

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа с. Уязытамак**

ПАСПОРТ

школьного пищеблока МБОУ ООШ с. Уязытамак

место расположения: 452779, Республика Башкортостан,
Туймазинский район, с. Уязытамак, Адрес ул. Школьная, дом 69
Телефон: 8 (34782)3 – 60 – 26, эл. почта: ujazitamak_shkola@mail.ru

Уязытамак, 2023г.

Содержание

- I. Общие сведения об образовательной организации
- II. Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам:
 1. Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам
 2. Охват двухразовым горячим питанием 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
- XI. Штатное расписание работников пищеблока
- XII. Перечень нормативных и технологических документов

1. Общие сведения об образовательной организации

(указываются следующая информация):

Руководитель образовательной организации:

Хамидуллина Аклима Мирхатиповна

Ответственный за питание обучающихся:

Заместитель директора по ВР-Шайхуллина Зульфия Анасовна

Численность педагогического коллектива: 10 чел.

Количество классов по уровням образования: 9

Количество посадочных мест: 42

Площадь обеденного зала: 96,3

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1класс	1	9	3
2	2класс	1	7	2
3	3класс	1	9	4
4	4классов	1	12	5
	и т.д.			

II. Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся

1.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№п \п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4классов	37	37	100%
	вт.ч. учащиеся льготных категорий	14	14	100%
2	Учащиеся 5-8классов	19	18	95%
	вт.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	100%
	за родительскую	11	11	100%
3	Учащиеся 9-11классов	11	11	100%
	вт.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100%
	т.ч. плат за родительскую у	9	9	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	67	66	98%
	в том числе льготных категорий	24	24	100%

1.2 Охват двух разовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№п \п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4классов	1	1	100%
	вт.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	
2	Учащиеся 5-8классов	1	1	100%

	вт.ч.учащиеся льготных категорий	0	0	
	в т.ч. за родительскуюплату	0	0	
3	Учащиеся 9-11 классов	0	0	
	вт.ч.учащиеся льготных категорий	0	0	
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	
	Общая количество Учащихся всех возрастных групп	2	2	100%
	в том числе льготных категорий	0	0	

III. Тип пищеблока

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

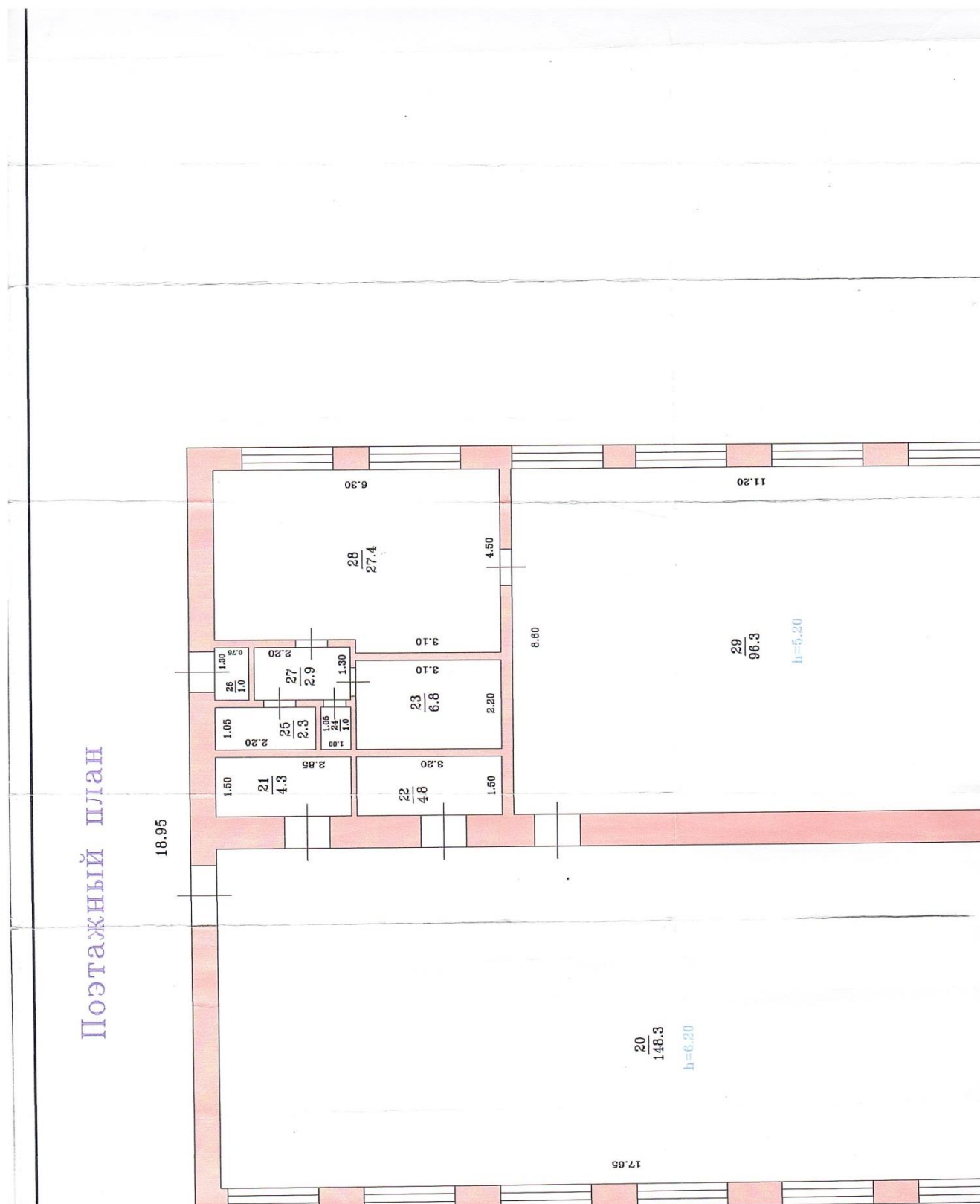
IV Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/ аутсорсинг
Оператор питания, наименование	Поставщики АО «Общепит»
Адрес место нахождения оператора питания/ поставщика	Г.Туймазы, ул. Мичурина, 10/1
Фамилия, имя, отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/ поставщика	Аминева Тагзима Мансуровна — Генеральный директор 8 (34782) 7-25-12
Контактные данные: тел./эл. почта	8 (34782) 7-25-12 /stolov9@mail.ru
Дата заключения контракта	26.01.2023г.
Длительность контракта	31.12.2023г.

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Собственная скважина
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	Собственная котельная
Водоотведение	локальные сооружения
Вентиляция помещений	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	23 кв. м		
1.2	Производственные помещения:	28 кв. м		
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	18 кв. м	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	18 кв. м	—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	18 кв. м	—	—
1.2.4	Доготовочный цех	—		—
1.2.5	Горячий цех	7,4 кв.м		—
1.2.6	Холодный цех	9,5 кв.м.		—
1.2.7	Мучной цех		—	—
1.2.8	Раздаточная	1,2 кв.м		
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба			
1.2.10	Помещение для обработки яиц			—
1.2.11	Моечная кухонной посуды	1,2 кв.м		—
1.2.12	Моечная столовой посуды	1,2 кв.м		—
1.2.13	моечная и кладовая тары	1,2 кв.м		—
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	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
1.	Производственное помещение	Холодильник «Индезит»	1	2012 г.	2019г	40%
		Плита электрическая ЭП-4 ЖШ	1	03.2012 г.	2022 г.	5%
		Электроводонагреватель «Oasis vg – 80»	1	2018 г.	26.04.2021 г.	20%
		Электромясорубка «Помощница ПМ 3»	1	2018 г.	31.05.2008 г.	70%
		Сушилка для рук «VA–HD1800»	1	2017г.	2018 г.	10%
		Электронные весы	1	2022 г.	2022 г.	5%
2.	Складские помещения	Холодильник-морозильник «Бирюса»	1	2012 г.	2016г.	35%
		Холодильник «Индезит»	1	2010 г.	2017 г.	85%

3.Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче- ского оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производи- тельность	Дата изготов- ления	сроксулу жбы	Сроки профилактичес кого осмотра
1	Тепловое Плита электрическая	Пригото- вление горячих блюд	ЭП-4П				
2	Механическое Машина овощерезатель ная	Измельчение овощей	МПР- 350М-02				
3	Холодильное	Хранение продуктов	«Индезит », «Бирюса»		2010г, 2012г		
4	Весоизмери- тельное	Измерение веса	«Фиеста»		2022г		

3. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче- ского оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличи е догово ра на провед ение метрол огичес ких работ	проведение ремонта	план приобр етения нового и замена старог о оборуд ования	ответств енный за состояни е оборудов ания	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	-	-	Не требуется	имеется	повар	имеется
2	Механическое	-	-	Не требуется	имеется	повар	имеется
3	Холодильное	-	-		имеется	повар	имеется
4	Весоизмери- тельное	-	-	Не требуется	имеется	повар	имеется

VIII. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой-, площадь, м ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	Обеденный зал:				
	Стол обеденный	7	2019	100%	
	Стулья	42	2019	100%	

IX. Характеристика бытовых помещений

№п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений	
		Площадь, м ²	количество единиц оборудования для бытовых целей
1			

X. Штатное расписание работников пищеблока

№п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадьМ ²					
		количество ставок	укомплектованность	Базовое образование	квалификационный разряд	Стаж работы	Наличие медкнижки
2	Повара	1	1	Среднее специальное	4	15	В наличии
3	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	Среднее специальное	4	3	В наличии

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	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
общеобразовательной организации
(организатора питания)
(подпись)

(расшифровка подписи)



ПРОШУ МЯ ПОДПИСАТЬ И ПЕЧАТОВАТЬ
Директор
Халилов А.М.

