

ПАСПОРТ
пищеблока МОБУ ООШ с.Тугай
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения: Благовещенский район с. Тугай, ул. 40 лет Победы д.1,

телефон: (834766)272-01, эл почта: tyga08@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: Ишкинина Гузель Радиковна
Ответственный за питание обучающихся: Имамов Фанзиля Ягафаровна
Численность педагогического коллектива - 9 чел.
Количество классов по уровням образования - 9
Количество посадочных мест: 18
Площадь обеденного зала: 20 кв.м

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

5	5 класс	1	3	1
6	6 класс	1	4	2
7	7 класс	1	4	1
8	8 класс	1	6	3
9	9 класс	1	6	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,	20	18	90
	в том числе учащиеся льготных категорий	4	4	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	17	11	64
	в том числе учащиеся льготных категорий,	2	2	100
	в том числе за родительскую плату	8	8	100
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	6	3	50
	в том числе учащиеся льготных категорий,	1	1	100
	в том числе за родительскую плату	2	2	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	43	35	81
	в том числе льготных категорий	7	7	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,	20	2	10
	в том числе учащиеся льготных категорий	2	2	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	17	5	29

	в том числе учащиеся льготных категорий,	5	5	100
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	6	1	16
	в том числе учащиеся льготных категорий	1	1	100
	в том числе за родительскую плату	1	1	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	43	15	34
	в том числе льготных категорий	8	8	100

III. Тип пищеблока
Столовая работающая на полуфабрикатах

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ИП «Хабибов И.Н.»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	г.Уфа
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Хабибов Ильнар Наилович
Контактные данные: тел. / эл. почта	89191479323
Дата заключения контракта	11.01.2023
Длительность контракта	1 год

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	Собственная котельная
Водоотведение	Локальные сооружения- выгребная яма
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		4,1	
1.2	Производственные помещения:		6,4	
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	—	4,3	—
1.2.5	Горячий цех		3	—
1.2.6	Холодный цех		3,5	—
1.2.7	Мучной цех		—	—
1.2.8	раздаточная		2,6	
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба		2,3	
1.2.10	Помещение для обработки яиц		2,2	—
1.2.11	Моечная кухонной посуды		2,5	—
1.2.12	Моечная столовой посуды		2,5	—
1.2.13	моечная и кладовая тары		2,3	—
1.2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	—	—	
1.2.15	Посудомоечная буфета- раздаточной	—	—	
1.3	Комната для приема пищи (персонал)		0	

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 (%)
	Горячий цех	ПлитаЭП-4ЖШ 01	1	2021	2022	10
	Холодный цех	Холодильник Позис	1	2012	2012	90
	Холодный цех	Холодильник ХАЕР	1	2022	2022	10

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологичес-кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	Срок службы (годы)	Сроки профилак- тического осмотра
1	Тепловое	0					
2	Механическое	0					
3	Холодильное						
4	Весоизмери- тельноеоборудова ние	Весы	МЭП 1-2Б	10 кг	2022	10 лет	1 год

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование технологического 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	нет					
2	Механическое	нет					
3	Холодильное	нет					
4	Весоизмери- тельное оборудование	нет					

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.)
1	ПлитаЭП-4ЖШ-01	1	2022	10	18
2	Холодильник Пози	1	2012	90	18
3	Холодильник ХАЕ	1	2022	10	18

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей(ед.)
	0		

X. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплек- тованность	базовое образование	квалификацион- ный 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	1	1	1
4	Рабочий кухни (помощник повара)	0,5	0,5	1	1	1	1

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

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 питанияновой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара;
- 6) накопительная ведомость;
- 7) график приема пищи;
- 8) гигиенический журнал (сотрудники);

