

ПАСПОРТ

Пищеблока Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с. Кугарчи муниципального района Кугарчинский район Республики Башкортостан

Адрес местоположения 453345, Республика Башкортостан, Кугарчинский район, с. Кугарчи, ул. Советская, 39^а

МБОУ СОШ с. Кугарчи

Телефон +7(34789)2-76-56;
эл почта: kugkug@mail.ru

Содержание

I. Общие сведения об образовательной организации/

II. Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся:

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
Форма организации питания обучающихся

XII. Перечень нормативных и технологических документов

I. Общие сведения об образовательной организации:

Директор МБОУ СОШ с. Кугарчи: Абдуллина Эльвира Сибагатулловна

Ответственный за питание обучающихся: Сусанина Гульнур Фаритовна

Численность педагогического коллектива: 9 чел.

Количество посадочных мест: 36

Площадь обеденного зала: 45 кв.м

Количество классов по уровням образования:

НОО – 4 класса, ООО - 5 классов.

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	6	1
2	2 класс	1	6	3
3	3 класс	1	2	2
4	4 класс	1	9	6
5	5 класс	1	10	3
6	6 класс	1	10	5
7	7 класс	1	11	6
8	8 класс	1	19	8
9	9 класс	1	10	5
	Итого:	9	84	39

II. Состояние уровни охвата горячим питанием обучающихся по возрастным группам

2.1 Охват однократным горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контигент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	24	24	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	12	12	50%
2	Учащиеся 5-8 классов	50	50	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	22	22	44%
	в т.ч. за родительскую плату	28	28	56%
3	Учащиеся 9 классов	10	10	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	50%
	в т.ч. за родительскую плату	5	5	50%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	84	84	100 %
	в том числе льготных категорий	39	39	100%

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.3

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	4	4	0 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	0 %
2	Учащиеся 5-8 классов	6	6	100 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	100 %
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0 %
3	Учащиеся 9-11 классов	2	2	100 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100 %
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0 %
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	12	12	100 %
	в том числе льготных категорий	12	12	100%

III. Тип пищеблока (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфет-раздаточная)

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	
Адрес местонахождения	
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	
Контактные данные: тел. / эл. почта	
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

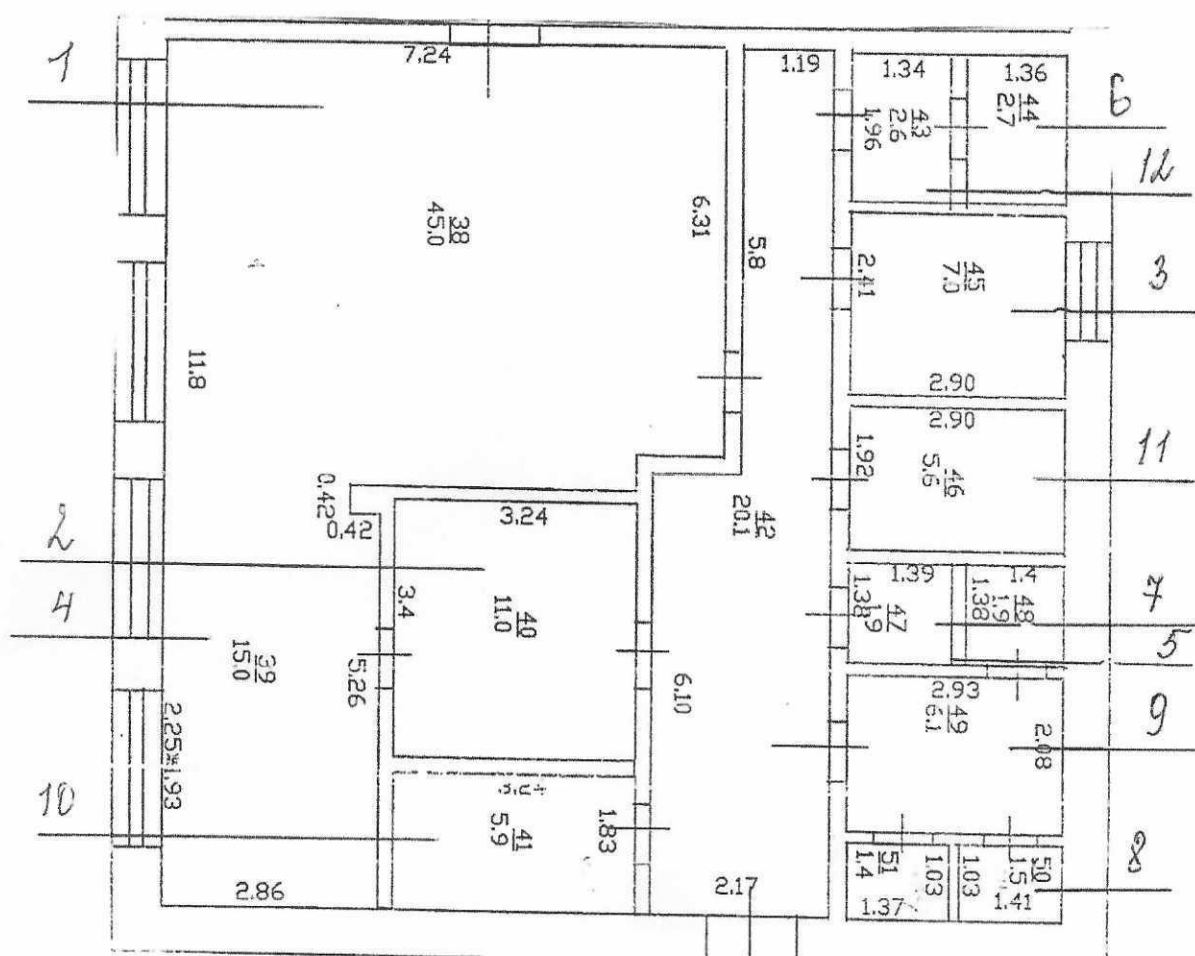
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/ аутсорсинг		
Оператор питания/поставщик	ООО «Маскалев и К»	ООО «Тавакан»	ИП «Макеев
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	Г.Кумертау, ул. Брекетная,2	Д. Тавакан.	Г. Кумертау
ФИО руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Маскалев С.Н.	Саитбатгалов Р.Н.	
Контактные данные: тел./элопочта			
Дата заключения контракта	30.08.2023	30.08.2023	30.08.2023

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Собственная скважина
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	локальное сооружение (выгреб)
вентиляция помещений	комбинированная

VI. Схема расположения помещений пищеблока



- 1.Обеденный зал
- 2.Моечная столовой и кухонной посуды
3. Помещение с холодильным оборудованием
4. Горячий цех с зоной приготовления холодных закусок, зоной нарезки хлеба;раздаточная;
5. Загрузочная;
- 6.Гардероб для персонала;
- 7.Складское помещение для хранения сыпучих продуктов;
- 8.Складское помещение для хранения овощей;
- 9.Овощной цех первичной обработки овощей;
- 10.Овощной цех вторичной обработки овощей;
- 11.Мясо-рыбный цех;
- 12 .Санитарно-бытовые помещения

VII. 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	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточн ые, буфеты
1	Складские помещения	4.3 кв.м		
2	Производственные помещения			
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	6.1 кв. м.		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	5.9 кв.м		
2.3	Мясо-рыбный цех	5.6 кв. м		
2.4	Доготовочный цех	-		
2.5	Горячий цех	13 кв.м		
2.6	Холодный цех	7 кв.м.		
2.7	Мучной цех	-		
2.8	Раздаточная	2 кв.м		
2.9	Помещение для резки хлеба	-		
2.10	Помещение для обработки яиц	5.6		
2.11	Моечная кухонной посуды	5 кв.м		
2.12	Моечная столовой посуды	6 кв.м		
2.13	Моечная и кладовая тары	1.5		
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-		
2.15	Посудомоечная буфета- раздаточной	-		
3	Комната для приема пищи (персонал)	-		

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 эксплуатации	процента изношенности оборудования
1.	Производственное помещение	Холодильник INDEZIT	1	2007 г.	1.09.2007г	80%
		Овощерезка	1	2007	01.09.2007 г.	80%
		Холодильник POLAIR	1	2007	01.09.2007 г.	80%
		Плита электрическая ЭП-4 ЖШ	1	2022 г.	2022 г.	5%
		Электроводонагреватель «Термекс»	1	2012 г.	01.09.2012 г.	20%
		Электромясорубка	1	2007 г.	01.09.2007 г.	70%
		Сушилка для рук	3	2007г.	01.09.2007 г.	70%
		Электроводонагреватель «Superlux»	1	2007 г.	1.09.2007 г.	70%
		Электронные весы	1	2007 г.	01.09.2007 г.	70%

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:						
	Электрическая плита	Приготовление блюд в наплитной посуде	ЭП ЖШ 4	3,0 кВт	2022	7 лет	1 раз в месяц
	Электроводонагреватель (накопительный)	Для получения горячей воды	Термекс	1500 Вт	2007	5 лет	1 раз в 6 месяцев
2	Механическое						
	Электромясорубка	Для приготовления фаршей, нарезки и шинковки овощей	ТМ-32	230	2007	10 лет	1 раз в 2 года
	овощерезка	Для нарезки овощей	МІР-350М-02	230	2007	10 лет	1 раз в 2 года
3	Холодильное:						
	Холодильник-морозильник	Для хранения продуктов	INDEZIT	96 Вт	2007г.	10 лет	1 раз в 3 года; по мере необходимости
	Холодильник	Для хранения продуктов	POLAIR	120ВТ	2007	10 лет	по мере необходимости
	морозильник	Для длительного хранения продуктов	СМЕЖ MJIK 350	260	2007	10 лет	1 раз в 3 года; по мере необходимости
4	Весомизмерительное:	Для взвешивания продуктов и порций	CAS SW-05	120	2007	7 лет	1 раз в 2 года; ежедневно

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 приобр етения нового и замена старог о оборуд ования	ответств енный за состояни е оборудов ания	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	-	-	Не требуется	имеется	повар	имеется
2	Механичес-кое	-	-	Не требуется	имеется	повар	имеется
3	Холодильное	-	-	Требуется (2 холодильник а)	имеется	повар	имеется
4	Весовизмери- тельное	-	-	Не требуется	имеется	повар	имеется

9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²			
		количество единиц оборудования	дата приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест столовой
1.	Стол	6	2007 г.	70%	6 мест за 1 стол
2.	Скамейки	12	2007 г.	70%	3 места на 1 скамейке

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Комната для персонала	1 (2 кв.м)

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплекто- ванность	базовое образование	квалифика- ционный разряд	стаж работы	наличие медицинской книжки
1	Повар	1	да	Среднее- специальное	V разряд	23 года	имеется
	Кухонный работник	1	да	Среднее- специальное		26	имеется

11. Форма организации питания обучающихся

- Предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- 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
- График дежурства преподавателей в столовой
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Программа по совершенствованию системы организации 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

Директор _____ Э.С.Абдуллина

