

ПАСПОРТ пищеблока

**муниципальное общеобразовательное бюджетное
учреждение средняя общеобразовательная школа
с. Тан муниципального района Благоварский район
Республики Башкортостан**
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения: Республика Башкортостан Благоварский район, с. Тан,
ул. Школьная, 3

телефон (34747) 26249, эл почта: tanschoola@yandex.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 директор Нигматуллин Ильнур Явитович

Ответственный за питание обучающихся _____

Численность педагогического коллектива, 13 чел.

Количество классов по уровням образования 10

Количество посадочных мест 60

Площадь обеденного зала 52

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	9	3- ММС
2	2 класс	1	12	6-ММС
3	3 класс	1	13	4- ММС, 2- ОВЗ
4	4 класс	1	10	2- ММС
5	5 класс	1	11	3 ММС, 1- ДО
6	6 класс	1	10	6-ММС, 2- ОВЗ
7	7 класс	1	11	1-ММС, 1- ДО
8	8 класс	1	14	3- ММС
9	9 класс	1	17	6- ММС, 1- ОВЗ
10	10 класс	1	5	
	Всего	10	112	34- ММС, 5- ОВЗ, 2-ДО

ММС- многодетные малообеспеченные семьи, ОВЗ – ограниченные возможности здоровья, ДО –обучение на дому.

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
	2	3	4	5
1.1	Учащиеся 1-4 классов– всего,	44	44	100

	2	3	4	5
	в том числе учащиеся льготных категорий	15	15	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	63	63	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	24	24	100
	в том числе за родительскую плату	39	39	100
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	5	5	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	0	0	0
	в том числе за родительскую плату	5	5	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	112	112	100
	в том числе льготных категорий	41	41	100

1. 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,	44	44	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	2	2	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	63	63	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	3	3	100
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	5	5	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в том числе за родительскую плату	0	0	0

Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	112	112	100
в том числе льготных категорий	5	5	100

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

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/ <u>аутсорсинг</u>
Оператор питания/поставщик	ООО "ОптТорг"
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	452173, РБ, Чишминский р-н, р.п. Чишмы, ул.Новостроителей, д.2
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Набиуллин Ришат Рамилевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	+7 (917) 792-35-65, Kp22177@mail.ru
Дата заключения контракта	26.12.2022г.
Длительность контракта	30.12.2023г

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное, собственная скважина , другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, водонагреватель , резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное , собственная котельная)
Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения , другие)
Вентиляция помещений	(естественная, искусственная , 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	15,7		
1.2	Производственные помещения:	50,0		
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	6,4	–	–
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	6,5	–	–
1.2.3	мясо-рыбный цех	7,3	–	–
1.2.4	Доготовочный цех	–		–
1.2.5	горячий цех	16,9		–
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	12,9		–
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 (%)
1.	Горячий цех	Плита электрическая ЭП-4ЖШ	2	2022	2022	
2.	Горячий цех	Мармит 1-х и 2-х блюд ЭМК-70КМУ универс. Паровой	1	2022	2022	
3.	Горячий цех	Весы настольные электронные	1	2022	2022	
4.	Моечная столовой посуды	Стеллаж для сушки посуды	2	2021	2022	
5.	Складские помещения	Стеллаж для хранения	2	2020	2022	
6.	Складские помещения	Шкаф для хлеба ШХ-6	1	2022	2022	
7.	Производственные помещения	Стол производственный	6	2019	2022	
8.	Складские помещения	Шкаф универсальный ШМУ 22-800	2	2022	2022	
9.	Складские помещения	Холодильник	2	2021	2022	

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая	ЭП-4ЖШ		2022	1	
		Плита электрическая	ЭП-4ЖШ		2022	1	

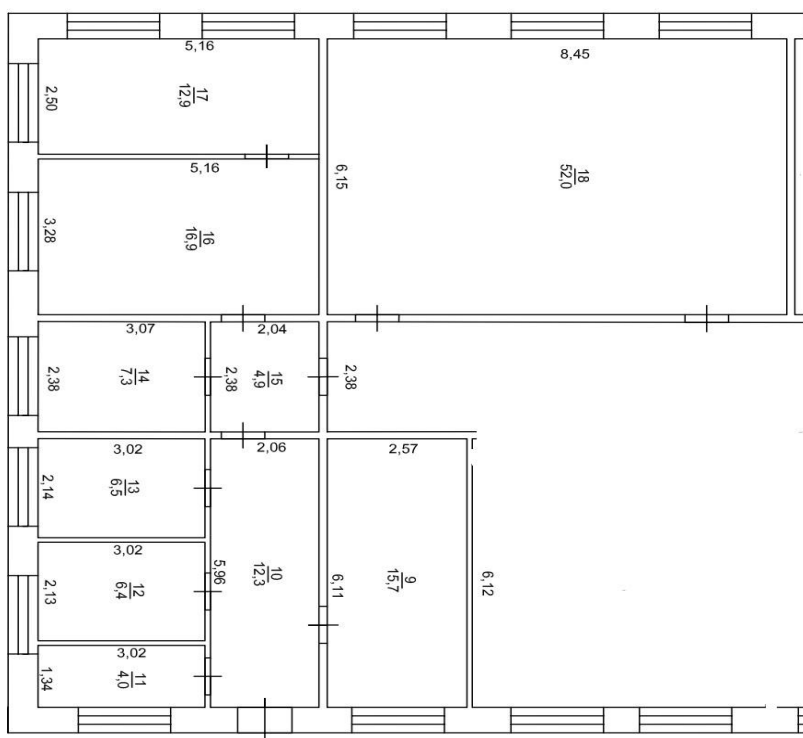
		Мармит 1-х и 2-х блюд	ЭМК-70КМУ универс. Паровой		2022	1	
2	Механическое						
3	Холодильное	Холодильник	POZIS RK-139		2021	1	
		Холодильник	POZIS RK-139		2021	1	
4	Весоизмерительное оборудование	Весы настольные электронные	ФОРТ-Т		2022	1	

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических 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	Весоизмерительное 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 посадочных мест в обеденном зале(ед.)
1	столы	12	2022		60
2	скамьи	24	2022		60



IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей(ед.)
1	санузел	4,0	-

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					
4	Рабочий кухни (помощник повара)	0,75					

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

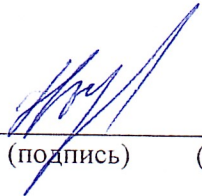
Количество общеобразовательных организаций, организовавших прохождение практики(ед.)	Количество студентов, прошедших практику в текущем учебном году(чел.)	Из них количество трудоустроенных(чел.)
-	-	-

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

Директор

МОБУ СОШ с.Тан


(подпись)

Нигматуллин И.Я.

(расшифровка подписи)