

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

**Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского
Союза Хайдаршина Гайнанши Хайдаршиновича села Байгузино
муниципального района Янаульский район Республики
Башкортостан
2024 – 2025 учебный год**

адрес месторасположения: Республика Башкортостан Янаульский район
село Байгузино улица Школьная, 22,

телефон 8(347)6044-3-28, эл почта: baiguzino_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 – Мухаматдинов Сергей Андреевич

Ответственный за питание обучающихся - Ибрагимова Лилия Марселовна

Численность педагогического коллектива, 12 чел.

Количество классов по уровням образования 9 классов

Количество посадочных мест - 50 мест

Площадь обеденного зала - 64,1

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	8	1
2	2 класс	1	5	1
3	3 класс	1	3	0
4	4 класс	1	5	4
5	5 класс	1	8	4
6	6 класс	1	6	3
7	7 класс	1	3	1
8	8 класс	1	6	5
9	9 класс	1	7	2
	всего	9	51	21

**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,	21	21	100 %
	в том числе учащиеся льготных категорий	6	6	100 %
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	23	23	100 %

	в том числе учащиеся льготных категорий,	13	13	100 %
	в том числе за родительскую плату	10	10	100 %
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	7	7	100 %
	в том числе учащиеся льготных категорий,	2	2	100 %
	в том числе за родительскую плату	5	5	100 %
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	51	51	100 %
	в том числе льготных категорий	21	21	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,	0	0	
	в том числе учащиеся льготных категорий	0	0	100 %
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	4	4	
	в том числе учащиеся льготных категорий,	4	4	100 %
	в том числе за родительскую плату	0	0	0 %
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	7	7	
	в том числе учащиеся льготных категорий	2	2	100 %
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество	5	5	100 %

	учащихся всех возрастных групп – всего,			
	в том числе льготных категорий	5	5	100 %

III. Тип пищеблока
(столовая, работающая на полуфабрикатах)

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	Оператор питания Школьник
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	г. Янаул ул.Советская, 21
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Гараев Ильфир Камилович
Контактные данные: тел. / эл. почта	+7 (347) 605-00-33
Дата заключения контракта	2019 г
Длительность контракта	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Водонагреватель
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Локальные сооружения
Вентиляция помещений	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		24,5	
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	догоотовочный цех	—	15,2	—
1.2.5	горячий цех		15,2	—
1.2.6	холодный цех		9,3	—
1.2.7	мучной цех		—	—
1.2.8	раздаточная			
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба		13,0	
1.2.10	помещение для обработки яиц		9,3	—
1.2.11	моечная кухонной посуды		50,2	—
1.2.12	моечная столовой посуды		50,2	—
1.2.13	моечная и кладовая тары		50,2	—
1.2.14	производственное помещение буфета- раздаточной	—	—	—
1.2.15	посудомоечная буфета- раздаточной	—	—	
1.3	Комната для приема пищи (персонал)		13,0	

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 (%)
	Столовая					
	Кухня					
	Складские помещения					
	Овощной цех					
	Мясо – рыбный цех					
	Доготовочный цех					
	Горячий цех					
	Холодный цех					

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						
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 о единиц оборудова ния (ед.)	дата его приобретения	процент изношенности оборудования (%)	количество посадоч-ных мест в обеденном зале (ед.)
1	Мармит	1	1985 г	80 %	50
2	Электроплита	1	2014 г	60 %	50
3	Стол производственный нержавеющий	5	2011	30 %	50
4	Морозильник – ларь БИРЮСА	1	2009	60 %	50

5	Сушилка для посуды нержавеющая	1	2011	80 %	50
6	Ларь Prostor морозильный	1	2015 г	60 %	50
7	Холодильник МИР	1	2011 г	50 %	50
8	Машина протирно Резательная ТОРГМАШ-ОМ 350-220	1	2020 г	5 %	50
9	Холодильник Холдп Аристон	1	2011 г	50 %	50
10	Рукосушилка	5	2011 г	30 %	50
11	Кухонный комбайн «Лепсе»	1	2015 г	40 %	50
12	Блинница «Тефаль»	1	2014 г	40 %	50
13	Водонагреватель Аристон	1	2015 г	30 %	50
14	Кастрюли	10	2018 г	30 %	50
15	Раковина нерж	2	2018 г	30 %	50
16	Раковины эмал.	8	2015 г	30 %	50
17	Весы электронные	1	2012 г	50 %	50
18	Облучатель бактерицидный	1	2022 г	10 %	50
19	Стол обеденные	11	1985 г	80 %	50
20	Табуретки	50	2011 г	70 %	50

21	Тарелки нержавеющей	40	2020 г	5 %	50
22	Кружки нержавеющей	30	2020 г	5 %	50
23	Ложки	30	2011 г	50 %	50

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
	Складские помещения	24,5	
	Кладовая	1,6	

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	0	0	0	0	0
2	Технолог	0	0	0	0	0	0
3	Повар	2	100%	среднесп	2	30	имеется
4	Рабочий кухни (помощник повара)	0	0	0	0	0	0

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)

Мухаматдинов С.А.
(расшифровка подписи)