

«Утверждаю»

Директор МБОУ СОШ д.
Петропавловка

 И.А. Кадимов

«1» 09, 2023

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждение

средняя общеобразовательная школа д. Петропавловка муниципального
района Аскинский район Республики Башкортостан,

адрес месторасположения 452880, РБ, Аскинский район, д. Петропавловка,
ул. Мира, 5.

телефон (34771) 2-62-19, эл почта: petropav@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 Кадимов Ирек Альбиртович
 Ответственный за питание обучающихся Кадимов Ирек Альбиртович
 Численность педагогического коллектива, 12 чел.
 Количество классов по уровням образования, 11
 Количество посадочных мест, 40
 Площадь обеденного зала, 52,4 м²

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	4	2
2	2 класс	1	3	1
3	3 класс	1	8	4
4	4 класс	1	7	4
5	5 класс	1	3	2
6	6 класс	1	2	1
7	7 класс	1	6	4
8	8 класс	1	6	1
9	9 класс	1	11	4
10	10 класс	1	1	0
11	11 класс	1	2	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,	22	22	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	11	11	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	18	18	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	8	8	100
	в том числе за родительскую плату	10	10	100
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	14	14	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	6	6	100
	в том числе за родительскую плату	8	8	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	43	43	100
	в том числе льготных категорий	25	25	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,	1	1	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	1	1	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			
2.3	Учащиеся 9-11 классов –	1	1	100

	всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий	1	1	1
	в том числе за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	5	5	100
	в том числе льготных категорий	5	5	5

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 «Киямова Лилия Сахратулловна»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	Республика Башкортостан, с. Аскино, ул. Победы, д.1/3
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Киямова Лилия Сахратулловна
Контактные данные: тел. / эл. почта	89273333985
Дата заключения контракта	1.01.2023
Длительность контракта	1 год

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	собственная скважина
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	локальные сооружения, другие)
Вентиляция помещений	естественная, искусственная, комбинированная)

Architectural floor plan of a building with the following rooms and dimensions:

- кухня (Kitchen):** 3.44 x 2.44
- обеденный зал (Dining Hall):** 5.33 x 5.33
- коридор (Corridor):** 4.44 x 4.44
- склад (Warehouse):** 4.44 x 4.44

Overall dimensions and other labels:

- Overall width: 15.40
- Overall length: 25.54
- Room 1 (top left): 3.44 x 2.44
- Room 2 (top middle): 5.33 x 5.33
- Room 3 (top right): 4.44 x 4.44
- Room 4 (bottom left): 3.44 x 2.44
- Room 5 (bottom middle): 5.33 x 5.33
- Room 6 (bottom right): 4.44 x 4.44
- Room 7 (top right corner): 2.31 x 2.31
- Room 8 (bottom right corner): 2.31 x 2.31
- Room 9 (top left corner): 2.31 x 2.31
- Room 10 (bottom left corner): 2.31 x 2.31
- Room 11 (top middle corner): 2.31 x 2.31
- Room 12 (bottom middle corner): 2.31 x 2.31
- Room 13 (top right corner): 2.31 x 2.31
- Room 14 (bottom right corner): 2.31 x 2.31
- Room 15 (top left corner): 2.31 x 2.31
- Room 16 (bottom left corner): 2.31 x 2.31
- Room 17 (top middle corner): 2.31 x 2.31
- Room 18 (bottom middle corner): 2.31 x 2.31
- Room 19 (top right corner): 2.31 x 2.31
- Room 20 (bottom right corner): 2.31 x 2.31

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		11 м ²	
1.2	Производственные помещения:		28,6 м ²	
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 (%)
1	кухня	Плита элек.ЭП-4П,4конф.КЭТ-0,1	1	2017	2017	
		Морозильный ларь Крафт	1	2012	2012	
		Электромясорубка ММ-22	1	2012	2012	
		Морозильный ларь Frostor	1	2017	2017	
		Холодильник Pozis RK103	1	2017	2017	
		Холодильник	1	2001	2001	
		Холодильник	1	2003	2003	
		Водонагреватель	1	2017	2017	

		Garanterm ER80				
		Жарочный шкаф DELTA D- 0550 белый	1	2020	2020	

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.)
	Стол постформинг	3	2015		30

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						
2	Технолог						
3	Повар	1	1	повар	3 разряд		да
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)

(расшифровка подписи)

