

ПАСПОРТ

пищеблока **Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №4 «Колосок» с. Верхние Киги муниципального района Кигинский район Республики Башкортостан основная общеобразовательная школа**

адрес место расположения: **452500, Республика Башкортостан, Кигинский район, с. Верхние Киги, ул.Майская, 53**

телефон: (834748)3-05-94, эл. почта: kigi_kolosok@mail.ru

2 Содержание

- I. Общие сведения об образовательной организации
- II. Состояние уровня охвата горячим питанием воспитанников по возрастным группам:
 - II. Тип пищеблока
 - III. Форма организации питания
 - Инженерное обеспечение пищеблока
 - IV. 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 **Гайфуллина Айгуль Фазлиахметовна**

Ответственный за питание обучающихся **Гайзаманова Гузель Фасхетдиновна**

Численность педагогического коллектива, чел. **28**

Количество по уровням образования **12**

Количество посадочных мест **237**

№ n/n	Группа (I корпус)	Количество групп	Численность воспитанников, чел	
			всего	в том числе льготной категории
1	Младенческая	1	14	ММС – ОВЗ – СВО -
2	2 группа раннего возраста	1	18	ММС – ОВЗ – СВО -
3	Младшая	1	15	ММС – ОВЗ – СВО -2
4	средняя	1	17	ММС – ОВЗ – СВО -2
5	старшая	1	18	ММС – ОВЗ – СВО -1
6	подготовитель ная	1	21	ММС – ОВЗ –1 СВО -
	Итого	6		

№ n/n	Группа (II корпус)	Количество групп	Численность воспитанников, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	2 группа раннего возраста	1	18	ММС – ОВЗ – СВО - 1
2	Младшая	1	15	ММС – ОВЗ – СВО -1
3	Средняя 1	1	16	ММС – ОВЗ – СВО -
4	Средняя 2	1	15	ММС – ОВЗ – СВО -1
5	Старшая	1	16	ММС – ОВЗ – СВО -1
6	Подготовительн ая	1	23	ММС – ОВЗ – СВО -
	Итого	6		

II. Состояние уровня охвата горячим питанием воспитанников по возрастным группам

1 Охват горячим питанием воспитанников по возрастным группам (I корпус)

№ п/п	Контингент по группам воспитанников	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			количество, чел.	% от числа воспитанников
i	2	3	4	5
1.1	всего, воспитанников	14	14	100
	в том числе воспитанников льготных категорий			100
1.2	всего, воспитанников	18	18	100
	в том числе воспитанников льготных категорий			100
1.3	всего, воспитанников	15	15	100
	в том числе воспитанников льготных категорий	2	2	100
1.4	всего, воспитанников	17	17	100
	в том числе воспитанников льготных категорий	2	2	100
1.5	всего, воспитанников	18	18	100
	в том числе воспитанников льготных категорий	1	1	100
1.6	всего, воспитанников	21	21	100
	в том числе воспитанников льготных категорий	1	1	100
Итого	всего, воспитанников	103	103	100
	в том числе воспитанников льготных категорий	6	6	100

**1 Охват горячим питанием воспитанников
по возрастным группам (II корпус)**

№ п/п	Контингент по группам воспитанников	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			количество, чел.	% от числа воспитанников
i	2	3	4	5
1.1	всего, воспитанников	18	18	100
	в том числе воспитанников льготных категорий	1	1	100
1.2	всего, воспитанников	15	15	100
	в том числе воспитанников льготных категорий	1	1	100
1.3	всего, воспитанников	16	16	100
	в том числе воспитанников льготных категорий			100
1.4	всего, воспитанников	15	15	100
	в том числе воспитанников льготных категорий	1	1	100
1.5	всего, воспитанников	16	16	100
	в том числе воспитанников льготных категорий	1	1	100
1.6	всего, воспитанников	23	23	100
	в том числе воспитанников льготных категорий			100
Итого	всего, воспитанников	103	103	100
	в том числе воспитанников льготных категорий	4	4	100

**Тип пищеблока
столовая на сырье**

III. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно
Поставщик	ООО «Ариада»
Адрес местонахождения поставщика	452500, Кигинский район, с. Верхние Киги, ул. Солнечная, д.6
Фамилия, имя отчество руководителя, поставщика	Зайнуллина Г.Р.
Контактные данные: тел./эл. почта	8-905-001-81-81

Форма предоставления питания	Самостоятельно
Поставщик	ООО «Союз»
Адрес местонахождения поставщика	452500,РБ, Кигинский район, с. Верхние Киги, ул. Рослова, д.1
Фамилия, имя отчество руководителя, поставщика	Низамутдинова А.Г.
Контактные данные: тел./эл. почта	8-906-373-71-12

Форма предоставления питания	Самостоятельно
Поставщик	ИП Миннихметов М.А.
Адрес местонахождения поставщика	452500, РБ, Кигинский район, с. Верхние Киги, ул. Айская, д.45
Фамилия, имя отчество руководителя, поставщика	Миннихметов М.А.
Контактные данные: тел./эл. почта	8-906-106-85-73

Форма предоставления питания	Самостоятельно
Поставщик	ИП Глава КФХ Шакиров Д.Ш.
Адрес местонахождения поставщика	452506, РБ, Кигинский район, д. Кургашево, ул. Салавата Юлаева, 28
Фамилия, имя отчество руководителя, поставщика	Шакиров Д.Ш.
Контактные данные: тел./эл. почта	8-961-367-64-60

Форма предоставления питания	Самостоятельно
Поставщик	ИП Кужин Р.Г.
Адрес местонахождения поставщика	452500, РБ, Кигинский район, с. Верхние Киги, ул. Техническая, 6

Фамилия, имя отчество руководителя, поставщика	Кужин Р.Г.
Контактные данные: тел./эл. почта	8-962-544-94-93

Форма предоставления питания	Самостоятельно
Поставщик	ГАУ РБ «Молочная кухня»

Адрес местонахождения поставщика	450000, РБ, г. Уфа, ул. Зорге, д. 9/3
Фамилия, имя отчество руководителя, поставщика	Галанов К.А.
Контактные данные: тел./эл. почта	8-987-600-08-28

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Центральная
Горячее водоснабжение	Водонагреватель,
Отопление	Центральная
Водоотведение	Локальные сооружения
Вентиляция помещений	Комбинированная

VI. Проектная мощность

(план – схема расположения помещений) пищеблока

V. 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
1.1	Складские помещения	5,7
1.2	Производственные помещения:	
1.2.1	Зона первичной обработки овощей	3,1
1.2.2	Зона вторичной обработки овощей	3,5
1.2.3	Мясо – рыбная зона	3,5
1.2.4	Зона холодного цеха	1,8
1.2.5	Зона горячего цеха	11,3
1.2.6	Зона моечной кухонной посуды	6,7

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		Наименование оборудования	Количество оборудования (ед.)	Дата его выпуска	Дата начала его эксплуатации	Процент изношенности оборудования (%)
1	Складские помещения	Холодильник «Индезит»	1	2012г.	2012г.	100
		Холодильник «Индезит»	1	2012г.	2012г.	100
		Холодильник «Бирюса»	1	2000г.	2000г.	100
		Холодильник «Атлант»	1	2024г.	2025г.	100
		Морозильник «Бирюса»	1	2006г.	2006г.	100
		Морозильник «FROSTOR»	1	2024г.	2024г.	-
		Эл. весы «Форт-Т»	1	2024 г.	2024г.	
2	Зона первичной обработки овощей	Водонагреватель «тегмекс»	1	2014г.	2014г.	100
		Ванна моечная-1-хсекц.	1	2021г.	2021г.	30
		Стол производ 600*600*860	2	2021г.	2021г.	30
		Раковина для мытья рук	1	2018г.	2018г.	60
3	Зона вторичной обработки овощей	Ванна моечная 1-секц.	1	2021г.	2021г.	30
		Стол производ 600*600*860	2	2021г.	2021г.	30
		Стол производ 1000*600*860	1	2001г.	2001г.	100
		Эл. весы «Форт-Т»	1	2024 г.	2024г.	
4	Мясо – рыбная зона	Ванна моечная 1 секц.	1	2021г	2021г.	30
		Стол производ.600*600*860	1	2022г	2022г.	20
		Стол производ 1000*600*860	1	2001г.	2001г.	100
		Электромясорубка МИМ-300М	1	2012г.	2012г.	100
		Эл. весы «Форт-Т»	1	2024 г.	2024г.	-
	Зона холодного	Электромясорубка «ТМ-32»	1	2013г	2013г.	100

5	цеха	Стол неж. производ. 1000*600*860	1	2022г.	2022г.	20
		Стол производ.600*600*860	1	2022г.	2022г.	20
6	Зона горячего цеха	Зонт вентиляционный ЗВО	1	2014г.	2014г.	100
		Стол производ. 1000*600*860	3	2021г.	2021г.	30
		Стол производ.600*600*860	1	2022г.	2022г.	20
		Электрическая плита 4х комфорочная ЭП-4ЖШ	1	2018г.	2018г.	60
		Электрическая плита 4х комфорочная ЭП-4ЖШ	1	2011г.	2011г.	100
		Жарочный шкаф ЖШЭ-2	1	2016г.	2016г.	80
		Машина протирочная ОМ-350М/220	1	2016г.	2016г.	80
		Стол производств. 1000*600*860	1	2019г.	2019г.	50
7	Место для резки хлеба	Стол производств. 1000*600*860	1	2019г.	2019г.	50
		Ванна моечная 2-секц	1	2023г.	2023г.	10
		Стол производ.600*600*860	1	2022г.	2022г.	20
		Стеллаж кухонный СПЛН	1	2021г.	2021г.	30
		Стеллаж кухонный настенный	2	2021г.	2021г.	30
		Водонагреватель «ZERTEN»	1	2021г.	2021г.	30

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	назначение	Дата изготовления	срок службы	Срок профилактического о осмотра
1	Тепловое Электрическая плита 4х конфорочная ЭП-4ЖШ Электрическая плита 4х конфорочная ЭП-4ЖШ Жарочный шкаф ЖШЭ-2	для приготовления горячих блюд	2011г. 2018г. 2016г.	10л.	1 раз в квартал
2	Механическое Машина протирачно-резательная ОМ-350М/220 Электромясорубка ТМ -32 Электромясорубка МИМ -300М Зонт вентиляционный ЗВО Водонагреватель «ZERTEN» Водонагреватель «термекс»	для обработки продуктов питания и продовольственного сырья	2016г. 2013г. 2012г. 2014г. 2021г. 2014г.	10л.	1 раз в квартал
3	Холодильное Холодильник «Индезит» Холодильник «Индезит» Морозильник «Бирюса» Морозильник «FROSTOR» Холодильник «Бирюса» Холодильник «Бирюса» Холодильник «Бирюса»	для хранения: - замороженного продовольственного сырья; - скоропортящихся продуктов питания	2012г. 2012г. 2000г. 2024г. 2003г. 2006г. 2006г.	10л.	1 раз в месяц

4	Вес измерительное оборудование Эл. весы «Форт-Т» Эл. весы «Форт-Т» Эл. весы «Форт-Т»	для взвешивания продовольственного сырья и продуктов питания	2024 г. 2024 г. 2024 г.	10л	1 раз в год
---	--	--	-------------------------------	-----	-------------

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п / п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		Наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологичес ких работ	Проведени е ремонта	План приобретения нового и замена старого оборудования	Ф.И.О. ответственного за состояние оборудования	График санитарной обработки оборудования
1	Тепловое Электрическая плита 4х конфорочная ЭП-4ЖШ Электрическая плита 4х конфорочная ЭП-4ЖШ Жарочный шкаф ЖШЭ-2	№ 13 от 09 января 2024г.	-		2028 г.		ежедневно
2	Холодильное Холодильник «Индезит» Холодильник «Индезит» Морозильник «Бирюса» Морозильник «FROSTOR» Холодильник «Бирюса» Холодильник «Бирюса» Холодильник «Бирюса»	№ 13 от 09января 2024г.	-		2028г.		ежедневно
3	Механическое Машина протирачно- резательная ОМ-350М/220 Электромясорубка ТМ -32 Электромясорубка МИМ - 300М Зонт вентиляционный ЗВО Водонагреватель «ZERTEN» Водонагреватель «термекс»	№ 13 от 09января 2024г.	-		2028г.		ежедневное

4	Весоизмерительное оборудование	-					ежедневно
---	--------------------------------	---	--	--	--	--	-----------

VI. 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	I корпус				237
2	Стол обеденный	40	2022г.	20	
	Стулья	115	2022г.	20	
	II корпус				
	Стол обеденный	41	2022г.	20	
	Стулья	122	2022г.	20	

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Комната персонала	7,7	2

X. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Шеф-повар	1	100%	среднее	5	8	есть
2	Повар	1	100%	среднее	5	2	есть
3	Повар	1	100%	среднее	4	0	есть
4	Кухонный работник	1	100%	среднее	4	6	есть

XI. Организация прохождения практики студентов профильных колледжей на базе общеобразовательных организаций

Количество образовательных организаций, организовавших прохождение практики (ед.)	Количество студентов, прошедших практику в текущем учебном году (чел.)	Из них количество трудоустроенных (чел.)
1	3	0

Перечень нормативных и технологических документов

1. основное организованное меню для детей 1,5-3 лет, от 3--х 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. накопительная ведомость;
6. график приема пищи;
7. гигиенический журнал (сотрудники);
8. журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
9. журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
10. журнал бракеража готовой пищевой продукции;
11. журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
12. ведомость контроля за рационом питания;
13. приказ о составе бракеражной комиссии;
14. проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году;
15. программа по совершенствованию системы организации питания воспитанников;
16. положение об организации питания воспитанников;
17. положение о бракеражной комиссии;
18. приказ об организации питания;
19. должностные инструкции персонала пищеблока;
20. программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП;
21. требования к информации по питанию, размещаемой на сайте дошкольного учреждения;
22. наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.

Заведующая
образовательной организации



Гайдарушина