

ПАСПОРТ

Филиал Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения
средняя общеобразовательная школа с.Аркаулово имени Баика Айдара- основная
общеобразовательная школа села Урмантау муниципального района Салаватский
район РБ
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения: 452494, Республика Башкортостан,
Салаватский район, с. Урмантау
Ул. Школьная,3

Телефон 8(34777) 2-59-54;
эл почта: sal_edu23@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

Директор МОБУ СОШ с. Аркаулово имени Баика Айдара: Идрисова Ида Риятовна

Ответственный за питание обучающихся: Сагадиева Гульнара Абраловна

Численность педагогического коллектива, чел. 8

Количество классов по уровням образования 9

Количество посадочных мест 36

Площадь обеденного зала 42 кв.м

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

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,	9	9	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	9	9	100
1.2	Учащиеся 5-9 классов – всего,	30	30	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	4	4	13
	в том числе за родительскую плату	26	26	87
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	39	39	100
	в том числе льготных категорий	39	39	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,	1	1	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	1	1	100
2.2	Учащиеся 5-9 классов – всего,	4	4	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	4	4	100
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий			
	в том числе за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	39	39	100
	в том числе льготных категорий	5	5	100

III. Тип пищеблока

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

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	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 Рамилевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	83477721552, Kp22177@mail.ru
Дата заключения контракта	11.01.2021 г
Длительность контракта	3 года

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное, собственная скважина, другие ведомственные источники) <i>Централизованное</i>
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение) <i>Водонагреватель</i>
Отопление	(централизованное, собственная котельная) <i>централизованное</i>
Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения, другие) <i>Централизованное</i> 3,
Вентиляция помещений	(естественная, искусственная, комбинированная) <i>Комбинированная</i>

VI. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока находится в здании общеобразовательной организации

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 с сырьем	столовые, работающие на полуфабрикатах	буфет-раздаточная
1.1	Складские помещения	X	6	X
1.2	Производственные помещения:	X	50	X
1.2.1	догоотовочный цех	X	45	X
1.2.2	горячий цех	X	21	X
1.2.3	раздаточная	X	14.4	X
1.2.4	помещение (или место) для резки хлеба	X		X
1.2.5	Моечная для кухонной и столовой посуды	X	6	X

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	Складские помещения	Шкаф хлебный	1	2023	2023	0
		Стеллажи для хранения посуды	4	2023		
		Весы электронные	3	2023		
2	догоотовочный цех 23	Производственные столы	6	2023		
		Ванна моечная	1	2023		
		Рукомойник	1			
		Раковина	1			
3	горячий цех	Плита электрическая	1	2020		
		Водонагреватель	1	2018		
		Весы	1	2013		

		Столы производственные	3	2023		
		Раковина для мытья рук	1	2023		
		Бойлер				
		Холодильник	1			
4	раздаточная	Мармит первых и вторых блюд	1	2022		
		Бактерицидная лампа	1	2022		
5	помещение (или место) для резки хлеба	Производственный стол	1	2023		
6	Моечная для кухонной и столовой посуды	Моечные ванны трехсекционные	1	2020		
		Стеллажи стационарные	1	2023		
		Производственные столы	1	2023		
		Моечные ванны 7 -секционные	1	2022		

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	сроку службы (годы)	сроки профилак- тического осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая	ЭПК-47ЖП	4 конфорки	, 2018	7 лет	
3	Холодильное	Морозильный ларь	POZIS	236 л	2022	10 лет	
		Холодильник	DEXP	230 л	2023	2 года	
		Холодильник	Stinol	230 л	2023	2 года	
		Холодильник	Stinol	429 л	2023	2 года	
4	Весоизмери- тельное оборудование	Весы электронные	M-ER223A 15.2LED		Октябрь, 202	1 год	

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование технологическо- го 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 обрабо- тки оборудования
1	Тепловое					.	
2	Механическое					.	
3	Холодильное						
4	Весоизмери- тельное оборудование						

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 по- садочных мест в обеденном зале (ед.)
1	Столы обеденные	5	2023	100	80
2	Скамья	10	2023	100	

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	4,0	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 мед книжки
1	Повар	1	1	Средне-специальное	4	10 лет 5 лет 2 года 1 год	да
2	Рабочий кухни (помощник повара)	0	0	Средне-специальное	4	13 лет	да
3	Подсобный рабочий	X	X	X	X	X	X

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.)
-	-	-

ХП. 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 организации 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 HACCP;
- 23) требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы;
- 24) наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.

Директор

И.Р. Идрисова