

ПАСПОРТ

пищеблока филиала муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения средняя общеобразовательная школа села Алькино-основная общеобразовательная школа села Ишимбаево муниципального района Салаватский район Салаватский район Республики Башкортостан,
(наименование образовательной организации)

адрес место расположения **РБ, Салаватский р-н, с.Ишимбаево,
ул.Молодежная,14**

телефон **83477727646**, эл почта: **sal_edu15@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 **Садыкова Алфия Нигаматовна**
Ответственный за питание обучающихся – **Шаяхметова Зилия Радмиловна.**

Численность педагогического коллектива - 8 чел.

Количество классов по уровням образования - 9

Количество посадочных мест- 40

Площадь обеденного зала - 32,6

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			Всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	2	2
2	2 класс	1	3	3
3	3 класс	1	3	3
4	4 класс	1	7	7
	и т.д.	4	15	15

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,	15	15	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	15	15	100%
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	16	16	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	9	9	100%
	в том числе за родительскую плату	7	7	100 %
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9- классов – всего,	5	5	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	3	3	100%

	в том числе за родительскую плату	2	2	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	36	36	100%
	в том числе льготных категорий	27	27	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,	2	2	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий(ОВЗ)	2	2	100%
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	1	1	100
	в том числе учащиеся льготных категорий, (ОВЗ)	1	1	100%
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
2.3	Учащиеся 9- классов – всего,	2	2	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	2	2	100%
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	5	5	100%
	в том числе льготных категорий	5	5	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	Общество с ограниченной ответственностью Комбинат питания «Салаватский»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	452490, Республика Башкортостан, Салаватский район, село Малояз, ул. Советская, д.63/1
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Набиуллин РИшат Рамилович
Контактные данные: тел. / эл. почта	89177923565, nabiullin76@mail.ru
Дата заключения контракта	27.09.2021г
Длительность контракта	3 года

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	собственная скважина
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	(централизованное, 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	X	6 кв.м	X
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	горячий цех	X	12 кв.м	X
1.2.2	холодный цех	X	6 кв.м	X
1.2.3	раздаточная	X	3 кв.м	X
1.2.4	Моечная для кухонной и столовой посуды	X	12 кв.м	X

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	Складские помещения	Шкаф морозильный	1	01.12.2021		
		Стеллажи для хранения продуктов	2			
		Весы напольные	1			
2	Горячий цех	Стол производственный	4	01.12.2021	01.09.2022	
		Плитка электр	1	01.12.2021	01.09.2022	
		холодильник	1	01.12.2021	01.09.2022	
		Котел пищеварочный	1	01.12.2021	01.09.2022	
		Шкаф для хлеба	1	01.12.2021	01.09.2022	
3	Холодный цех	Холодильник	1	01.12.2018	2018	
		Стол производст	1	01.12.2021	01.09.2022	
		Мойка 2-х секционный	1	01.12.2021	01.09.2022	
4	раздаточная	Мармит первых и вторых блюд	1	01.12.2021	01.09.2022	
		Прилавок для приборов и подносов	1	01.12.2021		
		Бактерицидная лампа	1	01.12.2021		

5	Моечная для кухонной и столовой посуды	Моечные ванны трехсекционные Стеллаж для сушки посуды Производственные столы Стеллаж	2 1 3 1	01.12.2021	01.09.2022	
---	--	---	------------------	------------	------------	--

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая Мармит для первых блюд Котел пищеварочный	ЭП-4ЖШ ПМЭС-70КМ КПЭМ-60-9Т	4 ком 70 л	2021	2 2 2	
2	Механическое	Машина овощерезательно-протирачная	МОК-150-04			10	
3	Холодильное	Холодильник Морозильный ларь	Позис ОРСК		2021	2 2	
4	Весоизмерительное оборудование	Весы настольные	SW-5				

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	Ф.И.О. ответственного за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	Муниципальный контракт, 030130040000003 на оказание услуг по организации питания обучающихся и воспитанников				Гималетдинова А	ежедневно
2	Механическое	Муниципальный контракт, 030130040000003 на оказание услуг по организации питания обучающихся и воспитанников				Гималетдинова А	ежедневно
3	Холодильное		Муниципальный контракт, 030130040000003 на оказание услуг по организации питания обучающихся и воспитанников		01.12.2021	Гималетдинова А.З	ежедневно
4	Весоизмерительное оборудование	Муниципальный контракт, 030130040			01.12.2021	Гималетдинова А.З	ежедневно

		000003 на оказан услуг по организац питания обучающ и воспитани в					

VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь (32,6кв.м)			
		количество единиц оборудования(ед.)	дата его приобретения	процент изношенности оборудования (%)	количество посадоч- ных мест в обеденном зале(ед.)
1	Стол	6 шт	01.12.2021		40
2	Скамья	12 шт	01.12.2021		

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей(ед.)
1	Комната для персонала	2 кв м	Шкаф для одежды -1 Стол - 1

X. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы (годы)	наличие медкнижки
3	Повар	1	1	Среднее спец	3	3	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.)
-	-	-

XII. 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)

А.Н.Садыкова
(расшифровка подписи)