

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
	Обеденный зал	33	1
	Пищеблок	15,3	1
	Кабинет зав.хоз.	11,0	1
	Туалет	2,7	1

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 хозяйством	0,5	0,5	высшее		5	да
2	Технолог						
3	Повар	1	1	Сред.спец.	VI	22	да
4	Рабочий кухни (кухонный работник)	0,5	0,5	Сред.	III	1	да

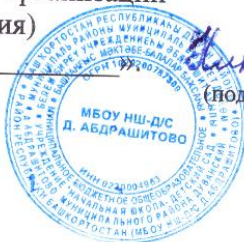
XI. Организация прохождения практики студентов профильных колледжей на базе общеобразовательных организаций

Количество общеобразовательных организаций, организовавших прохождение практики (ед.)	Количество студентов, прошедших практику в текущем учебном году (чел.)	Из них количество трудоустроенных (чел.)
1	1	0

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 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)



(подпись)

Низаметдинов 39

(расшифровка подписи)