

ПАСПОРТ

**пищеблока муниципального общеобразовательного бюджетного
учреждения Кирзинская средняя общеобразовательная школа
муниципального района Караидельский район Республики
Башкортостан,**

(наименование образовательной организации)

Адрес место расположения: Республика Башкортостан, Караидельский район,
с. Кирзя, ул. Центральная, д.29

телефон 8(34744) 27432 , эл. почта: kirschule1@bk.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: Камалтдинова Резида Ранифовна

Ответственный за питание обучающихся: Гайнетдинова Лилия Минифаатовна

Численность педагогического коллектива: 10 чел.

Количество классов по уровням образования: 9

Количество посадочных мест: 40

Площадь обеденного зала: 68,9 кв.м.

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	3	3
2	2 класс	1	4	4
3	3 класс	1	3	3
4	4 класс	1	7	7
5	5 класс	1	3	1
6	6 класс	1	7	1
7	7 класс	1	5	2
8	8 класс	1	5	2
9	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,	17	17	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	15	15	88
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	20	20	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	4	4	20

	в том числе за родительскую плату	12	12	70
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	7	7	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	2	2	29
	в том числе за родительскую плату	4	4	57
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	44	44	100
	в том числе льготных категорий	21	21	59

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,	17	-	-
	в том числе учащиеся льготных категорий	2	2	12
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	20	-	-
	в том числе учащиеся льготных категорий,	2	2	10
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	7	7	-
	в том числе учащиеся льготных категорий	1	1	14
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	44	-	-
	в том числе льготных категорий	5	5	11

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

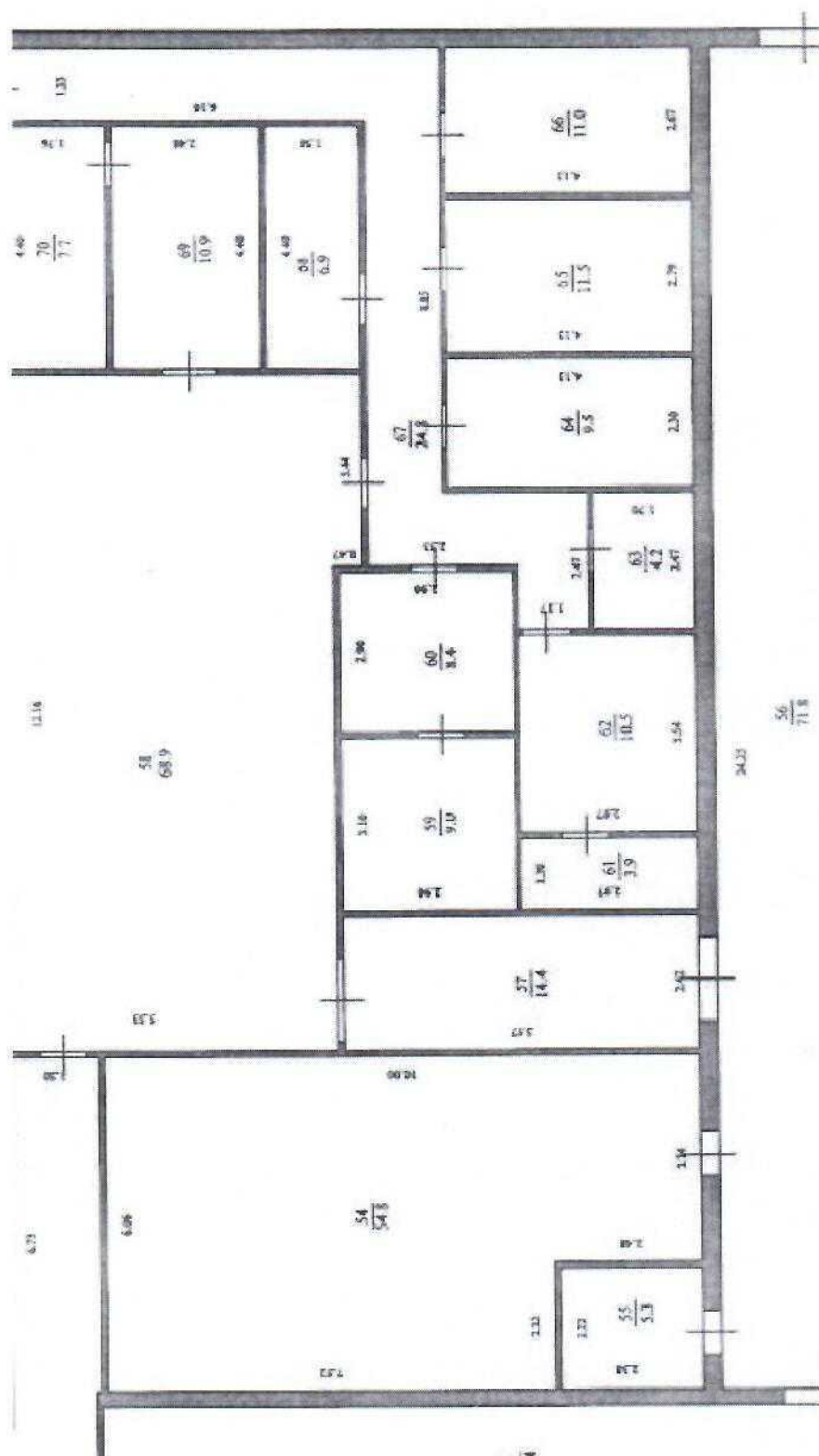
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ИП Гайнетдинов М.Г.
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	452377 Республика Башкортостан, Караидельский район, с.Кирзя, ул.Центральная, д.49
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Гайнетдинов Мафкат Галиханович
Контактные данные: тел. / эл. почта	89191521085, эл. почта kbbkz37@mail.ru
Дата заключения контракта	29.12.2022 г.
Длительность контракта	1 год

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	(<u>централизованное</u> , локальные сооружения другие)
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.	Зал - столовая	68,9	-	-
2.	Обеденный зал	20,8		
3.	Моечная кухонной посуды	9,0	-	-
4.	Моечная столовой посуды	8,4	-	-
5.	Подсобное помещение	10,5	-	-
6.	Помещение (или место) для резки хлеба	4,2	-	-
7.	Мучной цех	9,5	-	-
8.	Мясо - рыбный цех	11,5	-	-
9.	Комната холодильников	11,0	-	-
10.	Кладовая сухих продуктов	6,9	-	-
11.	Овощной цех	10,9	-	-
12/	Овощной цех	7,7	-	-

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.	Зал - столовая	Плита электрическая Deluxe № 005820	1	2009	2009	
2.	Зал - столовая	Котел пищеварочный электрический КПЭМ – 60п., № 4149	1	2009	2009	
3.	Зал - столовая	Плита электрическая с жарочным шкафом ЗП – 4 ЖШ.№ 9431	1	2014	2014	
4.	Мясо - рыбный цех	Электрическая Мясорубка MM12MeatMincop 375x210x405	1	2009	2009	
5.	Комната холодильников	Шкаф холодильный типа ШН-0,7,С 055050409	1	2009	2009	
6.	Комната холодильников	Шкаф холодильный типа ШХ-0,5,А 205150409	1	2009	2009	
7.	Комната холодильников	Холодильник – морозильник Indesit R 134 ^a SB 1670, 5/№907240534 ^h	1	2006	2009	

8.	Комната холодильников	Холодильник – морозильник Indesit R 134 ^a SB 1670 S/№904210233 ^x	1	2006	2009	
9.	Комната холодильников	Холодильник – морозильник Indesit R 134 ^a SB 1670 S/№906243029 ^x	1	2006	2009	
10.	Комната холодильников	Холодильник – морозильник Indesit R 134 ^a SB 1670 S/№907020923 ^x	1	2006	2009	
11.	Кладовая сухих продуктов	Весы Pomitech ST-ACS-40-2	1	2017	2017	

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	Deluxe № 005820		2009	14	
		Котел пищеварочный электрический	КПЭМ – 60п., № 4149		2009	14	
		Плита электрическая с жарочным шкафом	ЗП – 4 ЖШ, № 9431		2014	9	
2	Механическое	Электрическая Мясорубка	MM12MeatMincop 375x210x405		2009	11	
3	Холодильное	Шкаф холодильный	ШН-0,7,С 055050409		2009	14	
		Шкаф холодильный	ШХ-0,5,А 205150409		2009	14	
		Холодильник – морозильник	Indesit R 134 ^a SB 1670, 5/№907240534 ^x		2006	17	
		Холодильник – морозильник	Indesit R 134 ^a SB 1670 S/№904210233 ^x		2006	17	
		Холодильник – морозильник	Indesit R 134 ^a SB 1670 S/№906243029 ^x		2006	17	
		Холодильник – морозильник	Indesit R 134 ^a SB 1670 S/№907020923 ^x		2006	17	
4	Весы измерительное оборудование	Весы	Pomitech ST-ACS-40-2		2017	6	

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование технологического 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	11.01. 2022	-	Ежемесячный технический осмотр, ремонт с момента подачи заявки		ООО «НУР»	в 2 недели 1 раз
	Плита электрическая Deluxe № 005820						
	Котел пищеварочный электрический КПЭМ – 60п., № 4149						
	Плита электрическая с жарочным шкафом ЗП – 4 ЖШ, № 9431						
2	Механическое	11.01. 2022	-	Ежемесячный технический осмотр, ремонт с момента подачи заявки		ООО «НУР»	в 2 недели 1 раз
	Электрическая Мясорубка ММ12MeatMincor 375x210x405						
3	Холодильное	11.01. 2022	-	Ежемесячный технический осмотр, ремонт с момента подачи заявки		ООО «НУР»	в 2 недели 1 раз
	Шкаф холодильный типа ШН-0,7,С 055050409						
	Шкаф холодильный типа ШХ-0,5,А 205150409						
	Холодильник – морозильник Indesit R 134 ^a SB 1670, 5/№907240534 ^x						
	Холодильник – морозильник Indesit R 134 ^a SB 1670 S/№904210233 ^x						
	Холодильник – морозильник Indesit R 134 ^a SB 1670 S/№906243029 ^x						
	Холодильник – морозильник Indesit R 134 ^a SB 1670 S/№907020923 ^x						
4	Весы измерительное оборудование	11.01. 2022	-	Ежемесячный технический осмотр, ремонт с момента подачи заявки		ООО «НУР»	в 2 недели 1 раз

Весы Pomitech ST-ACS-40-2						
---------------------------	--	--	--	--	--	--

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.	Стеллажи,	2	2009 г.		40
2.	Подтоварники	1			
3.	Производственные столы	7			
4.	Моечна ванна	3			
5.	Раковина для мытья рук	5			
6.	Колода для разруба мяса,	1			
7.	Шкаф для хранения хлеба	1			
8.	Мармиты	2			
9.	Двухсекционная ванна для мытья столовой посуды,	3			
10.	Двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов,	3			
11.	Стол	10			
12.	Стулья	40			

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей(ед.)
1.	Подсобное помещение	10,5	Раковина для мытья рук -1, стол -1

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 школы	1	100%	среднее спец.	4	23	имеется
	Повар интерната	1	100%	среднее проф.	5	23	имеется
	Повар детского сада	0,5	100%	среднее	4	15	имеется
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)

Камалгимова. РР
(расшифровка подписи)