

ПАСПОРТ пищеблока

Муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
Средняя общеобразовательная школа с.
Зильдярово муниципального района
Миякинский район Республики
Башкортостан

адрес месторасположения: РБ, Миякинский район,
с. Зильдярово, ул. Дружбы, д.9,

телефон: 8(34788)31513, эл почта:
sc_miaki_zildiar@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 Ахмерова Зульфия Габдрашитовна

Ответственный за питание обучающихся Суярбаева Альфида Вазировна

Численность педагогического коллектива: 18 чел.

Количество классов по уровням образования НОО - 3 кл., ООО – 5 кл., СОО-1

Количество посадочных мест 60

Площадь обеденного зала 47,5 кв.м.

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	6	6
2	2 класс	1	3	3
3	3 класс	1	4	4
4	4 класс	1	6	6
5	5 класс	1	7	2
6	6 класс	1	11	3
7	7 класс	1	15	6
8	8 класс	1	14	6
9	9 класс	1	17	5
10	10 класс	1	7	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,	19	19	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	5	5	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	47	47	100

	в том числе учащиеся льготных категорий,	16	16	100
	в том числе за родительскую плату	29	29	100
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	24	24	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	7	7	100
	в том числе за родительскую плату	18	18	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	90	90	100
	в том числе льготных категорий	29	29	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,	19	19	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	5	5	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	47	47	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	6	6	100
	в том числе за родительскую плату	41	41	100
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	24	24	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	7	7	100
	в том числе за родительскую плату	17	17	100
2.4	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	90	90	100

	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/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ООО КП«Миякинский»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	РБ, Миякинский район, с. Киргиз-Ми ул. Шоссейная, д.7
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Исакова Гузель Фагимовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8-962-530-55-00 / Kp22177@mail.ru
Дата заключения контракта	01.03.2022
Длительность контракта	До 31.12.2024

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	<u>централизованное,</u>
Горячее водоснабжение	<u>Водонагреватель</u>
Отопление	<u>собственная котельная</u>
Водоотведение	<u>локальные сооружения</u>
Вентиляция помещений	<u>Комбинированная</u>

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	33,6		
1.2	Производственные помещения:	18,9		
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	—		—
1.2.5	горячий цех	18,9		—
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 (%)
	Производственные помещения:					
1	Горячий цех	Столы из нержавеющей стали	2	2018	2018	
2		Плита эл. ПЭП 0,48	1	2018	2018	
3		Плита электрическая ПЭ- 4ШМ	1	2007	2007	
4		Плита электрическая	1			
5		Плита электрическая	1			
6		Холодильник Pozis	1	2009	2009	
7		Полка навесная ПНО-900	1	2018	2018	
8		Стеллаж кухонный стек-950/400	1	2013	2013	
9		Весы элект. CAS	1	2013	2013	
10		Зонт вытяж. ABat ЭВЭ-900-4-0	1	2022	2022	
1	Моечная для посуды	Ванная моечная 3сек. «Алента»	1	2012	2012	
2		Стол производственный	1	2012	2012	
3		Водонаг. Elenberg	1	2007	2007	

1	Складское помещение	Весы РН10цВУМ	1	2008	2008	
2		Весы механические ВР9201-212	1	2000	2000	
3		Мясорубка эл.	1	2000	2000	
4		Холод. 2-хкамер. PozisRK-101	1	2018	2018	
5		Бирюса 148 морозильный шкаф	1	2012	2012	

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая	Эп-4ЖШ				
2	Механическое						
3	Холодильное	Холодильный шкаф Бирюса	Бирюса-228С-3				
	Морозильная камера	Морозильный шкаф Бирюса	Бирюса -10СК				
4	Весоизмерительное оборудование	Весы электронные	РН 10Ц СА9		2008 2013	16 11	

1	Складское помещение	Весы РН10цВУМ	1	2008	2008	
2		Весы механические ВР9201-212	1	2000	2000	
3		Мясорубка эл.	1	2000	2000	
4		Холод. 2-х камер. PozisRK-101	1	2018	2018	
5		Бирюса 148 морозильный шкаф	1	2012	2012	

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая	Эп-4ЖШ				
2	Механическое						
3	Холодильное	Холодильный шкаф Бирюса	Бирюса-228С-3				
	Морозильная камера	Морозильный шкаф Бирюса	Бирюса -10СК				
4	Весоизмерительное оборудование	Весы электронные	РН 10Ц СА9		2008 2013	16 11	

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						
4	Весоизмери- тельное оборудование						

VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь (кв.м)			
		количество единиц оборудован ия (ед.)	дата его приобретения	процент изношенности оборудования (%)	количество посадоч- ных мест в обеденном зале (ед.)
	Столы (скамейки)	10(45)	2007		60
	Столы	10	2007		60
	Стулья	45	2007		

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
	Горячий цех		10
	Мойка посуды		3
	Склад		5

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	Заведующий Производством						
2	Технолог						
3	Повар	1				3	+
4	Рабочий кухни (помощник повара)						

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.)
-	-	-

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)