

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ с. Елимбетово
им. Героя Советского Союза Хасанова С.Х.
Абдуллина Г.А.



**ПАСПОРТ
пищеблока**

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа с.Елимбетово имени Героя Советского Союза
Хасанова Сафы Хузямовича муниципального района
Стерлибашевский район Республики Башкортостан,**
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения:

**453185, Республика Башкортостан, Стерлибашевский район,
село Елимбетово, улица Парковая, 1:**

телефон **8(3473)9-2-63-18**, эл почта: **stbelimbet@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 Абдуллина Гульнара
Арслановна

Ответственный за питание обучающихся Исанчурина Фируза Халлафовна

Численность педагогического коллектива, 11 чел.

Количество классов по уровням образования _____

Количество посадочных

мест 50

Площадь обеденного зала

100кв.м.

<u>№</u> <u>п/п</u>	<u>Класс</u>	<u>Количество</u> <u>классов</u>	<u>Численность обучающихся, чел.</u>	
			<u>всего</u>	<u>в том числе</u> <u>льготной категории</u>
1	1 класс	1	8	8
2	2 класс	1	5	5
3	3 класс	1	7	6
4	4 класс	1	3	3
5	5 класс	0	0	0
6	6 класс	1	8	6
7	7 класс	1	5	1
8	8 класс	1	4	2
9	9 класс	1	13	3
10	10 класс	0	0	0
11	11 класс	0	0	0

II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся
по возрастным группам

1. Охват одноразовым горячим питанием обучающихся
по возрастным группам

<u>№</u> <u>п/п</u>	<u>Контингент по группам</u> <u>обучающихся</u>	<u>Численность,</u> <u>чел.</u>	<u>Охвачено горячим питанием</u>	
			<u>количество,</u> <u>чел.</u>	<u>% от числа</u> <u>обучающихся</u>
1		3	4	5

1.1	Учащиеся 1-4 классов - всего,	23	23	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	23	23	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов - всего,	17	17	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	9	9	100
	в том числе за родительскую плату	8	8	100
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов - всего,	13	13	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	3	3	100
	в том числе за родительскую плату	10	10	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп - всего,	53	53	100
	в том числе льготных категорий	35	35	100

- 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 -	2	2	100

	всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий	2	2	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов - всего,	1	1	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	1	1	100
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов - всего,	3	3	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	3	3	100
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп - всего,	6	6	100
	в том числе льготных категорий	6	100	100

III. Тип пищеблока

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

IV. Форма организации питания

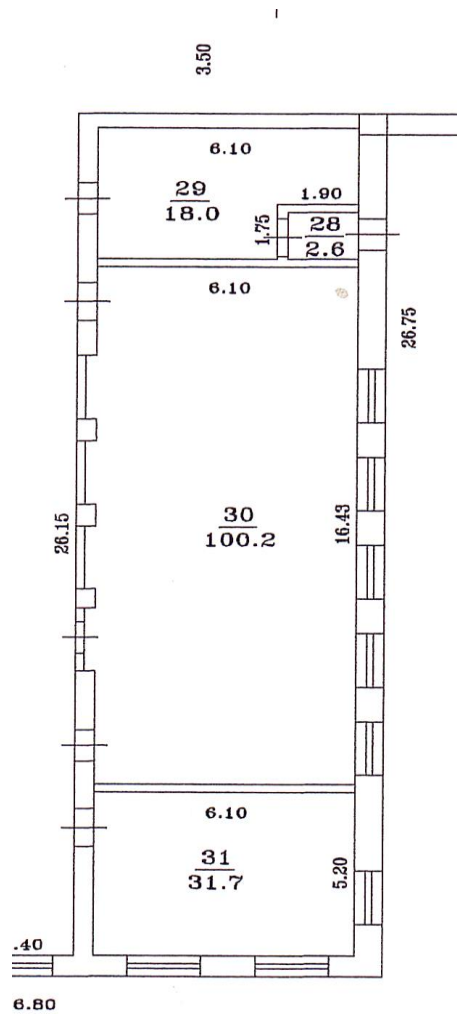
Форма предоставления питания	Самостоятельно
Оператор питания/поставщик	ИП Кидрячева Зифа Сафиевна
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	453101 РБ, г.Стерлитамак, ул. Чапаева, 68
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора	Кидрячева Зифа Сафиевна

питания/поставщика	
Контактные данные: тел. / эл. почта	89603892534 kidryacheva.zifa@yandex.ru
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	скважина
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	газовое
Водоотведение	канализация
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:	—	27	—
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	—	14	—
1.2.6	холодный цех	—	18	—
1.2.7	мучной цех	—	—	—
1.2.8	раздаточная	—	14	—
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	—	6	—
1.2.10	помещение для обработки яиц	—	—	—
1.2.11	моечная кухонной посуды	—	16	—
1.2.12	моечная столовой	—	16	—

	посуды			
1.2.13	моечная и кладовая тары	—	18	—
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	Наименован ие цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количеств о единиц оборудова ния (ед.)	дата его выпуск а	даты начала его эксплуатаци и	процент изношенност и оборудовани я (%)
1	Холодный цех	Холодильник	1			70
2	Горячий цех	Плита варочная	1			100
		Стол разделочный	4			70
		Весы для взвешивания блюдов	1			70
3	Складские помещения	Стеллаж	4			70
		Весы электронные	1			60
4	Раздаточна я	Стойка раздаточная	1			70

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	Приготовление пищи	ПЭЖ-4		1999	25	ежегодно
	Водонагреватель	Подогрев воды	Thermex	50		5	ежегодно
2	Механическое						
	-	-	-	-	-	-	-
3	Холодильное						
	Холодильник	Охлаждение продуктов	Vestel				ежегодно
4	Весомеasuringное оборудование						
	Весы электронные товарные	взвешивание	Штрих-М	15		15	ежегодно

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		Наличие договора на техосмотр	Наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	План приобретения нового и замена старого оборудования	ФИО ответственного за состояние оборудования	График санитарной обработки оборудования
1.	Тепловое						

	Плита электрическая	Да	Да	По мере необходимости	По мере необходимости	Директор школы	1 раз в неделю
2.	Холодильное						
	Холодильник	Да	Да	По мере необходимости	По мере необходимости	Директор школы	1 раз в неделю
3.	Весоизмерительное оборудование						
	Весы	Да	Да	По мере необходимости	По мере необходимости	Директор школы	1 раз в неделю

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Туалет	14	1
2	Умывальная	14	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
1	Повар	1	1	Средне-специальное	5	12	имеется
4	Рабочий кухни (помощник	0.5	0.5	Средне-специальное	4	5	имеется

