

ПАСПОРТ

Пищеблока НОШ д. Буранбаево филиал МОБУ ООШ с. Верхнетавлыкаево
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения д. Буранбаево ул. Сакмар. 13

телефон 4-29-76 эл почта: buranbaevskaya@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: директор - Имамбаев Рифат Ращитович

Ответственный за питание обучающихся: повар Гаетбаева Мансура Дамировна

Численность педагогического коллектива - 1 чел.

Количество классов по уровням образования - 3

Количество посадочных мест - 40

Площадь обеденного зала 36,8 кв.м

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	2	2
2	2 класс	4	4	4
3	3 класс			
4	4 класс	3	3	3
	и т.д.			

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,	9	9	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	9	9	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,	0	0	0
	в том числе учащиеся льготных	0	0	0

	категорий			
--	-----------	--	--	--

III. Тип пищеблока - столовая, работающая на полуфабрикатах

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ПК Баймак
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	453630. Республика Башкортостан г. Баймак
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Имамбаев Рифат Рашитович, директор школы
Контактные данные: тел. / эл. почта	Телефон/ ватсап: 89656595295 buranbaevskaya@mail.ru
Дата заключения контракта	10.01.2023
Длительность контракта	31.11.2023

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	собственная скважина
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная)
Водоотведение	Выгребные ямы
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		5.1	
1.2	Производственные помещения:		3.26	
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	—
1.2.5	горячий цех		3	—
1.2.6	холодный цех		5.1	—
1.2.7	мучной цех		—	—
1.2.8	раздаточная		1.4	
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба		2	
1.2.10	помещение для обработки яиц			—
1.2.11	моечная кухонной посуды		5.3	—
1.2.12	моечная столовой посуды			—
1.2.13	моечная и кладовая тары		1.2	—
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						

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срок службы (годы)	замечания
1	Тепловое	Плита электрическая Промышленная с жарочным шкафом	№1620		2018		
		Плита электрическая	«Мечта»		2006		
2	Механическое						
3	Холодильное	Холодильник	Индезит		2004	11	
		Холодильник	Индезит		2004	11	
		Холодильник	Индезит		2004	11	
		Холодильник	Бирюса		2002	11	

		Морозильник	Renova		2019	12	
4	Весоизмерительное оборудование	Весы механические	РН-6L 13 v	m	2000		
		Весы электрические			2010		

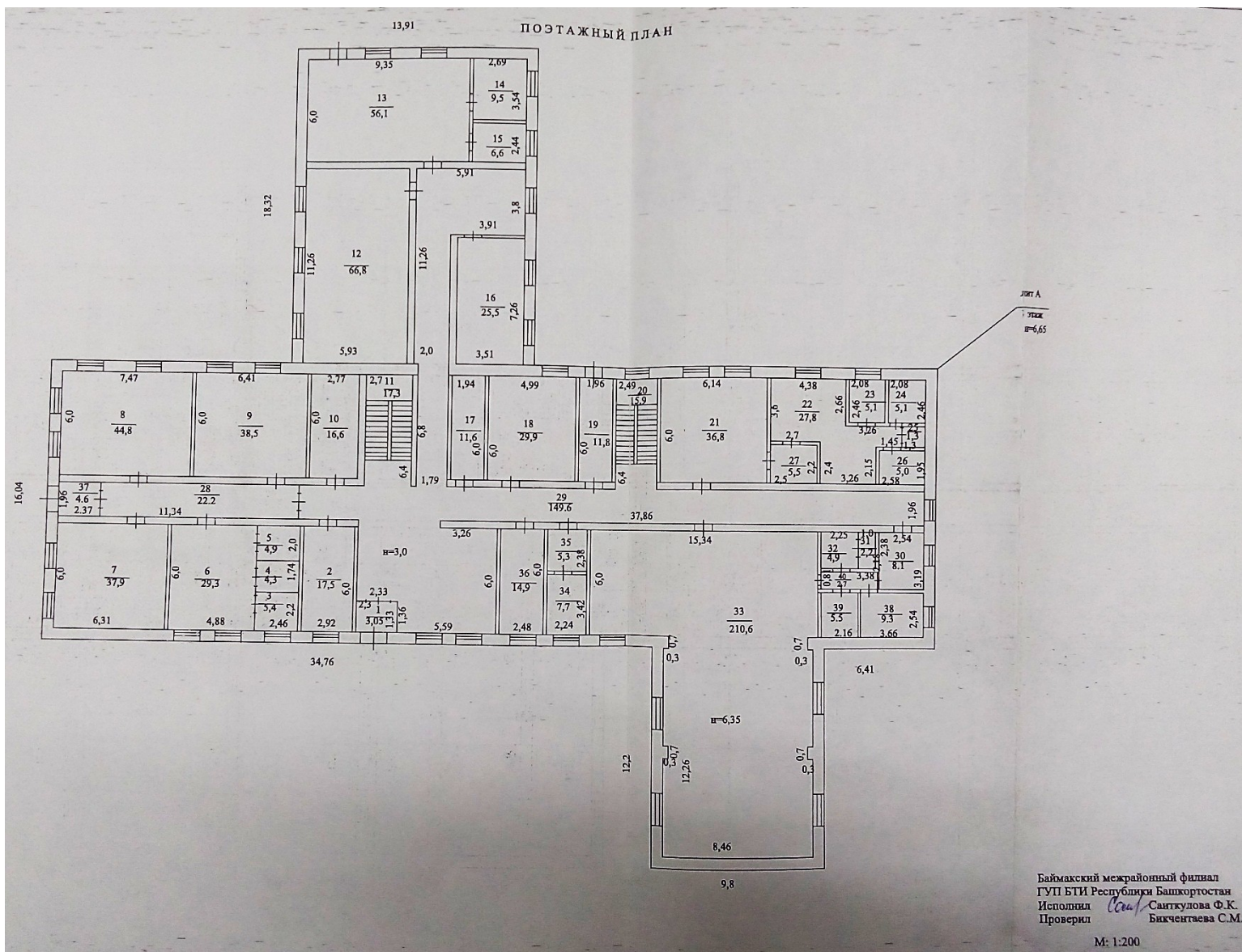
4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ 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 обслуживания	Ф.И.О. ответственного за состояние обслуживания	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое			По за- явкам		Зав. производство м	Имеется
2	Механическое			По за- явкам		Зав. производство м	Имеется
3	Холодильное			По за- явкам		Зав. производство м	Имеется
4	Весоизмери- тельное оборудование			По заявкам		Зав. производство м	Имеется

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	Обеденный зал Столы стулья	12	1997	40	40
		24	1997	30	
2	Складские помещения	-			

3	Посудамоечная	Ванна- маленькие -3.Большие -2	1997 1998	50 -	
---	---------------	-----------------------------------	--------------	---------	--



IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Склад	5.1	-
2	Щитовая	5.1	-
3	Раздевалка	5.0	Шкаф-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		Средне-специальное		8	Имеется
4	Рабочий кухни (помощник повара)	0,5		Средне-специальное		20	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.)

ХII. Перечень нормативных и технологических документов

ХIII.

- 1) основное организованное меню для детей 7-11 лет - имеется
- 2) ежедневное меню; - имеется
- 3) меню-раскладка; -имеется
- 4) технологические карты (ТК); -имеется
- 5) технико-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара - имеется
- 6) накопительная ведомость - имеется
- 7) график приема пищи имеется
- 8) гигиенический журнал (сотрудники) - имеется
- 9) журнал учета температурного режима холодильного оборудования - имеется
- 10) журнал учета температуры и влажности в складских помещениях - имеется
- 11) журнал бракеража готовой пищевой продукции - имеется
- 12) журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции - имеется
- 13) ведомость контроля за рационом питания - имеется
- 14) приказ о составе бракеражной комиссии - №и 7 от 30.09.2023 г. «О создании бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год»
- 15) график дежурства преподавателей в столовой - имеется
- 16) акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году - имеется
- 17) программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся
- 18) положение об организации питания обучающихся
- 19) положение о бракеражной комиссии - №1 от 12.01.21г. «Об утверждении положения о бракеражной комиссии»
- 20) приказ об организации питания -№6 от31.08.2023 г. «Об организации горячего питания»
- 21) должностные инструкции персонала пищеблока - имеется
- 22) программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП - имеется
- 23) требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы - имеется
- 24) наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания- имеется

Директор
общеобразовательной организации
(организатора питания)



(подпись)

Имамбаев Р.Р.
(расшифровка подписи)