



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор школы: А.С.Юмадилов

« 26 » августа 2024 год

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

с.Гафури
2024г.

«УТВЕРЖДАЮ» _____

Директор школы: А.С.Юмадилов

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

с.Гафури
2024г.

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. Штатное расписание работников пищеблока
- X. Перечень нормативных и технологических документов

I. 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	7	2
2	2 класс	1	10	7
3	3 класс	1	8	2
4	4 класс	1	14	5
5	5 класс	1	13	6
6	6 класс	1	19	7
7	7 класс	1	13	6
8	8 класс	1	11	2
9	9 класс	1	15	10
10	10 класс	1	2	1

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,	40	40	100 %
	в том числе учащиеся ЛЬГОТНЫХ	16	16	100 %

	категорий			
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	56	56	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	24	24	100%
	в том числе за родительскую плату	32	32	100%
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	17	17	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	11	11	100%
	в том числе за родительскую плату	6	6	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	113	113	100%
	в том числе льготных категорий	51	51	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,	40	3	8%
	в том числе учащиеся льготных категорий	4	4	100%
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	56	4	7%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	4	4	100%
	в том числе за родительскую плату			
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	17	2	12%

	в том числе учащиеся льготных категорий	2	2	100%
	в том числе за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	113	12	11%
	в том числе льготных категорий	12	12	100%

III. Тип пищеблока

(столовая на сырье, работающая на полуфабрикатах)

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно
поставщик	ИП Чанышева Г.Р.
Адрес местонахождения поставщика	452710, Республика Башкортостан, Буздяк район, с. Буздяк, ул. Красная площадь, д 95/1
Фамилия, имя отчество поставщика	Чанышева Гульнара Рифкатовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	Телефон, факс 89371646460 Эл. почта chanisheva1974@mail.ru
Дата заключения договора	Ежемесячно 1 числа
Длительность договора	На период учебного года

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	собственная скважина
Горячее водоснабжение	собственная котельная
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	локальные сооружения
Вентиляция помещений	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		10,8 ; 8,8.	
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	–	26,3	–
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		6,0	–
1.2.12	моечная столовой посуды			–
1.2.13	моечная и кладовая тары			–
1.2.14	производственное помещение буфет-раздаточной	–	–	
1.2.15	посудомоечная буфет-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	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
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

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического 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	Весоизмерительное оборудование	Весы	SW		2011	12	05.02.2022
		Весы	НПВ		2011	12	05.02.2022
		Весы	ВМЭН		2011	12	05.02.2022

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	Ф.И.О. ответственного за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмерительное оборудование		имеется			Дусчанова Л.И.	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 посадочных мест в обеденном зале (ед.)
					60

IX. 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	1	100%	Мастер ПТО	6	36/13	имеется
2	Технолог						
3	Повар	1	100%	Повар	5	16/7	имеется
4	Рабочий кухни (помощник повара)	1	100%	Кондитер	2	34/6	имеется

X. 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.