

ПАСПОРТ
пищеблока муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения
средняя общеобразовательная школа с. Нурлино муниципального района
Уфимский район Республики Башкортостан

адрес месторасположения: 450513, Республика Башкортостан, Уфимский район,
с. Нурлино, улица Школьная, д.22

телефон 8- 347-270-54-57, эл почта: nurlino_mobu@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 Фаттахова Ирина Салаватовна

Ответственный за питание обучающихся Шайхразиева Альфия Фагимовна

Численность педагогического коллектива, 19 чел.

Количество классов по уровням образования

начальный уровень – 5

основной уровень -7

средний уровень- 2

Количество посадочных мест 60

Площадь обеденного зала _____

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	27	27
2	2 класс	1	25	25
3	3 класс	2	33	33
4	4 класс	1	26	26
5	5 класс	2	40	6
6	6 класс	1	26	3
7	7 класс	2	33	2
8	8 класс	1	10	1
9	9 класс	2	31	3
10	10 класс	1	4	1
11	11 класс	5	5	0

**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,	111	111	100%
	в том числе учащиеся	111	111	100%

	льготных категорий			
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	100	99	99%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	12	12	100%
	в том числе за родительскую плату	87	87	100%
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	40	32	80%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	5	5	100%
	в том числе за родительскую плату	32	32	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	251		93%
	в том числе льготных категорий	128		

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	4	4	100%
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий,	1	1	100%
	в том числе за родительскую плату			
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,			
	в том числе учащиеся льготных	4	4	100%

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

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 «Уфимский комбинат детского питания»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	450511, Республика Башкортостан, Уфимский район, с. Михайловка, ул. Ленина, д. 65
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Директор Аминева Рина Фаязовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	+7 917 345-14-80 +7 347 216-20-88 murukdp@mail.ru
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	комбинированная

VI. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока

количество посадочных мест по проекту 60

фактическое количество посадочных мест 60

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		6,1	
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		20	—
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		10	—
1.2.13	моечная и кладовая тары			—
1.2.14	производственное помещение буфета- раздаточной	—	—	

1.2.15	посудомоечная буфет-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.	Обеденный зал	Столы обеденные				
		скамейки				
2.	Раздаточная зона	Мармит	1	2020	2022	
3.	Горячий цех	Плита электрическая 4-х конф.	1	2010	2013	
		Плита электрическая 4-х конф.	1	2020	2022	
		Пароконвектомат	1		2017	
		Столы производственные	1			
		Моечная ванна секционная	1			
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1			
		Шкаф для хранения хлеба	1	2000	2001	
		Стеллаж кухонный настенный	1		2017	
		Бактерицидная установка	1		2020	
		Раковина для мытья рук	1			
4	Овощной цех (первичной)	Столы производственные	1		2022	

	обработки овощей	нные				
		Раковина для мытья рук	1		2022	
		Картофелечистка	1		2019	
		Моечная ванна	2		2022	
5	Склад для сыпучих продуктов	Тумбы	5		2005	

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						
2	Механическое						
3	Холодильное						
	Холодильник бытовой	Для хранения скоропортящихся продуктов	«Саратов»				По запросу
4	Весоизмерительное оборудование						

4.

5. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	Ф.И.О. ответственного за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое						
	Плита электрическая 4-х конф.	-	нет	Не провод			еженедельн

	Жарочный (духовой) шкаф	-	нет				еженедельн
	Электрическая сковорода	-	нет				еженедельн
2	Механическое						
	Овощерезательная машина с протирачной насадкой готовой продукции	-	нет				еженедельн
	Картофелеочистительная машина	-	нет				еженедельн
3	Холодильное						
	холодильники	-	нет				еженедельн
4	Весоизмерительное оборудование						
	Весы	-	нет				еженедельн

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 посадочных мест в обеденном зале (ед.)

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				да
4	Рабочий кухни (помощник повара)	1	1				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.)
	0	0

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 МОБУ СОШ с. Нурлино

(подпись)

Фаттахова И.С.

(расшифровка подписи)

