

ПАСПОРТ пищеблока

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа деревни Аксарово муниципального района Куюргазинский район Республики Башкортостан»
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения **453365, Республика Башкортостан, Куюргазинский район, д. Аксарово, ул. Молодёжная, 10,**

телефон **(347)5768448**, эл почта: **aksarovo@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 **Искандарова Рида Ибатовна**

Ответственный за питание обучающихся Кильдебаева Гульнара Фиргатовна

Численность педагогического коллектива 9 чел.

Количество классов по уровням образования 9 классов Основное общее образование

Количество посадочных мест 36

Площадь обеденного зала 43,4

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

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,	19	19	100 %
	в том числе учащиеся льготных категорий	19	19	100 %
1.2	Учащиеся 5-9 классов – всего,	25	25	100 %
	в том числе учащиеся льготных категорий,	10	10	100 %
	в том числе за родительскую плату	15	15	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,	19	19	100 %
	в том числе учащиеся льготных категорий	2	2	100 %
2.2	Учащиеся 5-9 классов – всего,	25	25	100 %
	в том числе учащиеся льготных категорий,	5	5	100 %
	в том числе за родительскую плату	0	0	0 %

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

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	Общество с ограниченной ответственностью «ОптТорг»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	452170 Республика Башкортостан, Чишминский район, р. п. Чишмы, ул. Новостроителей, д. 2
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Набиуллин Ришат Рамилевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	8 927 33 49 665
Дата заключения контракта	01.04.2021 г.
Длительность контракта	3 года

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	собственная
Вентиляция помещений	естественная

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	—	8,4	—
1.2	Производственные помещения:	—		—
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	—	6,7	—
1.2.5	горячий цех	—	—	—
1.2.6	холодный цех	—	—	—
1.2.7	мучной цех	—	—	—
1.2.8	раздаточная	—	—	—
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	—	—	—
1.2.10	помещение для обработки яиц	—	—	—
1.2.11	моечная кухонной посуды	—	—	—
1.2.12	моечная столовой посуды	—	5,3	—
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)	—	43,4	—

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование	Кол-во (шт.)	Балансовая стоимость (в рублях)
1	Плита 4-х конфор.с духовкой «Лысьва»	1	68 320,00
2	Мармит МСЭ-1	1	30 780, 00
3	Мясорубка «Аксион»	1	2 000, 00
4	Водонагреватель Зэртэн 80 v	1	8 450, 00
5	Электро сушилка для рук	2	5 000, 00
6	Водонагреватель «Аристон»	1	7 000,00
7	Микроволновая печь «Mystery»	1	4 410,00
8	Рециркулятор бактерицидный	1	14 000,00
9	Холодильник Индезит	1	16 110,00
10	Холодильник Позис	1	15 950,00
11	Шкаф для хлеба	1	3 556,80
12	Холодильник Мир 139	1	13 087,20
13	Весы бытовые	1	3 433,00
14	Стол обеденный	6	1 811,83
15	СПВ блинница	1	1 200,00
16	Ванна моечная 1 секция	1	4 650,00
17	Ванна моечная 2 х секц	1	7 200,00
18	Бидон эмалированный	2	324, 00
19	Доски разделочные	6	87, 50
20	Кастрюля 20 л	1	2 890,00
21	Кастрюля 6 л	1	1 050,00
22	Кастрюля 3 л	1	950,00

VIII. 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	1	среднее- профессиональ	4	16	да
4	Рабочий кухни (помощник повара)	-	-	-	-	-	-

IX. Организация прохождения практики студентов профильных колледжей

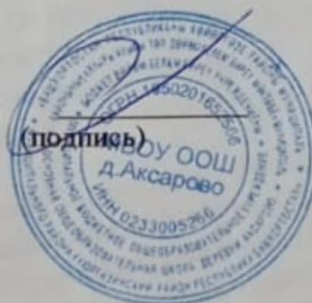
на базе общеобразовательных организаций

Количество общеобразовательных организаций, организовавших прохождение практики (ед.)	Количество студентов, прошедших практику в текущем учебном году (чел.)	Из них количество трудоустроенных (чел.)
1	1	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 МБОУ ООШ д. Аксарово



Искандарова Р.И.

(расшифровка подписи)