

ПАСПОРТ
пищеблока МБОУ ООШ д. Верхнесюрюбаево
МР Кугарчинский район Республики Башкортостан,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения: Республика Башкортостан, Кугарчинский район,
д.Верхнесюрюбаево, ул.Школьная 25 а.

телефон 8(34789)2-78-18, эл почта: syrybai@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 Якупов Радмир Мухаметович
Ответственный за питание обучающихся Якупов Радмир Мухаметович
Численность педагогического коллектива, 9 чел.
Количество классов по уровням образования 4 класс-комплектов
Количество посадочных мест 36
Площадь обеденного зала 26,9 кв.м.

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1-4 классы		13	1
2	5 класс		0	0
3	6 класс		8	4
4	7 класс		11	5
5	8 класс		0	0
6	9 класс		9	2

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,	13	12	92%
	в том числе учащиеся льготных категорий	7	6	86%
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	19	18	95%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	9	8	90%
	в том числе за родительскую плату	10	9	90%
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9 классов – всего,	9	9	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	2	2	100%
	в том числе за родительскую плату	7	7	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	41	39	95%
	в том числе льготных	18	17	94%

	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	0	0	0%
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	19	18	95%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	6	5	83%
	в том числе за родительскую плату	0	0	0%
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	9	9	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	1	1	100%
	в том числе за родительскую плату	0	0	0%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	28	27	96%
	в том числе льготных категорий	7	6	86%

Примечание: 2 обучающихся не охваченные горячим питанием обучаются на дому

III. Тип пищеблока

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

IV. Форма организации питания- **самостоятельно**

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	наименование
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	

Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	
Контактные данные: тел. / эл. почта	
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное, собственная скважина , другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, водонагреватель , резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное, собственная котельная)
Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения , другие)
Вентиляция помещений	(естественная , искусственная, 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		
		столовые, работающие на сырье	столовые, работающие на полуфабрикатах	буфет- раздаточная
1.1	Складские помещения	-	6 кв.м	
1.2	Производственные помещения:			
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	-	33 кв.м	—
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			—
1.2.12	моечная столовой посуды			—
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 (%)
1	Горячий цех	Эл. плита с духовкой	1			
		Моечные ванны	3			
		Холодиль ник	2			
		Морозиль ник	1			
		Стеллаж для посуды	1			
		Психометр	1			
		Разделоч. стол	1			

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срок службы (лет)	сроки профилак- тического
1	Тепловое						
2	Механическое						
3	Холодильное	Холодильник Холодильник Морозильник	Pozis Dexp Dexp		2018 2021 2022	5 5 5	2024 2025 2027
4	Весоизмери- тельное оборудование	Электрон. весы			2022	5	2027

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техническое обслуживание	наличие договора на проведение метро- логических работ	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого обслуживания	Ф.И.О. ответственного за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое					Якупов Р.М.	
2	Механическое	да			да	Якупов Р.М.	да
3	Холодильное	да			да	Якупов Р.М.	да
4	Весомизмерительное оборудование		да		да	Якупов Р.М.	

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.)
					36
1	Эл. плита	1	2018	15%	
2	Холодильник Pozis	1	2018	15%	
3	Холодильник Dexr	1	2021	13%	
4	Морозильный ларь	1	2022	10%	

IX. Характеристика бытовых помещений

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

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 производством						
2	Технолог						
3	Повар	1	100%	да	3 разряд	1	имеется
4	Рабочий кухни (помощник повара)	0,25	100%	да	-	1	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.)
1	1	1

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)


(расшифровка подписи)

».

