

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ ООШ с. Воздвиженка МР Альшеевский район РБ,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения: Республика Башкортостан, Альшеевский район, с.
Воздвиженка, ул. Центральная, 10,

телефон 83475436531, эл почта: vozdvizhenka67@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 М.А. Мухарямов

Ответственный за питание обучающихся Е.А.Яковлева

Численность педагогического коллектива, 11 чел.

Количество классов по уровням образования 9

Количество посадочных мест 40

Площадь обеденного зала 30,1 кв. м.

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

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,	26	26	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	26	26	100%
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	27	27	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	11	11	100%
	в том числе за родительскую плату	16	16	100%
1	2	3	4	5

1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	8	8	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	2	2	100%
	в том числе за родительскую плату	6	6	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	61	61	100%
	в том числе льготных категорий	39	39	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,	26	0	0%
	в том числе учащиеся льготных категорий	26	0	0%
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	27	0	0%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	11	0	0%
	в том числе за родительскую плату	16	0	0%
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	8	0	0%
	в том числе учащиеся льготных категорий	2	0	0%
	в том числе за родительскую плату	6	0	0%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	61	0	0%
	в том числе льготных категорий	39	0	0%

III. Тип пищеблока - столовая на сырье

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	наименование
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	Республика Башкортостан, Альшеевский район, с. Раевский, ул. Космонавтов, 4
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Резяпова Гузель Римовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8-987-6287052
Дата заключения контракта	11.01.2023
Длительность контракта	1 год

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	собственная скважина
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	локальные сооружения
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	17,4	-	-
1.2	Производственные помещения:	12,9	-	-
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	6,0	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	-	—	—
1.2.4	догоотовочный цех	6,9	-	—
1.2.5	горячий цех	20,1	-	—
1.2.6	холодный цех	-	-	—
1.2.7	мучной цех	-	—	—
1.2.8	раздаточная	5,0	-	
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	3,0	-	-
1.2.10	помещение для обработки яиц	-	-	—
1.2.11	моечная кухонной посуды	6,1	-	—
1.2.12	моечная столовой посуды	6,0	-	—
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 (%)

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						
2	Механическое						
3	Холодильное	Мороз. Камера	Бирюс 200	200	09.2011	12	По потребност
4	Весоизмери- тельное оборудование						

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	-	-	-	-	-	-
2	Механическое	-	-	-	-	-	-
3	Холодильное	-	-	-	-	-	-
4	Весоизмери- тельное оборудование	-	-	-	-	-	-

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.)
	Стол	8	1986	100%	
	Скамейка	10	1987	100%	40

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
	Бытовая комната	5	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	Заведующий производством	-	-	-	-	-	-
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повар	1	1	Ср. техн.	5	6	имеется
4	Рабочий кухни (помощник повара)	-	-	-	-	-	-

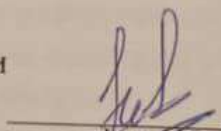
XI. Организация прохождения практики студентов профильных колледжей на базе общеобразовательных организаций

Количество общеобразовательных организаций, организовавших прохождение практики (ед.)	Количество студентов, прошедших практику в текущем учебном году (чел.)	Из них количество трудоустроенных (чел.)
-	-	-

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)


(подпись)



М.А. Мухарьямов
(расшифровка подписи)