

ПАСПОРТ пищеблока
муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения средняя общеобразовательная школа
с. Трунтаишево муниципального района Альшеевский район
Республики Башкортостан,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения: 452113, Республика Башкортостан,
Альшеевский район, с. Трунтаишево, ул. Центральная, д. 68А,
телефон 8(34754)37710,
эл почта: sch_trunt@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

Руководитель образовательной организации: Фазрахманова Глюза Мавлетзяновна

Ответственный за питание обучающихся: Баянова Резеда Рафисовна

Численность педагогического коллектива: 13 чел.

Количество классов по уровням образования:

- начальное общее – 4 класса,
- основное общее – 5 классов,
- среднее общее – 2 класса.

Количество посадочных мест: 60

Площадь обеденного зала: 63 кв.м.

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1.	1 класс	1	4	2
2.	2 класс	1	5	4
3.	3 класс	1	6	2
4.	4 класс	1	3	1
5.	5 класс	1	3	0
6.	6 класс	1	5	4
7.	7 класс	1	7	1
8.	8 класс	1	5	1
9.	9 класс	1	7	3
10.	10 класс	1	12	0
11.	11 класс	1	6	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,	18	18	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	6	6	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	27	27	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	4	4	100
	в том числе за родительскую плату	21	21	100
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	25	25	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	3	3	100
	в том числе за родительскую плату	20	20	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	63	63	100
	в том числе льготных категорий	13	13	100

1. 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,	3	3	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	3	3	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	2	2	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	2	2	100
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	2	2	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	2	2	100
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	7	7	100
	в том числе льготных категорий	7	7	100

III. Тип пищеблока

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

Столовая, работающая на полуфабрикатах.

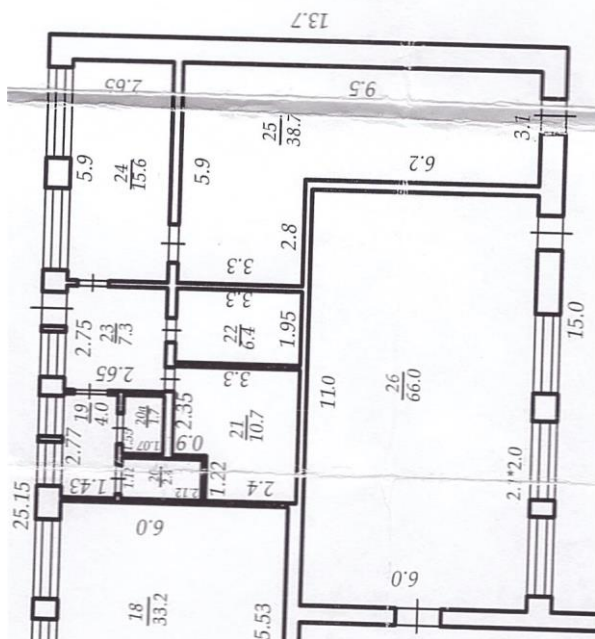
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ИП Резяпова Г.Р.
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	Республика Башкортостан, Альшеевский район, с. Раевский
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Резяпова Гузель Римовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	тел: 8(34754)3-39-01 e-mail: rezyapov.1977@mail.ru
Дата заключения контракта	02.09.2024
Длительность контракта	26.05.2025

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	Собственная котельная
Водоотведение	локальные сооружения
Вентиляция помещений	комбинированная

VI. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока



Проектная мощность 60 посадочных мест

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	-	24,22	-
1.2	Производственные помещения:	-	54,59	-
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	-	-	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	—	6,62	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	—	3	—
1.2.4	доготовочный цех	—	4,15	—
1.2.5	горячий цех	—	9,45	—
1.2.6	холодный цех	—	3,4	—
1.2.7	мучной цех	—	—	—
1.2.8	раздаточная	—	8,57	—
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	—	1	—
1.2.10	помещение для обработки яиц	—	-	—
1.2.11	моечная кухонной посуды	—	5	—

1.2.12	моечная столовой посуды	—	5	—
1.2.13	моечная и кладовая тары	—	8,4	—
1.2.14	производственное помещение буфета-раздаточной	—	—	-
1.2.15	посудомоечная буфета- раздаточной	—	—	-
1.3	Комната для приема пищи (персонал)	—	8,45	-

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.	Складские помещения	Ларь- холодильник	1	2023 г.	Декабрь, 2023 г.	0
		Холодильни к Pozis	1	2007	2007	70
		Холодильни к Pozis	1	2013	2013	20
2.	Производственн ые помещения:	Плита электрическа я	1	2017	2017	40
		Плита электрическа я (мармит)	1	1985	1985	90
		Машина овощерезка	1	2011	2013	20
		Весы настольные циферблатн ые	1	2007	2007	20

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилак- тического осмотра
1	Тепловое						
	Плита электрическая	Приготовл ение блюд	ПЭП- 0,48- ДШ- 01	16,8 кВт	2017		1 раз в месяц
	Плита электрическая (мармит)	Приготовл ение блюд	4090 М-3	3,75 кВт	1985		1 раз в месяц
2	Механическое						

	Машина овощерезка		МПО- 1-02	0,82 кВт	2011		1 раз в месяц
3	Холодильное						
	Холодильник Pozis		Pozis- МИР- 101-7	150 Вт	2007	10	1 раз в месяц
	Холодильник Pozis		Pozis- Свяг а-404- 1	0,79кВт*ч	2013	10	1 раз в месяц
	Ларь- холодильник Бирюса		Б- 355К Х	547,5 кВт	2023	10	1 раз в месяц
4	Весоизмери- тельное оборудование						
	Весы настольные циферблатные		РН- 6Ц13 УМ	До 6 кг	2007		1 раз в год

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	-	-	Не требу ется	имеется	повар	имеется
2	Механическое	-	-	Не требу ется	имеется	повар	имеется
3	Холодильное	-	-	Не требу ется	имеется	повар	имеется
4	Весоизмери- тельное оборудование	-	-	Не требу ется	имеется	повар	имеется

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.)
1	Стол	15	2019	5	4 места за 1 стол
2	Скамейка	30	2019	5	2 места на 1 скамейке

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	укомплек- тованность	базовое образование	квалификацион- ный разряд	стаж работы (годы)	наличие медкнижки
1	Повар	1	1	Среднее специаль- ное	пятый	30	имеется
2	Рабочий кухни (помощник повара)	0,5	0,5	Среднее специаль- ное		32	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.)
0	0	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 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)

Фазрахманова Г.М.
(расшифровка подписи)

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 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 HACCP;
- 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)

Фазрахманова Г.М.
(расшифровка подписи)