

ПАСПОРТ

пищеблока МОБУ СОШ с.Ишпарсово им. А.С. Евстигнеева,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения РБ, Стерлитамакский район, с.Ишпарсово,
ул. Школьная, 6А

телефон 8(3473) 27-20-33, эл почта: ischparsovoschool@yandex.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 Евдокимова Надежда Юрьевна
Ответственный за питание обучающихся Зам. дир по АХЧ Айгулева Людмила Николаевна

Численность педагогического коллектива, **17** чел.

Количество классов по уровням образования: начальные – 4, средние – 5

Количество посадочных мест **49**

Площадь обеденного зала **47,7 кв.м**

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1.	1 класс	1	10 чел.	2 чел.
2.	2 класс	1	6 чел.	2 чел.
3.	3 класс	1	11 чел.	3 чел.
4.	4 класс	1	11 чел.	3 чел.
5.	5 класс	1	7 чел.	3 чел.
6.	6 класс	1	8 чел.	3 чел.
7.	7 класс	1	12 чел.	3 чел.
8.	8 класс	1	11 чел.	4 чел.
9.	9 класс	1	16 чел.	5 чел.

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,	38	38	
	в том числе учащиеся льготных категорий	10	10	
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	54	50	
	в том числе учащиеся льготных категорий,	18	18	
	в том числе за родительскую плату	36	32	
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	Всего:92 92	Всего: 88 88	
	в том числе льготных категорий	28	28	

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,			
	в том числе учащиеся льготных категорий	1	1	
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий,	1	1	
	в том числе за родительскую плату			
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий	3	3	
	в том числе за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	5	5	
	в том числе льготных категорий	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	ООО КП Салаватский
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	452490, Республика Башкортостан, Салаватский район, с. Малояз, ул. Советская, д. 63/1
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Директор Байбурин Руслан Венерович
Контактные данные: тел. / эл. почта	Телефон: +7 (937) 367-85-05, +7 (937) 494-28-62, +7 (34797) 2-21-33, +7 (960) 398-07-02, +7 (917) 792-35-65 E-mail: ramil70@bk.ru, 305411@mail.ru
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное, <u>собственная</u>)
---------------	---

	скважина , другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, водонагреватель , резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(электрическое , собственная котельная)
Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения, другие)
Вентиляция помещений	(естественная , 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	-	9,7 кв.м	-
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	—	31,2 кв.м	—
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)	-	47,7 кв.м	-

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	Водонагреватель	1 шт		25.11.16 г.	50%
		Холодильник	1 шт		27.12.14 г.	60%
		Плита электрическая	1 шт.		02.07.13 г.	80 %
		Плита электрическая	1 шт.		28.11.18 г.	80%
2.	Склад продуктов	Холодильник	1 шт.		20.12.12 г.	50%
		Морозильный ларь	1 шт.		28.11.18 г.	50%
		Весы электрические	1 шт.		16.10.13 г.	50%

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	Для приготовления пищи	Плита ПЭ 80 4 Ш Плита Эл ЭП-4 Ж	ООО «МДМ - Сервис» ООО « ФРОС	01.07.2013 г 11.11.2014 г		
2	Механическое						
3	Холодильное	Для	POZIS-МИР	ОАО ПО «Зап	12.2012 г.		

		хранения продуктов	INDEZIT Морозильный лар FROSTOR	имени Серго ЗАО «Индези Интернэшнл ООО «Фрост Групп»	13/11/2011		
4	Весоизмери- тельное оборудование	Для взвешивани продуктов	Электрические весы SCARLETT	Хоум электро лимитед	13.10.2018		

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.	Водонагреватель	1 шт.	25.11.2016 г.	50 %	50
2.	Холодильник	1 шт.	27.12.2012 г.	70 %	
3.	Плита электрическая	1 шт.	02.07.2013 г.	70%	
4.	Плита электрическая	1 шт.	28.11.2018 г.	50%	
5.	Холодильник	1 шт.	20.12.2012 г.	50%	
6.	Морозильный ларь	1 шт.	28.11.2018 г.	50%	
7.	Весы электрические	1 шт.	16.10.2013 г.	50%	

Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)

IX. 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	1 ст.	Да	Средне специальное		13 г.	имеется
2	Повар	1 ст.	Да	Среднее	6	24 г.	имеется
3	Рабочий кухни (помощник повара)	1 ст.	да	среднее		33 г.	имеется

X. 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)

МОБУ СОШ с.Ишпарсово им. А.С. Евстигнеева

/Н.Ю.Евдокимова

(подпись) (расшифровка подписи)

