

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения
средняя общеобразовательная школа села Алькино муниципального района
Салаватский район Салаватский район Республики Башкортостан
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения: 452481, РБ, Салаватский район, село Алькино, ул.
Школьная, 12,
телефон 83477726527, эл почта: sal_edu01@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 Садыкова Алфия Нигаматовна

Ответственный за питание обучающихся Ганиева Фирзия Сабитовна

Численность педагогического коллектива, чел. 17

Количество классов по уровням образования 11

Количество посадочных мест 32
Площадь обеденного зала 31,2

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	4	4
2	2 класс	1	5	5
3	3 класс	1	5	5
4	4 класс	1	14	14
5	5 класс	1	7	6
6	6 класс	1	11	8
7	7 класс	1	12	8
8	8 класс	1	7	4
9	9 класс	1	13	8
10	10 класс	1	0	0
11	11 класс	1	0	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,	28	28	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	28	28	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	37	37	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	26	26	100
	в том числе за родительскую плату	11	11	100
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов –	13	13	100

	всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий,	8	8	100
	в том числе за родительскую плату	5	5	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	78	78	100
	в том числе льготных категорий	62	62	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,	5	5	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	5	5	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	7	7	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	7	7	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,	15	15	100
	в том числе льготных категорий	15	15	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	27.09.2021г
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>Соственная котельная</i>
Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения, другие) <i>Локальное сооружение</i>
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 на сырье	столовые, работающие на полуфабрикатах	буфет-раздаточная
1.1	Складские помещения	X	38,8	X
1.2	Производственные помещения:	X		X
1.2.1	доготовочный цех	X	5,3	X
1.2.2	горячий цех	X	21,6	X
1.2.3	раздаточная	X	5,3	X
1.2.4	помещение (или место) для резки хлеба	X	4,5	X
1.2.5	Моечная для кухонной и столовой посуды	X	9,9	X

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	Складские помещения	Шкаф холодильный	2	Ноябрь 2021	Декабрь 2021	0
		Шкаф морозильный	2			
		Стеллажи для хранения продуктов	3			
		Весы напольные	1	2019	2020	
2	доготовочный цех	Производственные столы	3			
		Ванна моечная	2			
3	горячий цех	Плита электрическая	1	2003		
		Сковорода электрическая	1	2013		

		Протирочная машина Весы Столы производственные Раковина для мытья рук				
4	раздаточная	Мармит первых и вторых блюд Прилавок для приборов и подносов Бактерицидная лампа	2018 2017	2018 2017		
5	помещение (или место) для резки хлеба	Производственный стол Хлеборезка	2			
6	Моечная для кухонной и столовой посуды	Моечные ванны трехсекционные Стеллажи стационарные Производственные столы	5 5 7			

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 Мармит для первых блюд Электросковорода Котел пищеварочный	ЭП-4ЖШ МЭП-12Б/ЛП ЭСК-90-0,47 КПЖ-60-1Б	4 конфорки 70 литров	01.07.2021	7 лет 10 лет 12 лет	01.07.2024
2	Механическое	Машина овощерезательная протирочная Мясорубка электрическая	МОК-150-04 УКМ-10(М-73		2003 2003		
3	Холодильное	Шкаф холодильный Шкаф морозильный Холодильник Морозильный лоток	СМ114-S СМ114-S POZIS FH-225 ОРСК	500 литров 500 литров 280 литров 1000 литров		10 лет 10 лет 15 лет 15 лет	

4	Весоизмери- тельное оборудование	Весы настольные Весы порционные Весы напольные	SW-5 SW-5	До 5 кг До 5 кг До 250 кг		8 лет 8 лет 8 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	Муниципальный контракт № 030130040000003 на оказание услуг по организации питания обучающихся и воспитанников				Насырова Ф.	ежедневно
2	Механическое	Муниципальный контракт № 030130040000003 на оказание услуг по организации питания обучающихся и воспитанников				Насырова Ф.	ежедневно
3	Холодильное	Муниципальный контракт № 030130040000003 на оказание услуг по организации питания обучающихся и воспитанников				Насырова Ф.	ежедневно
4	Весоизмерительное оборудование		Муниципальный контракт № 030130040032003 на оказание услуг по организации питания			Насырова Ф.	ежедневно

			обучающихся воспитанников				

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	Столы обеденные	9	2003	100	38
2	Скамья	2	2003	100	
3	Стулья	32	2003	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	2,5	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 медкнижки
1	Повар	1	1	Средне-специальное	4/6	34/29	да
2	Рабочий кухни (помощник повара)	0,5	0,5	Средне-специальное	4	30/3мес	да
3	Подсобный рабочий	1	1	среднее	0	0	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.)
-	-	-

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



(подпись)

Садыкова А.Н.
(расшифровка подписи)