

ПАСПОРТ
пищеблока МБОУ СОШ им. Я. Кулмыя д. Канакаево
МР Ишимбайский район РБ

Адрес местоположения: 453235, РБ, Ишимбайский район д.
Канакаево, ул. Школьная, д. 25 а
Телефон: 8(347-97)72-2-55
Элпочта: _kanaksosh@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-Акбулатова Зиля Миниахметовна
Ответственный за питание обучающихся- Даминева Альбина Ясировна

Численность педагогического коллектива - 9 чел.

Количество классов по уровням образования - 10 классов

Количество посадочных мест - 40

Площадь обеденного зала - 34,4

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	3	2
2	2 класс	1	2	0
3	3 класс	1	5	3
4	4 класс	1	6	0
5	5 класс	1	8	4
6	6 класс	1	4	2
7	7 класс	1	3	1
8	8 класс	1	2	0
9	9 класс	1	3	1
10	10 класс	1	5	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	Учащиеся 1-4 классов- всего	16	16	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	5	5	100%
1.2	Учащиеся 5-8 классов- всего	17	17	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	7	7	100%
	в том числе за родительскую плату	8	8	100%

1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-10 классов - всего	8	8	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	4	4	100%
	в том числе за родительскую плату	3	3	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп - всего	41	41	100%
	в том числе льготных категорий	16	16	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	-	-	-
2.2	Учащиеся 5-8 классов - всего	-	-	-
	в том числе учащиеся льготных категорий,	-	-	-
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
2.3	Учащиеся 9-11 классов - всего	-	-	-
	в том числе учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп - всего	-	-	-
	в том числе льготных категорий	-	-	-

III. Тип пищеблока
(столовая работающая на полуфабрикатах)

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/ <u>поставщик</u>	Индивидуальный предприниматель
Адрес местонахождения оператора питания/ <u>поставщика</u>	453211, РФ, Республика Башкортостан, г. Ишимбай, ул. Мустая Карима, д. 11
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/ <u>поставщика</u>	Кинзябаева Гульназ Ражаповна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8-987-605-8771, amparo_plus@mail.ru
Дата заключения контракта	Ежемесячный договор
Длительность контракта	Ежемесячный договор

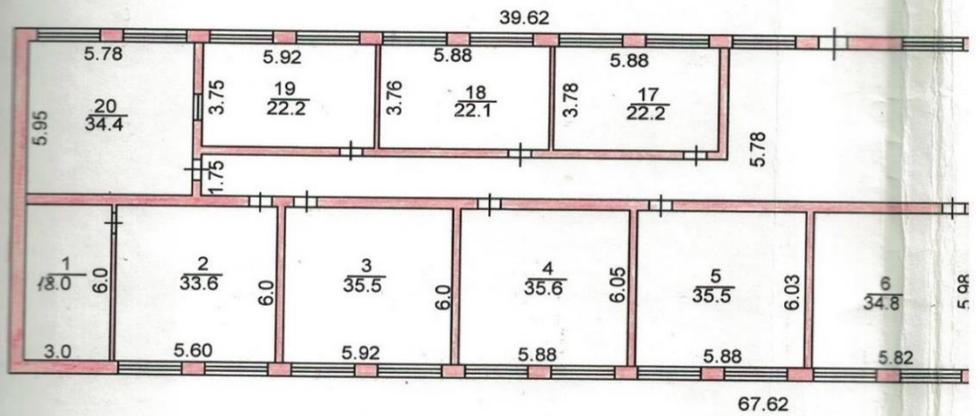
V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Водонагреватель
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Локальные сооружения (выгребная яма)
Вентиляция помещений	Комбинированная

VI. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока

ПЛАН (1:200)
на нежилое строение
деревня Канакаево
улица Школьная № 25а
Лит А этаж 1

Лит А
H=3,80



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 (22,1)	-
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	-	-	-
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	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	Помещение хранения сыпучих продуктов	контейнер	3	2000	2000	20%
2	Помещение хранения суточного запаса	холодильник среднетемпературный	2	2018, 2021		20%
		морозильник	1	2010		30% 20%
		стол производственный	4	2019		0%
		ванна моечная 1-секционная				0%
		ванна моечная 2-секционная				
		весы	3	2022	2022	0%
		мясорубка	2	2021		0%
		плита электрическая 6-конфорочная	1	2012		80%
			1	2012		40%
		стеллаж для сушки посуды	2			
		электрический водонагреватель	1	2021	2021	0%
		зонт вентиляционный	2	2021 2010	2021 2010	0%

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 электр. 6-ти конфорочная	ЭП-6ЖШ				
2	Механическое	Мясорубка	ТМ-32М Haier	г.Москва		7 лет	
		Электрический водонагреватель					
		Зонт вентиляционный	HESSEN	Респ Марий-Эль, г.Йошкар-Ола	2021		
			Элинокс	Чувашия г. Чебоксары	2010		
3	Холодильное	Холодильник 2 шт.	Позис Позис		2018 2021		
		Морозильник	Свияга				
4	Весоизмерительное оборудование	Весы электронные торговые	ФОРТ-Т		2022		
		Весы электронные товарные	ФОРТ-П		2022		
		Весы настольные циферблатные	РН-6Ц13 У				

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		Наличие договора на технический мониторинг	Наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	План приобретения нового и замена старого оборудования	ФИО ответственного за состояние оборудования	График санитарной обработки оборудования
1	Тепловое						
2	<u>Механическое</u>						
3	<u>Холодильное</u>						
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	стол обеденный	9	2005	60%	40
2	стулья	40	2005	60%	40

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Кухня	22,2	
2	Столовая	34,4	
3	Складское помещение	22,1	

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	Заведующий производством	-	-	-	-	-	-
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повар	1	1	имеется	имеется	2	имеется
4	Рабочий кухни (помощник повара)	0,5	0,5	имеется	имеется	8	имеется

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.)
-	-	-

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 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 МБОУ СОШ д. Канакаево З.М. Акбулатова

