

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения
основная общеобразовательная школа с.Юлуково муниципального района
Гафурийский район Республики Башкортостан,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения Республика Башкортостан, Гафурийский район,
с.Юлуково, ул.Школьная, 1

телефон (34740)2-55-01, эл почта: yuluksosh@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 Гафарова Эльвера Тимерьяновна

Ответственный за питание обучающихся Юлукова Суфия Амировна

Численность педагогического коллектива 9 чел.

Количество классов по уровням образования 8 классов

Количество посадочных мест 60 мест

Площадь обеденного зала 67,2 кв.м

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

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,	7	7	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	4	4	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	10	10	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	2	2	100
	в том числе за родительскую плату	8	8	100

1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	6	6	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	2	2	100
	в том числе за родительскую плату	4	4	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	23	23	100
	в том числе льготных категорий	8	8	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,	3	3	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	3	3	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	0	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий,	0	0	0
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	1	1	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	1	1	100
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	4	4	100
	в том числе льготных категорий	4	4	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
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	РБ, Гафурийский район, Красноусольский, ул. Дзержинского, дом 69
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Урманшина Гульшат Шигабетдиновна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8-905-007-72-12/ zolotoi_kurai@bk.ru
Дата заключения контракта	26.05.2023г.
Длительность контракта	31.12.2024г.

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(<u>централизованное</u> , собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, <u>водонагреватель</u> , резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное, <u>собственная котельная</u>)
Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения, <u>другие</u>)
Вентиляция помещений	(естественная, искусственная, <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		35,9	
1.2	Производственные помещения:		62,6	
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		34,2	—
1.2.6	холодный цех		14,1	—
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		14,3	—
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		67,2	

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	Холодильник Свияга Мясорубка электрическая Т-32 Морозильник «Бирюса» Холодильник «Indesit» Холодильник «NORD» Морозильник «Pozis»				
2	горячий цех	Электр.плита 4-х комфор. Abat Вытяжка Abat Разделочные столы Алента Духовка				
3	холодный цех	Холодильник «Бирюса» Электрические весы МК-15-2-А- 20				
4	моечная	Воодонагреватель «HAIER» Ванна 3-х тазный (Алента) Ванна 2-3 тазный (Алента) Стеллаж Водоочиститель Профи-осмо				
5	Столовая	Стол Стулья				

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилакти- ческого осмотра
1	Тепловое						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмери- тельное оборудование						

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 оборудования (ед.)	дата его приобретения	процент изношенности оборудования (%)	количество посадоч- ных мест в обеденном зале (ед.)
1	Солы	10			60
2	Стулья	60			

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	Заведующий производством						
2	Технолог						
3	Повар	1	100%	Сред-спец	-	4	Да
4	Рабочий кухни (помощник повара)	1	100%	Сред-спец	-	3	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.)

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)

Э.Т.Гафарова
(расшифровка подписи)