

Утверждаю
Директор школы
Зайнетдинова В.И.



ПАСПОРТ пищеблока

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа с.Аблаево муниципального района Чекмагушевский
район Республики Башкортостан,
(наименование образовательной организации)

Адрес месторасположения: 452208, Республика Башкортостан, Чекмагушевский
район, с.Аблаево, улица Советская, дом 6

Телефон: 83479627595,
Эл почта: ablaevo1967@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: Зайнетдинова Венера Илгамовна

Ответственный за питание обучающихся: Мустафина Алифа Сагитовна

Численность педагогического коллектива: 8 чел.

Количество классов по уровням образования: 9

Количество посадочных мест: 48

Площадь обеденного зала: 34,1 кв.м

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	4	4
2	2 класс	1	4	4
3	3 класс	1	10	10
4	4 класс	1	13	13
5	5 класс	1	7	
6	6 класс	1	5	
7	7 класс	1	6	
8	8 класс	1	5	
9	9 класс	1	13	

**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,	31	31	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	31	31	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	23	23	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,			

	в том числе за родительскую плату	13	13	100
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	13	13	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,			
	в том числе за родительскую плату	9	9	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	67	67	100
	в том числе льготных категорий	13	13	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	8,8
	в том числе учащиеся льготных категорий			
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	3	3	10,7
	в том числе учащиеся льготных категорий,			
	в том числе за родительскую плату			
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	1	1	7,1
	в том числе учащиеся льготных категорий			
	в том числе за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	7	7	9,09
	в том числе льготных категорий			

III. Тип пищеблока
(столовая на сырье, **столовая, работающая на полуфабрикатах,**
буфет-раздаточная)

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	<u>Самостоятельно</u> /аутсорсинг
Оператор питания/ <u>поставщик</u>	ПО ТПО «Колос»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	РБ, Чекмагушевский район, с.Чекмагуш, ул.Кооперативная, 59/А
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Галлямова Фандида Аухатовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

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, другие) шомбо
Вентиляция помещений	(<u>естественная</u> , 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	-	+	-
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	доготовочный цех	—	-	—
1.2.5	горячий цех	-	-	—
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 (%)
	Складское помещение	1) Холодильник 2) Морозильная камера 3) Весы электронные	1 1 1	2012 2007 2021		

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
2	Механическое						
3	Холодильное	Холодильники Морозильная камера	1) «Саратов» 2) «Орск» «POZIS»		2003 2012 2007	11 8 13	
4	Весоизмерительное оборудование	Весы электронные	1) SW (10 2) Scout S 402F		2012 2021	10 2	

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	Эл.плита	2	2021, 2013	0, 30	
2	Водонагрева тель	1	2021	0,30	
3	Ванна моечная 3-х секционная	1	2008	30	
4	Ванна моечная 2-х секционная	1	2021	0	
5	Ванна моечная 1- секционная	2	2021	0	
6	Зонт вентиляционный	1	2012	10	
7	Водоочисти тель	1	2021	0	

8	Сушка для рук	3	2013	10	
9	Стол разделочный производственный	6	2012, 2021	0	
10	Стеллаж хранения кастрюлей	1	2012	0	
11	Стеллаж хранения и сушки посуды	1	2013	0	
12	Стол обеденные	8	2012	10	48
13	Скамейки	16	2012	40	48
14	Вытяжка	3	2021	0	
15	Лампа бактерицидная	1	2021	0	

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	0,5	100%				да
2	Технолог						
3	Повар	0,75	100%				Да
4	Рабочий кухни (помощник повара)	0,75	100%				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) 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 школы: _____
(подпись)

Зайнетдинова В.И.
(расшифровка подписи)