

ПАСПОРТ

пищеблока МОБУ СОШ с.Лагерево муниципального района
Салаватский район Республики Башкортостан ,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения: Республика Башкортостан, Салаватский район,
с.Лагерево, ул.Молодежная,9

телефон: 8 (34777) 2-77-18, эл. почта: sal_edu04@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: Ситдилов Забир Рауфович

Ответственный за питание обучающихся: Ситдикова Венера Махасимовна

Численность педагогического коллектива: 15 чел.

Количество классов по уровням образования: 1-4 классы- 35, 5-9 классы - 45

Количество посадочных мест: 100

Площадь обеденного зала:

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной

				категории
1	1 класс	1	9	9
2	2 класс	1	10	10
3	3 класс	1	8	8
4	4 класс	1	8	8
5	5 класс	1	12	8
6	6 класс	1	8	3
7	7 класс	1	5	3
8	8 класс	1	16	6
9	9 класс	1	4	1

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,	35	35	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	35	35	100%
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	41	41	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	20	20	100%
	в том числе за родительскую плату	21	21	100%
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9 классов – всего,	4	4	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	1	1	100%
	в том числе за родительскую плату	3	3	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	80	80	100%
	в том числе льготных категорий	56	56	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,	4	4	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	4	4	100%
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	5	5	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	5	5	100%
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	1	1	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	1	1	100
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	10	10	100%
	в том числе льготных категорий	10	10	100%

III. Тип пищеблока

(столовая на сырье, столовая, работающая на полуфабрикатах, буфет-раздаточная)

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, Kp22177@mail.ru

Дата заключения контракта	27.09.2021г
Длительность контракта	3 года

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное, собственная скважина, другие ведомственные источники) Централизованное
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение) Водонагреватель
Отопление	(централизованное, собственная котельная) Централизованное
Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения, другие) Централизованное
Вентиляция помещений	(естественная, искусственная, комбинированная) 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 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			
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	—		—
1.2.5	горячий цех			—
1.2.6	холодный цех		4,60*4,90	—
1.2.7	мучной цех		—	—
1.2.8	раздаточная		4,60*4,90	
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба		нет	
1.2.10	помещение для обработки яиц			—
1.2.11	моечная кухонной посуды		4,65*2,50	—
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)		4,65*2,25	

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№	Наименование	Характеристика оборудования
---	--------------	-----------------------------

п/п	цехов и помещений	наименование оборудования	количество единиц оборудования (ед.)	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
	Склад №1	2,5*1,60 ларь	2 шт.	2001	2001	100%
	Склад №2	3,60*2,5 морозильная ларь фростор морозильник POZIS холодильник INDEZIT холодильник POZIS	1 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт.	2015 2012 2015	2015 2012 2015	100%
	Производственные помещения:					
	овощной цех (первичной обработки овощей)		нет	нет	нет	
	овощной цех (вторичной обработки овощей)		нет	нет	нет	
	мясо-рыбный цех	мясорубка водонагреватель HAIER	1 шт. 1 шт.	1995 2020	1995 2020	100%
	Доготовочный цех		нет	нет	нет	
	горячий цех	Шкаф жарочный	1шт.	2015		

		Электрическая плита	1 шт.	2001	2001	100%
		Сковорода электрическая	1 шт.	2012	2012	
		чугунная Мармит	1 шт.	2013	2013	
		Водонагреватель SUPER LUX Машина протираочная	1 шт. 1 шт. 1 шт.	2021		
	холодный цех	нет	нет	нет	нет	нет
	мучной цех	нет	нет	нет	нет	нет
	раздаточная	Стол раздаточный	2 шт.			
	помещение (или место) для резки хлеба		нет	нет	нет	
	помещение для обработки яиц		нет	нет	нет	
	моечная кухонной посуды					
	моечная столовой посуды					
	моечная и кладовая тары					
	производствен ное помещение буфета- раздаточной		нет	нет	нет	
	посудомоечная буфета- раздаточной		нет	нет	нет	
	Комната для					

	приема пищи (персонал)	Холодильник Бирюса	1 шт.	1986		100%
--	---------------------------	-----------------------	-------	------	--	------

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	Для школьного питания	ПМЭС 70	мармит	2013	10 лет	100%
			ЭСК-90-0	Сковород	2012	10 лет	
			ШЭЖИ-2	электричес	2015	2 года	20%
			ЭП-4 ЖШ	Жарочный п Электрическ плита	2001		100%
2	Механическое	Для школьног о питания	M21.01	Мясорубка	2013	10 лет	100%
3	Холодильное	Для школьног о питания		Морозильная	2013		
				Фростор			
				Холодильник	2015		
				Индезит			
				олодильник п	2012		
				Холодильник			
				позис	2012		
4	Весоизмерител ьное оборудование	Для школьног о питания	M-ER 223AC LCD	2 шт. Весы	2022	2 года	20 %

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	по услови контракта				Мусаллямова Л.М.	
2	Механическое	по услови контракта					14.00
3	Холодильное	по услови контракта					13.30
4	Весоизмери- тельное оборудование	по услови контракта					13.40

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.)
1.	Столы	20 шт	2001	100%	40
2.	Скамейки	40 шт.	2001	100%	40

IX. Характеристика бытовых помещений **для персонала**

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей(ед.)
		4,65*2,25	Холодильник Бирюса – 1 шт. 1986г.

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			средне-специальное	6 разряд	33/5	Да
4	Повар			средне-специальное	5 разряд	2	Да
5	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.)

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.

Руководитель ОО:

(подпись)

(ФИО)

