

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения средняя общеобразовательная школа с. Аксеново МР
Альшеевский район Республики Башкортостан

Адрес месторасположения: 452130, Республика Башкортостан,
Альшеевский район, с. Аксеново, ул. Школьная 11А

Телефон 8(34754)36281

Электронная почта: aksenovo_school@mail.ru

Содержание

- I. Общие сведения об образовательной организации
- II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся по возрастным группам:
 1. Охват одnorазовым 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 ОО
- XII. Перечень нормативных и технологических документов

I. Общие сведения об образовательной организации:

Директор МБОУ СОШ с. Аксеново Нурыева Венера Раиловна

Ответственный за питание обучающихся Самигуллина Татьяна Викторовна

Численность педагогического коллектива: 19 чел.

Количество классов по уровням образования:

НОО – 4 класса, ОО – 5 классов, СОО – 2 класса.

Количество посадочных мест: 60

Площадь обеденного зала: 40,2 кв.м.

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1.	1 класс	1	10	2
2.	2 класс	1	15	1
3.	3 класс	1	15	2
4.	4 класс	1	18	3
5.	5 класс	1	21	8
6.	6 класс	1	15	6
7.	7 класс	1	13	2
8.	8 класс	1	16	4
9.	9 класс	1	18	0
10.	10 класс	1	9	1
11.	11 класс	1	3	0
	Итого:	11	153	29

**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.	Учащиеся 1-4 классов	58	58	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	100
2.	Учащиеся 5-8 классов	65	60	92,3
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	20	20	100
	в т.ч. за родительскую плату	40	40	100
3.	Учащиеся 9-11 классов	30	23	76,6
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100
	в т.ч. за родительскую плату	22	22	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	153	141	92,1
	в том числе льготных категорий	29	29	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
1.	Учащиеся 1-4 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2.	Учащиеся 5-8 классов	7	7	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	7	7	100
	в т.ч. за родительскую плату			
3.	Учащиеся 9-11 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	7	7	100
	в том числе льготных категорий	7	7	100

III. Тип пищеблока

(столовая на сырье, столовая доготовочная, буфет-раздаточная)

Тип пищеблока	столовая доготовочная
---------------	-----------------------

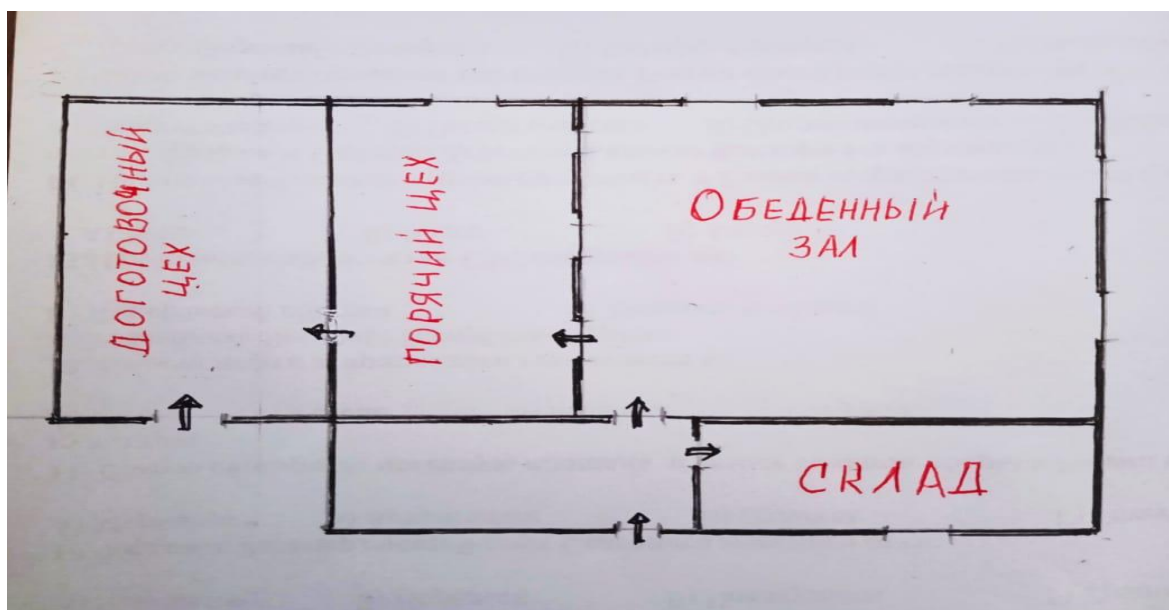
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	аутсорсинг
Оператор питания, наименование	Индивидуальный предприниматель Резяпова Гузель Римовна
Адрес местонахождения	452120, РБ, Альшеевский район, с. Раевский, ул Космонавтов, д.12, кв.1
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Резяпова Гузель Римовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	+7 987 628-70-52, petrovn4.val@yandex.ru , raichka.mukhtarova@mail.ru
Дата заключения контракта	1 сентября 2023 года
Длительность контракта	Учебный год

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	автономная газовая котельная
Водоотведение	локальное сооружение (выгреб)
вентиляция помещений	комбинированная

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 модели 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		10 м ²	
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		18 м ²	
1.2.5	Горячий цех		20 м ²	
1.2.6	Холодный цех			
1.2.7	Мучной цех			
1.2.8	Раздаточная			
1.2.9	Помещение для резки хлеба			
1.2.10	Помещение для обработки яиц			
1.2.11	Моечная кухонной посуды		6 м ²	
1.2.12	Моечная столовой посуды			
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	процента изношенности оборудования (%)
1.	Производственное помещение	Холодильник «Полус»	2	2015	01.09.2023 г.	70
		Холодильник «Бирюса»		2020		20
		Плита электрическая	1	2015	01.09.2023 г.	70
		Моечная раковина	2	2015	01.09.2023 г.	50
		Ванна моечная трехсекционная	1	2020	01.09.2023 г.	20
		Электросушилка для рук	1	2015	01.09.2023 г.	40
		Весы ВМЭН – 150	1	1999	01.09.2023 г.	80
		Машина для измельчения мяса	1	2010	01.09.2023 г.	60
		Стол разделочный	4	2022 2015	01.09.2023 г.	10 40
		Котел водогрейный	1	2014	01.09.2023 г.	60
		Микроволновая печь	1	2010	01.09.2023 г.	50
		Электрический водонагреватель	1	2016	01.09.2023 г.	60
		Воздухоочиститель кухонный «Алисия»	2	2020	01.09.2023 г.	30
		Зонт вытяжной пристенный островной	1	2009	01.09.2023 г.	80
2.	Складские помещения	Морозильник «Саратов»	1	2008	01.09.2023 г.	80
		Холодильная камера «Бирюса»	1	2020	01.09.2023 г.	10

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологиче- ского оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производи- тельность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактичес кого осмотра
1.	Тепловое:						
	Электрическая плита	Приготовлен ие блюд в наплитной посуде	ЭП-4ЖШ	3,0 кВт	2015		1 раз в месяц
	Электрический водонагревател ь	Для получения горячей воды	OASIS VL-80L	1500 Вт	2016		1 раз в 6 месяцев
2.	Механическое						
	Машина для измельчения мяса	Для приго- товления фаршей, на- резки и шин ковки овощей	«Помощ ница» ЭМШ-30 /230	230 Вт	2010		1 раз в 2 года
	Воздухоочисти тель кухонный	Для ударения воз духа от плиты	«Алисия»	60 Вт	2020		1 раз в месяц
	Зонт вытяжной пристенный островной	Для вытяжки	ЗВ-П		2009		1 раз в месяц
3.	Холодильное:						
	Холодильник -морозильник	Для хранения продуктов	«Саратов»	96 Вт	2008		по мере необхо димости
	Холодильник	Для хранения продуктов	«Полнос»	165 Вт	2015		по мере необхо димости
	Холодильная камера	Для длительного хранения продуктов	«Бирюса»	98 Вт	2020		по мере необхо димости
	Холодильник	Для хранения продуктов	«Бирюса 240КХ»	98 Вт	2020		по мере необхо димости
4.	Весозмери- тельное:						

	Весы ВМЭН – 150	Для взвешивания продуктов и порций	ВМЭН – 150	30 кг	1999		ежедневно
--	-----------------	------------------------------------	------------	-------	------	--	-----------

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1.	Тепловое	-	-	Не требуется	имеется	повар	имеется
2.	Механическое	-	-	Не требуется	имеется	повар	имеется
3.	Холодильное	-	-	Не требуется	имеется	повар	имеется
4.	Весоизмерительное	-	-	Не требуется	имеется	повар	имеется

VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь (кв.м)			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1.	Стол	8	2015	20	6 мест за 1 стол
2.	Скамейки	16	2015	20	3 места на 1 скамейке

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв.м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1.	-	-	-

Х. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование Должностей	Характеристика персонала столовой					
		Количество ставок	Укомплекто- ванность	базовое образование	квалифика- ционный разряд	стаж работы	наличие медицински
1.	Повар	1	да	Среднее специальное	V разряд	25	имеется
2.	Помощник повара	1	да	среднее специальное	III разряд	3	имеется

XI. Организация прохождения практики студентов профильных колледжей на базе ОО

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 организации 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 HACCP;
- 23) требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы;
- 24) наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.



Директор МБОУ СОШ с. Аксеново


(подпись)

/ Нурыева В.Р. /
(расшифровка подписи)