

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

**муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа с.Баженово муниципального района
Белебеевский район Республики Башкортостан**,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения:
**452031, Республика Башкортостан, Белебеевский район, с.Баженово, ул.
Административная, д.6,**

телефон: **8(34786)26519,**
эл почта: **bajenovo@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

Руководитель образовательной организации: **Гумерова Лилия Героевна**

Ответственный за питание обучающихся: **Шараева Екатерина Константиновна**

Численность педагогического коллектива: **12 чел.**

Количество классов по уровням образования: **НОО-4 класса, ООО-5 классов, СОО-1 класс**

Количество посадочных мест: **60**

Площадь обеденного зала: **62,6 кв.м**

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	8	4
2	2 класс	1	6	2
3	3 класс	1	3	1
4	4 класс	1	5	2
5	5 класс	1	2	2
6	6 класс	1	6	3
7	7 класс	1	6	3
8	8 класс	1	5	1
9	9 класс	1	1	1
10	10 класс	1	4	1
	ИТОГО	10	46	20

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,	22	22	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	9	9	40%
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	19	19	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	9	9	47%
	в том числе за родительскую плату	10	10	53%

1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	5	5	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	2	2	40%
	в том числе за родительскую плату	3	3	60%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	46	46	100%
	в том числе льготных категорий	20	20	43%

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,	22	22	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	1	1	0,4%
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	19	19	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	3	3	15%
	в том числе за родительскую плату	0	0	0%
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	5	5	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	1	1	0,2%
	в том числе за родительскую плату	0	0	0%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	46	46	100%
	в том числе льготных категорий	5	5	10%

III. Тип пищеблока

Столовая на сырье, работающая на полуфабрикатах

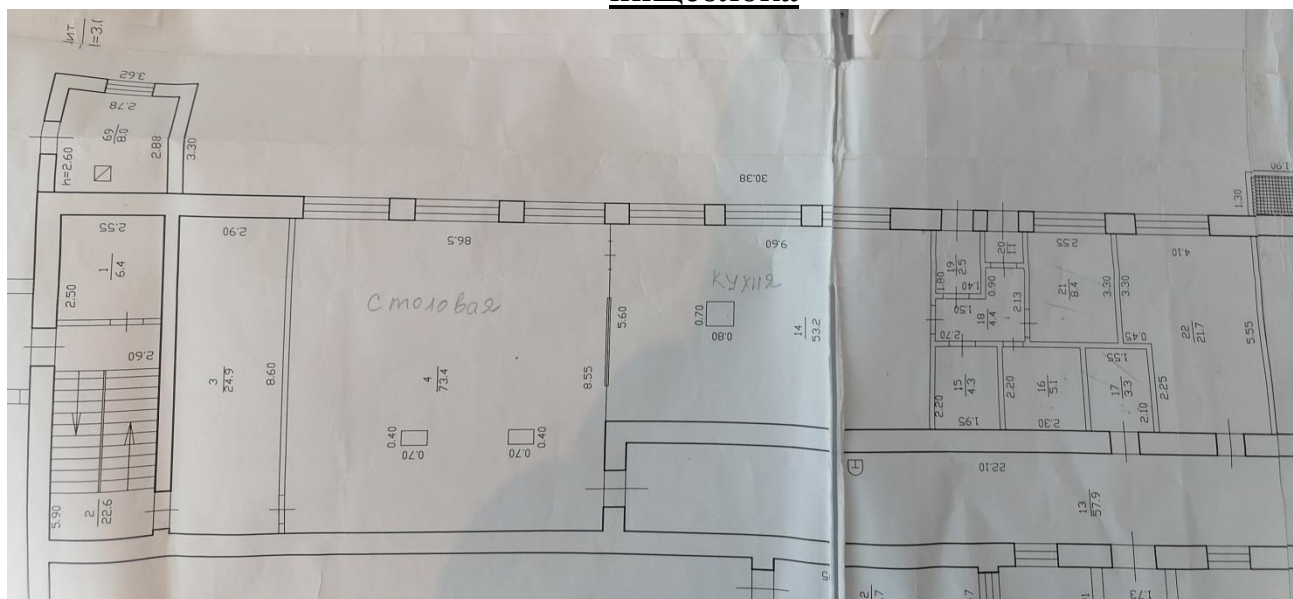
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ООО «Комбинат питания»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	452002,РФ,РБ, г.Белебей, Сыртлановой,д.1/5
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Багаутдинов Саид Багаутдинович
Контактные данные: тел. / эл. почта	kombinat.pitaniya.19@bk.ru
Дата заключения контракта	06.10.2023
Длительность контракта	2 года

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	другие
Вентиляция помещений	комбинированная

VI. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) **пищблока**



VII. Материально-техническое оснащение пищеблока:

1. Перечень помещений и их площадь, кв. м

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения, кв. м		
		столовые, работающие на сырье	столовые, работающие на полуфабрикатах	буфет- раздаточная
1.1	Складские помещения	0,3 кв.м.	0,3 кв.м.	-
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	0,3 кв.м.	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	0,3 кв.м.	—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	0,3 кв.м.	—	—
1.2.4	доготовочный цех	—	0,3 кв.м.	—
1.2.5	горячий цех	0,5 кв.м.	0,5 кв.м.	—
1.2.6	холодный цех	-	-	—
1.2.7	мучной цех	-	—	—
1.2.8	раздаточная	0,3 кв.м.	0,3 кв.м.	-
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	-	-	
1.2.10	помещение для обработки яиц	-	-	—
1.2.11	моечная кухонной посуды	0,3 кв.м.	0,3 кв.м.	—

1.2.12	моечная столовой посуды	0,3 кв.м.	0,3 кв.м.	—
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	Производственное помещение	Плита электрическая ПЭМ 40010	1	27.02.2012г.	05.04.2012г.	40%
		Шкаф пекарский ЭШП-2с	1	10.06.2013г.	2013г.	40%
		Мясорубка электрическая «Мастерица М:31»	1	2014г.	2014г.	50%
		Весы Штрих МЗ	1	28.02.2011г.	17.03.2011г.	30%
		Водонагреватель THERNEX	1	05.05.2012г.	24.07.2013г.	50%
		Водонагреватель HAIER	1	03.04.2013г.	25.05.2013г.	50%
2	Складское помещение	Холодильник ИНДЕЗИТ	1	14.07.2010г.	25.08.2010г.	40%
		Холодильник Vestel 330	1	24.11.2010г.	24.11.2010г.	40%
		Холодильник ИНДЕЗИТ	1	14.07.2010г.	25.08.2010г.	40%
		Холодильник Бирюса	1	10.10.2003г.	10.12.2003г.	40%

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: Плита электрическая	Приготовле- ние блюд наплитной посуде	ПЭМ 40010	4 кВт	27/02/ 2012	1 раз в месяц	7 лет
	Шкаф пекарский	Приготовле- ние блюд в посуде	ЭШП- 2с	11 кВт	10/06/ 2013	1 раз в месяц	7 лет
	Водонагревател ть	Для получения горячей воды	THERNEX	1,5 кВт	05/05/ 2012	1 раз в 6 месяцев	5 лет
	Водонагреваате ль	Для получения горячей воды	HAiER	1,5 кВт	03/04/ 2013	1 раз в 6 месяцев	5 лет
2	Механическое: электромясорубка	Для приготав- ления фарша нарезки и шинковки	Мастерица М:31	230Вт	2014	1 раз в 2 года	5 лет
3	Холодильное: холодильник	Для хранения продуктов	Vestel	90 Вт	24/11/ 2010	1 раз в 3 года, по мере необходимости	10 лет
	Холодильник двухкамерный	Для хранения продуктов	Бирюса	135 Вт	10/12/ 2003	1 раз в 3 года, по мере необходимости	10 лет
	Холодильник- морозильник	Для длительного хранения продуктов	ИНДЕЗИТ	105 Вт	14/07/ 2010	1 раз в 3 года, по мере необходимости	10 лет
	Холодильник- морозильник	Для длительного хранения продуктов	ИНДЕЗИТ	105 Вт	14/07/ 2010	1 раз в 3 года, по мере необходимости	10 лет
4	Весоизмери- тельное оборудование: весы	Для взвешивания продуктов	Штрих МЗ	15 кг	28/02/ 2011	1 раз в 2 года, ежедневно	7 лет

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование технологичес- кого 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	-	-	Не требу ется	имеется	повар	имеется
2	Механическое	-	-	Не требу ется	имеется	повар	имеется
3	Холодильное	-	-	Не требу ется	имеется	повар	имеется
4	Весоизмери- тельное оборудование	-	-	Не требу ется	имеется	повар	имеется

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 посадоч-ных мест в обеденном зале (ед.)
1	Стол	10	2005г.	20%	6 мест за 1 столом
2	Скамейки	20	2005г.	20%	3 места на 1 скамейке

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	1 (2 кв.м.)	

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	-					
2	Технолог	-					
3	Повар	1	да	Средне- спеціаль- ное	3	16	имеется
4	Рабочий кухни (помощник повара)	-					

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 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)



А.Т. Гусерова

(расшифровка подписи)

