

ПАСПОРТ
пищеблока
МБОУ СОШ села Ахмерово
МР Ишимбайский район

адрес месторасположения:
Ишимбайский район с.Ахмерово ул.Школьная д.1

телефон +7(347)-94-74-3-33
эл почта: soshahmer@yandex.ru

Содержание

- I. Общие сведения об образовательной организации
- II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся по возрастным группам:
 - 1. Охват одnorазовым 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: Кутушева Гузалия Мударисовна

Ответственный за питание обучающихся: Тагиров Урал Мунирович

Численность педагогического коллектива: 13 чел.

Количество классов по уровням образования: 2

Количество посадочных мест: 60

Площадь обеденного зала: 68 м²

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	7	7
2	2 класс	1	7	7
3	3 класс	1	10	10
4	4 класс	1	7	7
5	5 класс	1	9	9
6	6 класс	1	9	7
7	7 класс	1	8	4
8	8 класс	1	8	5
9	9 класс	1	13	9

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,	31	31	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	31	31	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	34	34	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	25	25	100

	в том числе за родительскую плату	9	9	100
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	13	13	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	9	9	100
	в том числе за родительскую плату	4	4	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	78	78	100
	в том числе льготных категорий	65	65	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,	7	7	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	7	7	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	6	6	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	6	6	100
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	5	5	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	5	5	100
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	18	18	100

	в том числе льготных категорий	18	18	100
--	--------------------------------	----	----	-----

III. Тип пищеблока

столовая

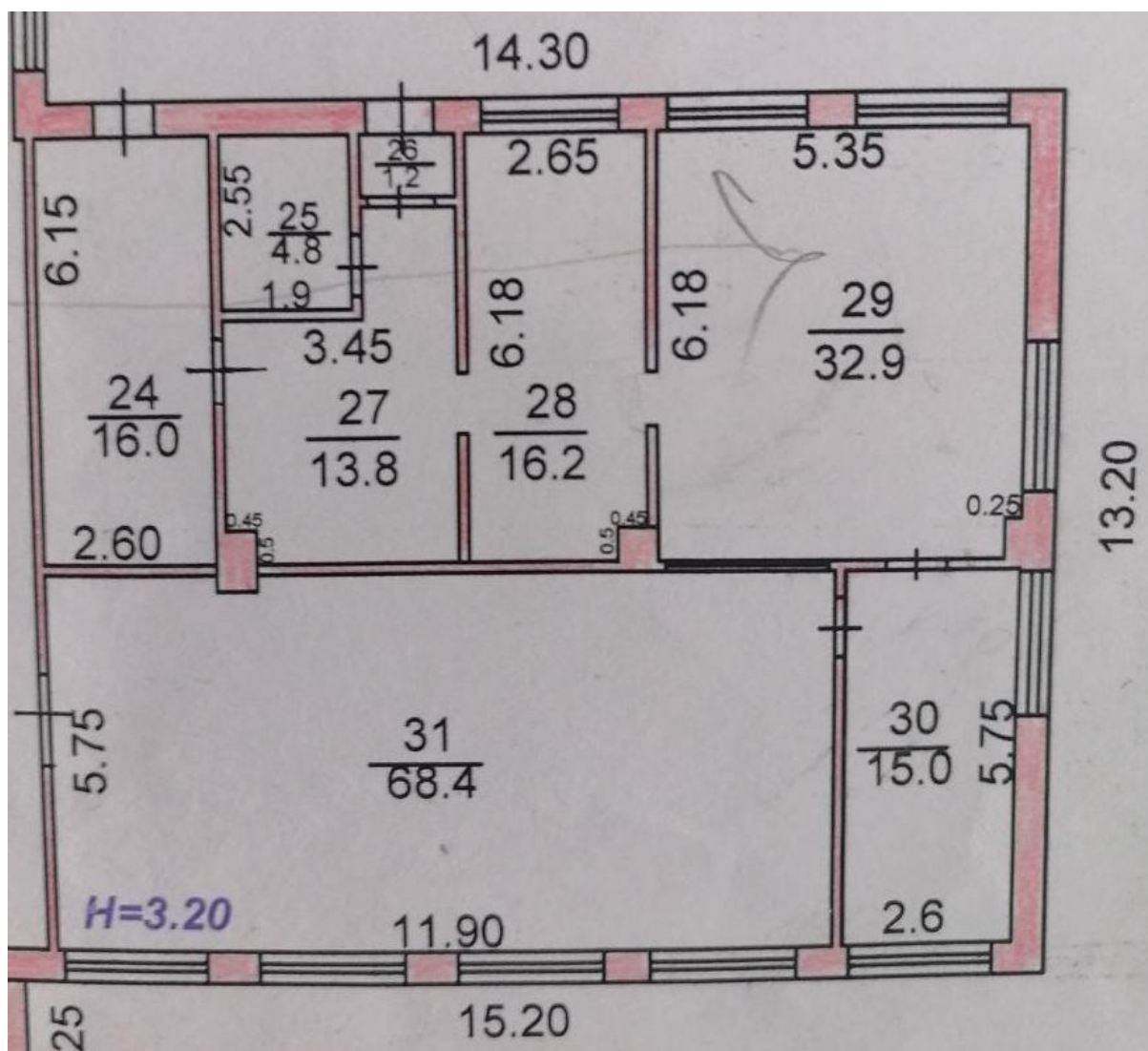
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно
Оператор питания/поставщик	ИП Кинзябаева Г.Р.
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	453203, Республика Башкортостан, г. Ишимбай, ул. Мустая Карима, дом 11
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Кинзябаева Гульназ Ражаповна
Контактные данные: тел. / эл. почта	
Дата заключения контракта	01.09.2024
Длительность контракта	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	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	16		
1.2	Производственные помещения:	61		
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	7	-	-
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	6	-	-
1.2.3	мясо-рыбный цех	10	-	-
1.2.4	доготовочный цех	7		-
1.2.5	горячий цех	7		-
1.2.6	холодный цех			-
1.2.7	мучной цех		-	-
1.2.8	раздаточная	6		
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	5		
1.2.10	помещение для обработки яиц			-
1.2.11	моечная кухонной посуды	5		-
1.2.12	моечная столовой посуды	4		-
1.2.13	моечная и кладовая тары	4		-
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 (%)
		эл.мясорубка ТМ 32М	1	2012	06.08.2012	50
		Эл.плита ПЭ49Ж	1	2018	22.08.2019	20
		Мармит электрический	1		30.08.2005	70
		Весы механические	1	2006	31.12.2006	50
		Водонагреватель накопительный Ecofix	1	2016	26.10.2016	30
		Вытяжка	1	2023	01.09.2023	0
		ванна моечная ВМСб-530/2	5	2019	22.05.2019	5
		ванна моечная 3-х сек	1	2010	20.07.2010	40
		ванна моечная 2-х сек	2	2010	20.07.2010	40
		ванна моечная /столовая /	1	2005	2005	70
		Стол разделочный	8	2005	2005	50
2	Складское помещение	холодильник Indesit	1	2013	30.04.2013	40
		холодиль	1	2012	06.08.2012	50

		ник Бирюса				
		Морозильник Бирюса	1	2018	11.12.2018	20
		Весы электр. Олимп	1	2012	01.09.2013	50
		Стеллаж	1	2005	2005	40
		Стол	2	2005	2005	60

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						
	Эл.плита	Приготовление блюдов в наплитной посуде	ПЭ49Ж	16,8 кВт	08.2019	4	1 раз в месяц
	Мармит электрический	Приготовление блюдов в наплитной посуде					1 раз в месяц
	Водонагреватель накопительный Ecofix	Для нагрева воды	Ecofix	1,2 кВт	2016	7	1 раз в 6 месяцев
2	Механическое						
	Электромясорубка	Для приготовления фаршей, нарезки и шинковки овощей	ТМ 32М	5 кВт	2012	11	1 раз в 2 года
	Кухонная вытяжка	Для удаления воздуха от			2023	0	1 раз в месяц

		плиты					
3	Холодильное						
	Холодильник	Для хранения продуктов	Indesit	165 Вт	30.04.2013	10 лет	1 раз в 3 года; по мере необходимости
	Холодильник	Для хранения продуктов	Бирюса	165 Вт	06.08.2012	11 лет	1 раз в 3 года; по мере необходимости
	Морозильник	Для длительного хранения продуктов	Бирюса	98 Вт	11.12.2018	5 лет	1 раз в 3 года; по мере необходимости
4	Весоизмерительное оборудование						
	Весы механические	Для взвешивания продуктов и порций	Т-ВЕС	6 кг	2006	17	1 раз в 2 года; ежедневно
	Весы электр.	Для взвешивания продуктов и порций	Олимп	15 кг	2012	11	1 раз в 2 года; ежедневно

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	-	-	Не требуе тся		Латыпова Э.Ф.	ежднев но
2	Механическое	-	-	Не требуе тся		Латыпова Э.Ф.	ежднев но
3	Холодильное	-	-	Не требуе тся		Латыпова Э.Ф.	Раз в месяц
4	Весоизмери- тельное оборудование	-	-	Не требуе тся		Латыпова Э.Ф.	ежеднев но

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	Стол обеденный	9	2005	70	60
2	стулья	38	2005	70	60
3	лавка	10	2005	70	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	Завхоз	0,5	укомплектован	специальное		5	Да
2	Повар	1	укомплектован	специальное	4	5	да
4	Рабочий кухни (помощник повара)	1	укомплектован	специальное		5	да

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 МБОУ СОШ с.Ахмерово



Кутушева Г.М./

Ответственный за питание

/ Тагиров У.М./