

УТВЕРЖДАЮ



Директор МБОУ СОШ № 1
им. Ахметова А.Ш.
с. Стерлибашево

Р.Ш. Галиев

**ПАСПОРТ
пищеблока**

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №1 имени Героя Советского Союза Ахметова Абдуллы Шангареевича села Стерлибашево муниципального района Стерлибашевский район Республики Башкортостан,

адрес месторасположения:

453180, Республика Башкортостан, Стерлибашевский район, село Стерлибашево, ул. Школьная, д. 1/1 ,

телефон 8 3473922222, эл. почта: stbnatschool@rambler.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 Галиев Рамиль Шамилевич.

Ответственный за питание обучающихся Тайгунова Адиля Хамитовна.

Численность педагогического коллектива, 24 чел.

Количество классов по уровням образования 13.

Количество посадочных мест 72.

Площадь обеденного зала 36 кв.м.

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	3	66	1
2	2 класс	3	73	6
3	3 класс	4	77	4
4	4 класс	3	70	3

II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся по возрастным группам

1. Охват одnorазовым 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,	286	286	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	286	286	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,			
	в том числе учащиеся льготных категорий	14	14	4,9

III. Тип пищеблока
столовая, работающая на полуфабрикатах

IV. Форма организации питания

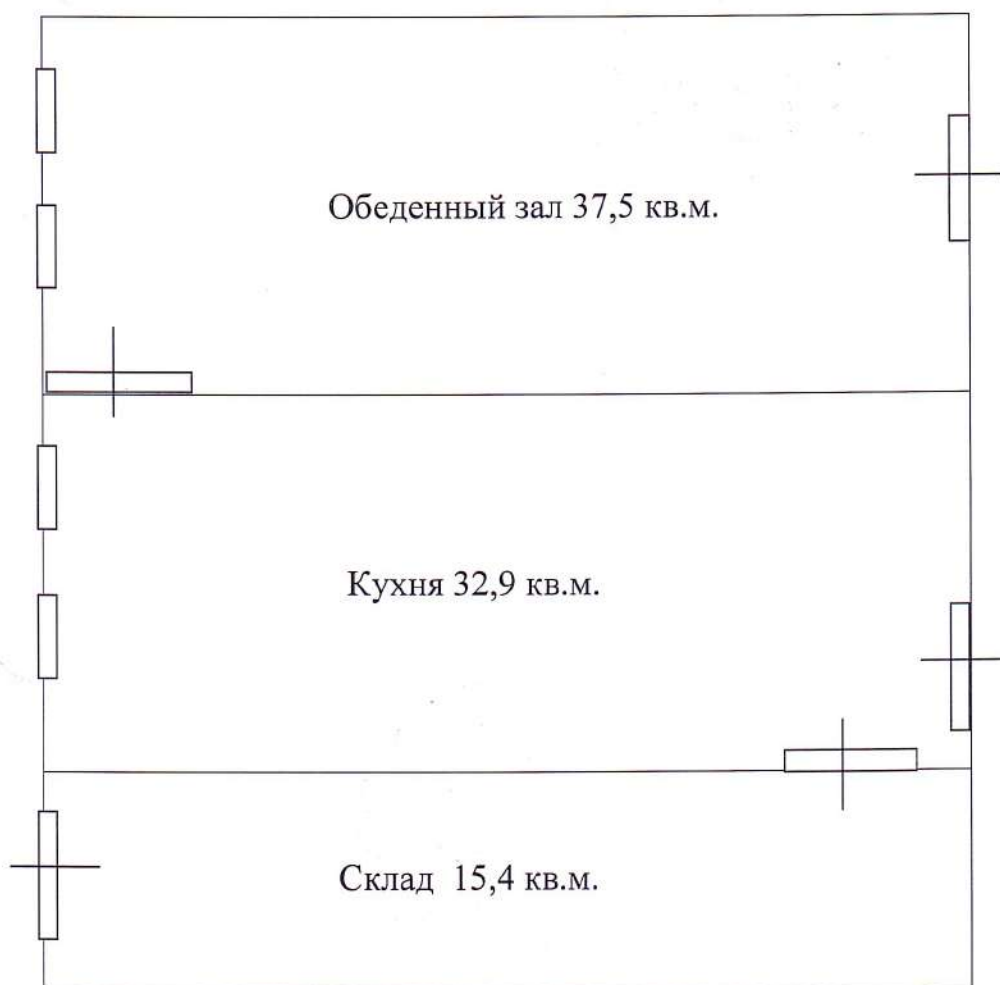
Форма предоставления питания	Самостоятельно
Оператор питания/поставщик	ИП ГКФХ Аглиуллина З.Р.
Адрес место нахождения оператора питания/поставщика	453190, Республика Башкортос Стерлибашевский район, с. Айдарали, Ленина, д.16
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Аглиуллина Зарина Римовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8 937 499 80 52
Дата заключения контракта	30.08.2024
Длительность контракта	31.12.2024

Форма предоставления питания	Самостоятельно
Оператор питания/поставщик	Потребительское общество «НИВА»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	453180, РБ, Стерлибашевский район, с. Стерлибашево, ул. Тукаева Д
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Фархшатова Азалия Сагитовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(3473)9-2-26-83
Дата заключения контракта	30.08.2024
Длительность контракта	31.12.2024

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	локальные сооружения
Вентиляция помещений	естественная

Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока



VI. 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, работающая сырье	столовые, работающие на полуфабрикатах	буфет-раздаточная
1.1	Складские помещения	-	15,4	-
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	-	32,9	-
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	-	-	-
1.2.13	моечная и кладовая тары	-	-	-
1.2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-
1.2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной-	-	-	-
1.3	Обеденный зал	-	37,5	-

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.	Обеденный зал	Стол обеденный 6-ти мест.	12		2022	
		Табуретка	80		2022	
		Раковина	3		2022	
		Жалюзи вертикальные	2		2022	
		Эл. полотенце	2	2022	2022	
2.	Горячий цех	Эл.плита 6 – ти комф. духовкой ЭП-6	1	2022	2022	
		Мармит 1 блюд МЭПС-2 11/7	1	2022	2022	
		Мармит 2 блюд МЭВ-11/7	1	2022	2022	
		Вытяжка	1	2022	2022	
		Стол разделочны 1200*600*870/890//полка-решетка/+полка сплошна нерж.	2		2022	
		Стол разделочны 1000*600*870/890//полка-решетка/+полка сплошна нерж.	1		2022	
		Стол разделочны 600*600/870/890/ полка			2022	

		решетка				
		Стол-купе СТКО-6-2	1		2022	
		Стеллаж для тарелок	2		2022	
		Мойка 3-х секционная	3		2022	
		Ванна белая	1		2022	
		Водонагреватель ARISTON 80л	1		2022	
		Протирочная машина	1	2018	2022	
		Электрическая мясорубка	1		2022	
		Стеллаж металлический	2	2022	2022	
		Весы MR-E 5	1	2022	2022	
		Микроволновая печь	1	2017	2018	
3.	Складское помещение	Шкаф для инвентаря металлический	1			
		Шкаф для одежды металлический	1			
		Весы «Маркет» 15 кг.	1			
		Унитаз	1			
		Весы напольные 100 кг.	1	2018		
		Холодильник «Атлант»	1	2003		
		Холодильник «NORD»	1	2013		
		Холодильник «INDESIT»	1	2006		
		Холодильник «Бирюса-50»	1	2020		
		Морозильник «Бирюса»	1	2019		
		Морозильник «Орск»	1	2003		

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					Сроки профилактического осмотра
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	Срок службы (годы)	
1	Тепловое						
	Мармит 1 блюд	Подогрев гот. п	МЭПС-2-11/7	20	2022	2	Ежегодно
	Мармит 2 блюд	Подогрев гот. п	МЭВ-11/7	20	2022	2	Ежегодно
	Эл.плита	Приготовление п	ЭП-6	30	2022	2	Ежегодно
2	Механическое						
	Протирочная машина	Приготовление п	МПП-350М		2015	9	Ежегодно
3	Холодильное						
	Холодильник	Охлаждение продуктов	«Атлант»		2003	21	Ежегодно
	Холодильник	Охлаждение продуктов	«NORD»		2013	11	Ежегодно
	Холодильник	Охлаждение продуктов	«INDESIT»		2006	18	Ежегодно

	Холодильник	Охлаждение продуктов	«Бирюса-50»	2020	4	Ежегодно
	Морозильник	Заморозка продуктов	«Бирюса»	2019	5	Ежегодно
	Морозильник	Заморозка продуктов	«Орск»			Ежегодно
4	Весоизмерительное оборудование					
	Весы	взвешивание	«Маркет» Т-769	2021	3	Ежегодно
	Весы настольные	взвешивание	PRICE SCALE	2018	6	Ежегодно
	Весы	взвешивание	M-ER	2022	2	Ежегодно

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						
	Эл.плита 6 – ти комф. с духовкой ЭП-6					Инженер-электрик	Еженедельно
	Мармит 1 блюд МЭПС-2-11/7					Инженер-электрик	Еженедельно
	Мармит 2 блюд МЭВ-11/7					Инженер-электрик	Еженедельно
2	Механическое						
	Протирочная машина					Инженер-электрик	Еженедельно
3	Холодильное						
	Холодильники					Инженер-электрик	Еженедельно
4	Весоизмерительное оборудование						
	Весы					Инженер-электрик	Еженедельно

VII. 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.	Стол	12	2022	20	72
2.	Табуретка	80	2022	80	72

Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы (годы)	наличие медкнижки
1	Технолог	-	-	-	-	-	-
2	Повар	1	1	Средне-специальное	4	28	имеется
3	Рабочий кухни (помощник повара)	1	1	Средне-специальное	5	38	имеется
4	Помощник повара	1	1	Средне-специальное	-	6	имеется
5	Посудомойка	1	1	Средне-специальное	-	14	имеется

VIII. 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.