



ПАСПОРТ Пищеблока

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с.Яшерганово муниципального района Стерлибашевский район Республики Башкортостан,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения:

453192, Республика Башкортостан, Стерлибашевский район, село Яшерганово, улица Школьная 21 А:

телефон **8(3473)9-2-53-18**, эл почта: **stb.mboy.aisherganovo@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 **Каримов Миниахмет Ахметгараевич**

Ответственный за питание обучающихся Мударисова Ляйсан Магфуровна

Численность педагогического коллектива, 12 чел.

Количество классов по уровням образования _____

Количество посадочных мест 70

Площадь обеденного зала 39 кв.м.

№ п/ п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	3	0
2	2 класс	1	7	3
3	3 класс	1	3	-
4	4 класс	1	6	4
5	5 класс	1	8	1
6	6 класс	1	5	2
7	7 класс	1	6	2
8	8 класс	1	6	-
9	9 класс	1	9	3

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		3	4	5
1.1	Учащиеся 1-4 классов - всего,	19	19	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	7	7	100
1.2	Учащиеся 5-9 классов - всего,	34	32	94
	в том числе учащиеся льготных категорий,	8	8	10
	в том числе за родительскую плату	26	24	92
1	2	3	4	5

2. Охват двухразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам
(столовая на сырье, столовая, работающая на полуфабрикатах,
буфет-раздаточная)

№	Контингент по группам	Численность,	Охвачено горячим питанием
---	-----------------------	--------------	---------------------------

			количество, чел.	% от числа обучающихся
2.1	Учащиеся 1-4 классов - всего,	1	1	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	1	1	100
2.2	Учащиеся 5-9 классов - всего,	3	3	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	3	3	100
	в том числе за родительскую плату			

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно
Оператор питания/поставщик	ИП Аглиуллина
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	453192, РБ,Стерлибашевский район, с. Стерлибашево
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Аглиуллина Зарина Римовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	
Форма предоставления питания	Самостоятельно
Оператор питания/поставщик	Потребительское общество «НИВА»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	453180, РБ,Стерлибашевский район, с. Стерлибашево, ул.ТукаеваД
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Фархшатова Азалия Сагитовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(3473)9-2-26-83
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	Кательная
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 полуфабриката	буфет- раздаточная
1.1	Складские помещения		8	
1.2	Производственные помещения:		53	
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		15	—
1.2.6	холодный цех		8	—
1.2.7	мучной цех		—	—
1.2.8	раздаточная		8	
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба		8	
1.2.10	помещение для обработки яиц		-	—
1.2.11			12	—
1.2.12	моечная кухонной посуды моечная столовой посуды			—
1.2.13	моечная и кладовая тары		6	—
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	дата начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
1	Холодный цех					
		Холодильник	2	2021	2021	
		Электро мясорубка	1	2024	2024	
2	Л ч Горячий цех	Жарочный шкаф	1	2023	2023	
3		Плита варочная	1	2023	2023	
4		Плита варочно - жарочная				
		Стол разделочный	7	2023	2023	
		Весы для взвешивания блюد	1	2023	2023	
5	Складские помещения		4	2023	2023	
		Стеллаж				
		Весы электронные платформенк ые	1	2013	2013	
6	Раздаточная	Мармит	2	2023	2023	

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологичес кого оборудования	Характеристика оборудования					
		о ка <D 5 а з а	а & 2	производитель ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое			»			
	Мармит для первых блюд	Подогрев гото пищи	ПМЭС- 70КМ-01	20	2021	10	ежегодно
	Плита электрическое	Приготовле ние пищи	ЭП-6ЖШ	30	2021	7	ежегодно
	Электрический кипятильник	Подогрев воды	DTL-15	-	-	-	Ежегодно
2	Механическое						
	Электро мясорубка	Измель чение		5	2013		ежегодно
3	Холодильное						
	Холодильник	Охлаждение продуктов	Pozis- Свяга- 513-5	250	Декабрь 2021	10	ежегодно
	Ларь холодильник	Заморозка продуктов	Frostor Group Модель F400S	380	Декабрь 2021	10	ежегодно
	Холодильник	Охлаждение продуктов	Tesler RC-95	90	50	5	ежегодно
	Ларь холодильник	Заморозка продуктов	«СНЕЖ»	250	2012	10	ежегодно
4	Весоизмерительн ое оборудование						
	Весы электронные товарные	взвешивание	ФОРТ -П	-	2021		ежегодно
	Весы электронные платформенные	взвешивание	Штрих МП 150- 20.50Г 1CA		2013		ежегодно

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ Наименование

Характеристика мероприятий

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Туалет		1
2	Умывальная		1

Х. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы (годы)	наличие медкнижки
1	Калькулятор	0,5	0,5	Высшее	-	3	имеется
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повар	1	1	Средне-специальное		10	имеется
4	Рабочий кухни (помощник повара)	1	1	Средне-специальное		2	имеется

ХІ. 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.)
-	-	-

XII. Перечень характеристик и 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) _____



Э.Р.Валиахметова
(расшифровка подписи)