

ПАСПОРТ пищеблока
муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения средняя
общеобразовательная школа с.Усман-Ташлы муниципального района
Ермекеевский район РБ
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения 452195, РБ, Ермекеевский район, с.Усман-Ташлы,
ул.Центральная, 13.,

телефон 83474125174, эл почта: tashlyshkola@yandex.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 Мухаметшина Айгуль Фатыховна

Ответственный за питание обучающихся Гильманова Альбина Ильгизовна,

Численность педагогического коллектива, 11 чел.

Количество классов по уровням образования: 1-4 классы 4 класса, 5-9 классы 5 классов

Количество посадочных мест 50

Площадь обеденного зала 42,2

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	5	2
2	2 класс	1	5	2
3	3 класс	1	5	1
4	4 класс	1	11	3
5	5 класс	1	7	3
6	6 класс	1	12	2
7	7 класс	1	11	4
8	8 класс	1	7	1
9	9 класс	1	13	1

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,	26	26	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	8	8	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	36	36	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	11	11	100
	в том числе за	25	25	100

	родительскую плату			
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	13	13	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	1	1	100
	в том числе за родительскую плату	12	12	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	75	75	100
	в том числе льготных категорий	20	20	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,	0	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий	0	0	0
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,	0	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	0	0	0
	в том числе льготных	0	0	0

	категорий			
--	-----------	--	--	--

III. Тип пищеблока
(столовая на сырье, столовая, работающая на полуфабрикатах,
буфет-раздаточная)

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ООО «Производственная торговая фирма «Байкал-Сервис»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	РБ, г.Октябрьский. ул.Девонская, 21
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Шафигуллина Гульназ Тавкиловна
Контактные данные: тел. / эл. почта	89871515938 gulnas72@mail.ru
Дата заключения контракта	02/09/2024
Длительность контракта	31/12/2024

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	Водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	локальные сооружения
Вентиляция помещений	Искусственная

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		8.6	
1.2	Производственные помещения:		44.0	
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	догоотовочный цех	—	7.8	—
1.2.5	горячий цех		20.0	—
1.2.6	холодный цех			—
1.2.7	мучной цех		—	—
1.2.8	Раздаточная		2.6	
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба		2.6	
1.2.10	помещение для обработки яиц			—
1.2.11	моечная кухонной посуды		5.0	—
1.2.12	моечная столовой посуды		6.0	—
1.2.13	моечная и кладовая тары			—
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 (%)
1.	Складское помещение	Холодильник	1	2006	2007	
		Морозильная камера	1	2002	2003	
		Холодильник	1	2003	2003	
		Холодильник	1	2010	2010	
2	Горячий цех	электроплита четырехконфор- ная ПЭЖШ 4Я.RUS	1	2018	2018	
		Шкаф жарочный ШЖЭ-1	1	2021	2021	

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименован- ие технологиче- с-кого оборудовани- я	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактиче- ского осмотра
1	Тепловое	электроплита четырехконфорная	ПЭЖШ 4Я.RUS		2018	5	
		Шкаф жарочный	ШЖЭ-1		2021	2	
2	Холодильно- е	Холодильник	Норд		2006	16	
		Холодильник	Индезит		2003	20	
		Холодильник	Индезит		2010	13	
		Морозильная камера	Индезит		2002	20	

4	Весозмерительное оборудование	Весы фасовочные электронные	M-ER 326		2022	1	
		Весы электронные	АС-30		2018	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						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весозмерительное 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 посадочных мест в обеденном зале (ед.)

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	Заведующий производством	0	0	0	0	0	0
2	Технолог	0	0	0	0	0	0
3	Повар	1	1	1	4	7	да
4	Рабочий кухни (помощник повара)	0,5	1	0	0	4	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.)
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)

А.Ф.Мухаметшина.
(расшифровка подписи)

