

ПАСПОРТ

Пищеблока: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Средняя общеобразовательная школа села Татыр-Узяк муниципального района Хайбуллинский район Республики Башкортостан

адрес месторасположения: 453816, Россия, Республика Башкортостан, Хайбуллинский район, с. Татыр-Узяк, ул. Победы, 7;

телефон: 8(34758)24527 **эл почта:** tatur_sh@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: Назарова Гульназ Анваровна

Ответственный за питание обучающихся: Скачкова Марина Викторовна

Численность педагогического коллектива: 22чел.

Количество классов по уровням образования : 11

Количество посадочных мест: 60

Площадь обеденного зала: 53,5м кв.

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	11	ОВЗ 1 реб.
2	2 класс	1	17	ОВЗ 1 реб.
3	3 класс	1	13	-
4	4 класс	1	25	ОВЗ 2реб
5	5 класс	1	26	МД 5 реб. ОВЗ 1 реб.
6	6 класс	1	14	МД 3 реб. ОВЗ 1 реб.
7	7 класс	1	21	МД 5 реб. ОВЗ 1 реб.
8	8 класс	1	16	МД 4 реб. ОВЗ 2 реб. 1реб.инвалид
9	9 класс	1	15	МД 5 дет. ОВЗ 1 реб.
10	10 класс	1	25	-
11	11 класс	1	5	МД 1 реб.

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 кл всего	67	67	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	2	2	100%
1.2	Учащиеся 5-8 кл всего	76	76	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	22	22	100%
	в том числе за родительскую плату	44	44	100%
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	33	33	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	2	2	100%
	в том числе за родительскую плату	13	13	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	176	176	100%
	в том числе льготных категорий	22	22	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	Учащиеся 1-4 классов – всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий	4	4	100%
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий,	6	6	100%
	в том числе за родительскую плату			
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий			
	в том числе за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	22	22	100%
	в том числе льготных категорий	22	22	100%

III. Тип пищеблока

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

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	Наименование: индивидуальный предприниматель Баймурзина Резида Асманьяровна
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	РБ, Хайбуллинский р\н с.Байгускарово
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Баймурзина Резида Асманьяровна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(34758)2-33-34
Дата заключения контракта	13.09.2023г.
Длительность контракта	31.12.2023г.

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Водонагреватель
Отопление	Собственная котельная
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		8,15м,кв	
1.2	Производственные помещения:		5м,кв	
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	доготовочный цех	—	10,88м,кв	—
1.2.5	горячий цех		31,95м,кв	—
1.2.6	холодный цех		6м,кв	—
1.2.7	мучной цех		—	—
1.2.8	раздаточная		2м,кв	
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба		2м,кв	
1.2.10	помещение для обработки яиц		-	—
1.2.11	моечная кухонной посуды		7м,кв	—
1.2.12	моечная столовой посуды		7м,кв	—
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	Склад	Стеллажи, Морозильная камера Холодильник Психрометр	2 1 1 1			
2	Овощной цех	Производ-ый стол Двух гнезд-я ванна Трех гнезд-я ванна Раковина для мытья рук Водонагреватель Электро мясорубка	2			
3	Мясной цех	Произ- ый стол Электро мясорубка Двух-я ванна Раковина для мытья рук Морозильник	2			
4	Мучной цех	Произ-ый стол Печь хлебопекарная Раковина для мытья рук				
5	Кухня	Произ-ый стол Контрольные весы Электрические плиты Холодильник Вытяжка Раковина для мытья рук	7			
6	Раздаточная зона	Мармит для вторых блюд Прилавок	1			
7	Моечная кухонной Посуды	Произ-ый стол Стеллаж Двух гнездная ванна Трех гнездная ванна	1			

	Моечная столовой посуды	Раковина для мытья рук Водонагреватель Трёх гнездная ванна Стеллаж				
--	-------------------------	---	--	--	--	--

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологичес-кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилак- тического осмотра
1	Тепловое	Эл плита ЭП-4ЖП четырёх-я Эл плита с жарочным шка- ПЗП-0,72ДШ-0,1	ЭП-4ЖП		2007		в мес раз
2	Механическое						
3	Холодильное	Холодильник Морозильник Холодильник	Орск Орск NDESIT				
4	Весоизмери-тельное оборудование	Весы Atlanta	CAS SW-10 ATH6202				

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						
2	Механическое						
3	Холодильное			По мере надобности	<i>По истечению срока службы производится замена старого оборудования на новое</i>	Скачкова М.	В месяц раз
4	Весоизмери- тельное оборудование						

VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь (53,5кв.м)			
		количество единиц оборудования (ед.)	дата его приобретения	процент изношенности оборудования (%)	количество посадоч-ных мест в обеденном зале (ед.)
1	Обеденные столы	15 шт	2016		60
2	Скамейки	30 шт			

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Туалет\душевая	4,55	
2	Гардероб	4,55	

X. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплек- тованность	базовое образование	квалификацион- ный разряд	стаж работы (годы)	наличие медкнижки
1	Руководитель образовательной организации						
2	Кладовщик Скачкова М.В.	1	100%	Среднее специальное СПТУ-30	6	34\19	да
3	Повар Каипова Г.Х. Атанова А.Г	2	100%	Среднее специальное АГК им Тасимова	6 6	16\7 27\15	да
4	Рабочий кухни (помощник повара) Савотина Г.З	1	100%	Среднее общее	6	22\5	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.)
-	-	-

XII. 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 организации 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)

