

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Средняя
общеобразовательная школа села Якшимбетово муниципального района
Куюргазинский район Республики Башкортостан"

Утверждаю
Директор школы
Г.К. Аксарова

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ СОШ села Якшимбетово,
(наименование образовательной организации)

Адрес месторасположения:

**РБ, Куюргазинский р-н, с. Якшимбетово,
ул. Молодёжная ,1 А,**

телефон: **8(34757)65-0-14**, эл почта: **jkhimbet70_65@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 Аксарова Гульнур Кутдусовна ____

Ответственный за питание обучающихся Абдуллина Гульгена Юнировна

Численность педагогического коллектива,
16 _____ чел.
Количество классов по уровням
образования _11_____
Количество посадочных мест
_60_____
Площадь обеденного зала
_____67_____

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной

				категории
1	1 класс	1	4	1
2	2 класс	1	8	4
3	3 класс	1	10	3
4	4 класс	1	8	4
5	5 класс	1	10	5
6	6 класс	1	13	3
7	7 класс	1	11	5
8	8 класс	1	11	6
9	9 класс	1	19	7
10	10 класс	1	2	
11	11 класс	1	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,	30	30	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	12	12	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	45	45	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	19	19	100
	в том числе за родительскую плату	26	26	100
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	23	22	95,6
	в том числе учащиеся льготных категорий,	7	7	100
	в том числе за родительскую плату	15	15	100
	Общее количество	98	97	98,9

	учащихся всех возрастных групп – всего,			
	в том числе льготных категорий	38	38	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,	0	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий	3	3	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	0	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий,	12	12	100
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	0	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий	5	5	100
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	0	0	0
	в том числе льготных категорий	20	20	100

III. Тип пищеблока

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

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	Наименование ООО «ОптТорг»

Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	РБ, Чишминский район, р.п. Чишмы, улица Новостроителей, д. 2
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Набиуллин Ришат Рамилевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	8-917-792-35-65/ Kp22177@mail.ru
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

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	(централизованное, <u>локальные сооружения</u> , другие)
Вентиляция помещений	(<u>естественная</u> , 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		6,3	
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)		4,9	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)		6,1	—
1.2.3	мясо-рыбный цех		5,9	—
1.2.4	догоотовочный цех	—	-	—
1.2.5	горячий цех		13,9	—
1.2.6	холодный цех		7,79	—
1.2.7	мучной цех		—	—
1.2.8	раздаточная		-	
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба		3,8	
1.2.10	помещение для обработки яиц		-	—
1.2.11	моечная кухонной посуды		13,9	—
1.2.12	моечная столовой посуды		13,9	—
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	Горячий цех	Эп4 жш	2	2004	2004	13
		Эп4 жш		2018	2018	15
2	Жарочный шкаф	Эш4	1	1993	1997	22
3	Мясной цех	Мясо рубка М50С	1	2018	2018	0
		Привод универсаль ный	1	1988	1988	60
		Водонагре атель Арестон 15л	1	2021	2022	0
4	Овощной цех	Овоще- резка Гамма 5а	1	1996	1996	20
5	Холодной цех	Холодильн ик Индезит	2	2019	2019	0
		Холодильн ик Позис	2	2018	2019	3
6	Посудомоечная	Водонагре атель Термикс 100л	1	2016	2016	10

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№	Наименование	Характеристика оборудования
---	--------------	-----------------------------

п/п	технологическое оборудования	назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Приготовление пищи	Эп 4жш		2004 2018		
2	Механическое	Мясо рубка	Мясо рубка М50С , Привод универсальный, Водонагреватель Арестон 15л		2018 1988 2021		
3	Холодильное	Хранение	Холодильник Индезит, Холодильник Позис		2019 2018		
4	Весоизмерительное оборудование	Измерять	Весы электрические ME223 ЛЕТ. ПН-6Ц13У		2022 2005		

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	Плиты – Эп4 жл Эп4 жш	2	2004, 2018	13 и 15	60
2	Жарочный щкас	1	1997	22	60
3	Мясной цех – Мясо рубка М5 Привод универсальный, Водонагреватель Арестон 15л	По 1	2018 1988 2021	0 60 0	60
4	Овощной цех Овоще-резка	1	1996	20	60

	Гамма 5а				
5	Холодный цех Холодильник Индезит, Холодильник Позис	2	2019 1018	0 3	60
6	Посудомоечная Водонагреватель Термикс 100л	1	2016	10	60

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						
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)