

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №1 им.М.Абдуллина с.Киргиз-Мияки
муниципального района Миякинский район Республики Башкортостан»,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения 452080, РФ, РБ, Миякинский район, с.Киргиз-Мияки,
ул.Шоссейная, дом 7

телефон 8(34788) 2-11-09, эл почта: msosh1@rambler.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: директор Якупов Радик Фаилович

Ответственный за питание обучающихся: Хуснутдинова Альбина Фаритовна

Численность педагогического коллектива: 65 чел.

Количество классов по уровням образования: начальное звено (1-4 кл.) – 16 классов; основное звено (5-9 кл.) – 20 классов; среднее звено (10-11 кл.) – 6 классов

Количество посадочных мест: 250

Площадь обеденного зала: 239,5 кв.м.

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	4	105	21
2	2 класс	4	92	12
3	3 класс	4	104	21
4	4 класс	4	96	16
5	5 класс	4	106	20
6	6 класс	4	100	41
7	7 класс	4	90	17
8	8 класс	4	98	18
9	9 класс	4	99	24
10	10 класс	3	57	16
11	11 класс	3	52	11

**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	Численнос ть, чел.	Охвачено горячим питанием	
			количество, чел.	% от числа обучающихся
1	2	3	4	5
1.1	Учащиеся 1-4 классов – всего,	389	389	100%

	в том числе учащиеся льготных категорий	70	70	100%
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	394	315	79,95
	в том числе учащиеся льготных категорий,	96	95	98,96%
	в том числе за родительскую плату	298	220	73,83%
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	208	194	93,27%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	51	51	100%
	в том числе за родительскую плату	157	143	91,08%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	991	898	91,08%
	в том числе льготных категорий	217	216	99,54%

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,	19	19	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	18	18	100%
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	16	16	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	16	15	100%
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	6	6	100%
	в том числе учащиеся льготных	6	6	100%

	категорий			
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	41	41	100%
	в том числе льготных категорий	40	39	97,5%

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 «Миякинский»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	РБ, Миякинский район, с.Киргиз-Мияки, ул.Шоссейная, дом 7
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Исакова Гузель Фагимовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8-962-530-55-00/ Kp22177@mail.ru
Дата заключения контракта	01.03.2022 г.
Длительность контракта	31.12.2023 г.

V. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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	—	18	—
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	догоотовочный цех	—	3 кв.м.	—
1.2.5	горячий цех	—	28 кв.м.	—
1.2.6	холодный цех	—	8 кв.м.	—
1.2.7	мучной цех	—	—	—
1.2.8	раздаточная	—	5 кв.м.	—
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	—	4 кв.м.	—
1.2.10	помещение для обработки яиц	—	—	—
1.2.11	моечная кухонной посуды	—	37 кв.м.	—
1.2.12	моечная столовой посуды	—	37 кв.м.	—
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 (%)
	Доготовочный цех	Столы (полка-решетка)	4	24.09.2012	24.09.2012	100
	Горячий цех	Плита электр.	2	01.07.2009	01.09.2009	100
		Сковорода электр.	1	28.12.2018	28.12.2018	100
		Котел пищеварочный	2	28.12.2018	28.12.2018	100
		водонагреватель	1	25.05.2022	25.05.2022	100
		Столы (полка-решетка)	3	24.09.2012	24.09.2012	100
	Раздаточная	Мармиты	3	04.09.2013	04.09.2013	61,32
	Место для резки хлеба	Стол (полка-решетка)	1	24.09.2012	24.09.2012	100
		Шкаф для хлеба	1			100
	Моечная кухонной посуды	Ванна моечная Base	2	01.01.2000	01.01.2000	100
		водонагреватель	3	01.11.2018	01.11.2018	100
		Посудомоечная машина	1	04.09.2013	04.09.2013	100
		Стеллаж для сушки посуды	3	01.11.2018	01.11.2018	100

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						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весомеasuringное 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		Договор ИМЗ 2023-047963 от 11.09.2023				

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	51	19.12.2017	100	250
2	скамейки	102	19.12.2017	100	250
3	рукомойники	11			

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Бытовое помещение	6	8
2	Санузел	1,5	2

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.)
-	-	-

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 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 №1
им.М.Абдуллинас Киргиз-Мияки




(подпись)

Р.Ф. Якупов
(расшифровка подписи)