

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения средняя общеобразовательная школа с. Гафури муниципального района Буздякский район Республики Башкортостан

адрес месторасположения: 452701, Россия, Республика Башкортостан, Буздякский район, с. Гафури, ул. Школьная, д.5а,

телефон: 89033564663, эл почта: gafuri.mobu@yandex.ru

Содержание

- І. 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. Штатное расписание работников пищеблока
 - Х. Перечень нормативных и технологических документов

І. Общие сведения об образовательной организации Руководитель образовательной организации Юмадилов Альтаф Салимович Ответственный за питание обучающихся Дусчанова Людмила Ивановна Численность педагогического коллектива, 13 чел.

Количество классов по уровням образования 10

Количество посадочных мест 60

Площадь обеденного зала 60 м.кв.

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.		
			всего	в том числе льготной	
				категории	
1	1 класс	1	10	7	
2	2 класс	1	8	2	
3	3 класс	1	14	5	
4	4 класс	1	13	6	
5	5 класс	1	19	7	
6	б класс	1	13	6	
7	7 класс	1	11	2	
8	8 класс	1	15	10	
9	9 класс	1	20	10	
10	11 класс	1	2	1	

II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся по возрастным группам

1. Охват одноразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам

No	VOUTHUROUT HO PAYHHOM	Пиодоличести	Охвачено горячим питанием		
п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	количество,	% от числа	
	обучающихся	чол.	чел.	обучающихся	
1	2	3	4	5	
1.1	Учащиеся 1-4 классов –	45	40	89%	
	всего,				
	в том числе учащиеся	16	16	100%	
	льготных				
	категорий				

	в том числе учащиеся льготных категорий	16	16	100%
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	58	53	91%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	20	20	100%
	в том числе за родительскую плату	33	33	100%
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов –	22	21	95%
	всего,			
	в том числе учащиеся	10	10	100%
	льготных			
	категорий,			
	в том числе за	12	12	100%
	родительскую плату			
	Общее количество	125	115	92%
	учащихся всех			
	возрастных групп – всего,			
	в том числе льготных	46	46	100%
	категорий			

2. Охват двухразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам

No	Гонтинеантного минам	численность,	Охваченогоря	чимпитанием
п/п	Контингентпогруппам обучающихся	чел.	количество,	% отчисла
	обучающихся	4C/1.	чел.	обучающихся
2.1	Учащиеся 1-4 классов-	45	5	11%
	всего,			
	в том числе учащиеся	4	4	100%
	льготных			
	категорий			
2.2	Учащиеся 5-8 классов –	58	5	9%
	всего,			
	в том числе учащиеся	5	5	100%
	льготных категорий,			
	в том числе за			
	родительскую плату			
2.3	Учащиеся 9-11 классов –	22	1	5%
	всего,			

в том числе учащиеся	1	1	100%
льготных			
категорий			
в том числе за			
родительскую плату			
Общее количество	125	10	8%
учащихся всех			
возрастных групп – всего,			
в том числе льготных	10	10	100%
категорий			

III. Тип пищеблока

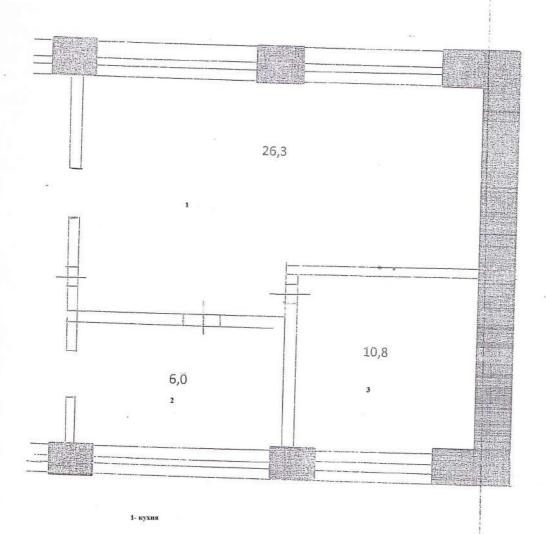
(столовая на сырье, работающая на полуфабрикатах)

IV. Форма организации питания

Формапредоставленияпитания	Самостоятельно
поставщик	ИП Чанышева Г.Р.
Адрес местонахождения поставщика	452710,Республика Башкортостан,Буздякскийрайон,с.Буздяк,ул.Кра площадь, д 95/1
Фамилия, имя отчество поставщика	ЧанышеваГульнараРифкатовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	Телефон, факс 89371646460 Эл.почтаchanisheva1974@mail.ru
Датазаключениядоговора	Ежемесячно 1 числа
Длительностьдоговора	На период учебного года

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	собственная скважина
Горячееводоснабжение	собственная котельная
Отопление	собственнаякотельная
Водоотведение	локальныесооружения
Вентиляцияпомещений	искусственная, комбинированная



3- склад

VI. Материально-техническое оснащение пищеблока:

1. Перечень помещений и их площадь, кв. м (перечень и площадь помещений в зависимости от типа предоставления питания)

		Плош	адьпомещения	н. KB. M
		столовые,	столовые,	буфет-
No (Наименованиецехов и помещений	•	· ·	* *
Π/Π		ена	наполуфабри	_
		сырье	катах	
1.1	Складские	1	10,8 ; 8,8.	
	помещения		, _ , _ , _ ,	
1.2	Производственныепомещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной		_	_
	обработки овощей)			
1.2.2	овощной цех (вторичной		_	_
	обработки овощей)			
1.2.3	мясо-рыбныйцех		_	_
1.2.4	доготовочныйцех	_	26,3	_
1.2.5	горячийцех			_
1.2.6	=			_
1.2.7	мучнойцех		_	_
1.2.8	раздаточная			
1.2.9	помещение (или место) для резки			
	хлеба			
1.2.10	помещениедляобработкияиц			_
1.2.11	моечнаякухоннойпосуды		6,0	_
1 0 10	v			
1.2.12	моечнаястоловойпосуды			_
1 2 13	моечная и кладоваятары			
1.2.13	мосчная и кладоваятары			_
1.2.14	производственноепомещениебуфе	_	_	
	та-раздаточной			
	•			
1.2.15	посудомоечнаябуфета-	_	_	
	раздаточной			
1.3	Комната для приема пищи			
	(персонал)			

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

		Характеристика оборудования						
№ п/п	Наименование цехов и помещений	наименование оборудования	количество единиц	датаего выпуска	датыначала	процент изношенностиобс рудования (%)		
1	Горячий цех	Плита	2	2011	2011	80%		
		Плита	1	2020	2020	40%		
		Холодильник	1	2011	2011	80%		
		Вытяжка	1	2011	2011	80%		
		Мармит	1	2011	2011	80%		

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

			Xap	актеристик	а оборуд	цования	
№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срокслужбы (годы)	срокипрофилак- тического осмотра
1	Тепловое	Плита	GEFEST		2011	12	
		Плита	GEFEST		2011	12	
		Плита	ЭП4ЖЦ		2020	3	
2	Холодильное	Холодильник	Позис		2011	12	
		Холодильник	Саратов		2011	12	
		Холодильник	Индезит		2011	12	
		Мор.камера	Позис		2019	4	
4	Весоизмери-	Весы	SW		2011	12	05.02.2022
-	тельное	Весы	НПВ		2011	12	05.02.2022
	оборудование	Весы	ВМЭН		2011	12	05.02.2022

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

		Характеристика мероприятий					
№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	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	рафиксанитарнойобра боткиоборудования
1	Тепловое						
	Mayayyy						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмери- тельное оборудование		имеется			Дусчанова Л.И.	имеется -

VII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

	Харак			й,
Наименование оборудования	количество единиц оборудования (ед.)	датаего приобретения	процент изношенности оборудования (%)	количество посадочных мест в обеденном зале (ед.)
				60
		Наименование количество оборудования оборудования	Наименование количество оборудования единиц датаего оборудования приобретения	оборудования единиц датаего изношенности оборудования приобретения оборудования

IX. Штатное расписание работников пищеблока

		Характеристикаперсоналастоловой					
№ п/п	Наименование должностей	количество ставок	укомплек- тованность	базовое образование	квалификацион- ныйразряд	стажработы (годы)	наличие медкнижки
1	Заведующий	1	100%	Мастер ПТО	6	35/12	имеется
	производством						
2	Технолог						
3	Повар	1	100%	Повар	5	15/6	имеется
4	Рабочийкухни	1	100%	Кондитер	2	33/5	имеется
	(помощникпов			_			
	apa)						

Х. Перечень нормативных и технологических документов

- 1) основное организованное меню для детей 7-11 лет, 12 лет и старше ;
- 2) ежедневное меню;
- 3) технологические карты (ТК);
- 4) накопительная ведомость;
- 5) график приема пищи с графиком дежурства преподавателей в столовой;
- 6) гигиенический журнал (сотрудники);
- 7) журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 8) журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- 9) журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- 10) журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- 12) приказ о составе бракеражной комиссии;
- 13) график дежурства преподавателей в столовой;
- 14) акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока организации питания к новому учебному году;
 - 15) положение об организации питания обучающихся;
 - 16) положение о бракеражной комиссии;
 - 17) приказ об организации питания;
 - 18) должностные инструкции персонала пищеблока;
 - 19) программа производственного контроля;
 - 20) требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы;
- 21) наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.