

ПАСПОРТ

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение средняя
общеобразовательная школа с.Аркаулово имени Баика Айдара муниципального
района Салаватский район РБ
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения: 452493, Республика Башкортостан,
Салаватский район, с. Аркаулово
Ул. Хайруллы Яруллина, 58

Телефон 8(34777) 2-53-30;
эл почта: sal_edu02@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

Директор МОБУ СОШ с. Аркаулово имени Баика Айдара: Идрисова Ида Риятовна

Ответственный за питание обучающихся: Димова Руфина Рамиловна

Численность педагогического коллектива, чел. 31

Количество классов по уровням образования 19

Количество посадочных мест 80

Площадь обеденного зала 55,6 кв.м

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	21	7
2	2 класс	2	29	15
3	3 класс	2	41	14
4	4 класс	2	37	12
5	5 класс	2	28	10
6	6 класс	2	34	13
7	7 класс	2	27	9
8	8 класс	2	35	13
9	9 класс	2	27	13
10	10 класс	1	19	3
11	11 класс	1	5	1

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,	128	124	96
	в том числе учащиеся льготных категорий	48	48	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	124	124	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	45	45	100
	в том числе за родительскую плату	79	79	100
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	51	51	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	17	17	100
	в том числе за родительскую плату	34	34	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	303	303	100
	в том числе льготных категорий	110	110	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,	14	14	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	14	14	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	18	18	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	18	18	100
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	6	6	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	6	6	100
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	38	38	100
	в том числе льготных категорий	38	38	100

III. Тип пищеблока

(столовая на сырье, столовая, работающая на полуфабрикатах, буфет-раздаточная):
столовая, работающая на полуфабрикатах

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	Общество с ограниченной ответственностью Комбинат питания «Салаватский»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	452490, Республика Башкортостан, Салаватский район, село Малояз, ул. Советская, д.63/1
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Набиуллин Ришат Рамилевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	83477721552, Кр22177@mail.ru
Дата заключения контракта	11.01.2021г
Длительность контракта	3 года

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное, собственная скважина, другие ведомственные источники) <i>Централизованное</i>
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение) <i>Водонагреватель</i>
Отопление	(централизованное, собственная котельная) <i>централизованное</i>
Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения, другие) <i>Централизованное3,</i>
Вентиляция помещений	(естественная, искусственная, комбинированная) <i>Комбинированная</i>

VI. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока находится в здании общеобразовательной организации

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	X	20,6	X
1.2	Производственные помещения:	X	13,5	X
1.2.1	доготовочный цех	X	16,2	X
1.2.2	горячий цех	X	34,6	X
1.2.3	раздаточная	X	1,2	X
1.2.4	помещение (или место) для резки хлеба	X		X
1.2.5	Моечная для кухонной и столовой посуды	X	14,3	X

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	Складские помещения	Шкаф холодильный	2	Ноябрь 2018 Февраль, 2019	декабрь 2018 март, 2019	0
		Шкаф морозильный	4	Декабрь, 2020 Август, 2013		
		Стеллажи для хранения продуктов	3	Ноябрь, 2006 Февраль, 2019		
		Весы электронные	1	2022		
2	доготовочный цех623	Производственные столы	3			
		Ванна моечная	3			
3	горячий цех	Плита электрическая	4	2013 2016 2018 2013		
		Сковорода электрическая	1	2010		

		Весы Столы производственные Раковина для мытья рук	1 4 2	2022		
4	раздаточная	Мармит первых и вторых блюд Прилавок для приборов и подносов Бактерицидная лампа	2021 2020	2021 2020		
5	помещение (или место) для резки хлеба	Производственный стол	1			
6	Моечная для кухонной и столовой посуды	Моечные ванны трехсекционные Стеллажи стационарные Производственные столы Моечные ванны двухсекционные	1 3 2 2	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	Плита электрическая	ЭПК-47ЖШ	4 комфорк	Сентябрь, 2013	7 лет	
		Плита электрическая	ПЭ-0,48М	4комфорк С жарочно шкафом	Август, 2016	5 лет	
		Плита электрическая	ЭП-4ЖШ-0	4комфорк С жарочно шкафом	Сентябрь, 2013	7 лет	
		Плита электрическая	ЭП-4ЖШ	4комфорк С жарочно шкафом	Декабрь, 2018	7 лет	
		Мармит электрический	МЭП-1-2 Б/ЛП		Февраль, 2021	1 год	

2	Механическое	Тестомес	HS30A		Июнь, 2003	8 лет	
3	Холодильное	Морозильный ларь	POZIS	236 л	Декабрь, 202	10 лет	
		Морозильный ларь	FROSTOR	230 л	Август, 2013	10 лет	
		Морозильный ларь	BEKO	185 л	2006	10 лет	
		Морозильный ларь	Haier	429 л	Март, 2022	10 лет	
		Холодильник	POZIS	250 л	Ноябрь, 2018	10 лет	
		Холодильник	INDESIT	193/85	Февраль, 201	10 лет	
4	Весоизмерительное оборудование	Весы электронные	M-ER223A 15.2LED		Октябрь, 202	1 год	

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование технологическо го 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	Столы обеденные	20	2015	100	80
2	Скамья	30	2015	100	
3	Стулья	20	2015	100	

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Комната для персонала	4,0	Шкаф для одежды -1 Стол - 1

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	Повар	4	4	Средне-специальное	4	10 лет 5 лет 2 года 1 год	да
2	Рабочий кухни (помощник повара)	1	1	Средне-специальное	4	15 лет	да
3	Подсобный рабочий	X	X	X	X	X	X

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.)
-	-	-

ХП. 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 организации 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 HACCP;
- 23) требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы;
- 24) наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.

Директор

И.Р. Идрисова