

ПАСПОРТ

Филиал муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения средней общеобразовательной школы с.Аркаулово имени Баика Айдара- основная общеобразовательная школа села Таймеево муниципального района Салаватский район Салаватский район Республики Башкортостан
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения: 452484, РБ,
Салаватский район, село Таймеево,
ул Агиша Гирфанова, 10
телефон 83477725825,
эл почта: sal_edu19@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 Идрисова Ида Риятовна

Ответственный за питание обучающихся Султанова Райса Самигулловна

Численность педагогического коллектива, чел. 9

Количество классов по уровням образования 9

Количество посадочных мест 72

Площадь обеденного зала 58,3

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	4	4
2	2 класс	1	6	6
3	3 класс	1	5	5
4	4 класс	1	12	12
5	5 класс	1	6	4

6	6 класс	1	6	4
7	7 класс	1	5	4
8	8 класс	1	8	7
9	9 класс	1	4	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	Обучающиеся 1-4 классов – всего,	27	27	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	27	27	100
1.2	Обучающиеся 5-8 классов – всего,	23	23	100
	в том числе обучающиеся льготных категорий,	17	17	100
	в том числе за родительскую плату	6	6	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	обучающиеся 1-4 классов – всего,	6	6	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	6	6	100
2.2	Обучающиеся 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

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, Кр22177@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	18,3	X
1.2	Производственные помещения:	X		X
1.2.1	догоотовочный цех	X	7,2	X
1.2.2	горячий цех	X	38,6	X
1.2.3	раздаточная	X	2,5	X
1.2.4	помещение (или место) для резки хлеба	X		X
1.2.5	Моечная для кухонной и столовой посуды	X	19,3	X

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования (ед.)	дата его выпуска	дата начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
1	Складские помещения	Шкаф холодильный	2			0
		Шкаф морозильный	2			
		Стеллажи для хранения продуктов	3			
		Весы напольные	1			
2	Догоотовочный цех	Производственные столы	3			
		Ванна моечная	1			
		Кухонный комбайн				

3	Горячий цех	Плита электрическая Весы Столы производственные Раковина для мытья рук	1 1	2003 2013		
4	Раздаточная	Мармит первый и вторых блюд Бактерицидная лампа	2018 2017	2018 2017		
5	Моечная для кухонной и столовой посуды	Моечные ванны Стеллажи стационарные Производственные столы	7 5 7			

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	сроки службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая Мармит для первых блюд	ЭП-4ЖШ МЭП-12Б/Л	4 конфорки	01.07.2010	7 лет	01.07.2017
2	Механическое	Мясорубка электрическая	УКМ-10(М)		2015		
3	Холодильное	Холодильник Холодильник Морозильный ларь					
4	Весоизмерительное 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 обрабо- тки оборудования
1	Тепловое	Муниципальный контракт 0301300 3210000 на оказание услуг по организации питания образователь- ных и воспитатель- ных				Астова Л.А.	ежедневно
2	Механическое	Муниципальный контракт 0301300 3210000 на оказание услуг по организации питания образователь- ных и воспитатель- ных				Астова Л.А.	ежедневно
3	Холодильное	Муниципальный контракт 0301300 3210000 на оказание услуг по организации питания				Астова Л.А.	ежедневно

		обучаю я и воспита ов					
4	Весоизмери- тельное оборудование		Муниципал й контракт 0301300400 000003 на оказание услуг по организаци питания обучающих воспитанни			Астова Л.А.	ежедневно

VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь (кв.м)			
		количество единиц оборудования(ед.)	датаего приобретения	процент изношенности оборудования (%)	количество посадоч-ных мест в обеденном зале(ед.)
1	Столы обеденные	9		100	54
3	Стулья	50		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	12	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 питанияновой 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 поорганизации 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

И.Р. Идрисова

(подпись) (расшифровка подписи)