

ПАСПОРТ

пищеблока МОБУ СОШ д.Дергачевка,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения Стерлитамакский район, д.Дергачевка, ул.Дружбы, д.15,

телефон 27-98-33, эл почта: dergscool@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 Биктимеров Г.Г.

Ответственный за питание обучающихся Васильева А.Р.

Численность педагогического коллектива, 10 чел.

Количество классов по уровням образования 9

Количество посадочных мест 54

Площадь обеденного зала 56.1

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

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,	23	23	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	10	10	43,5
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	34	34	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	14	14	41,2
	в том числе за родительскую плату	19	19	55,9
1	2	3	4	5

1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	10	10	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	5	5	50
	в том числе за родительскую плату	5	5	50
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	67	67	100
	в том числе льготных категорий	30	30	44,8

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 категорий	0	0	0
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	5	5	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	5	5	100
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	2	2	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	2	2	100
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	7	7	100
	в том числе льготных категорий	7	7	100

III. Тип пищеблока

(столовая на сырье, столовая, работающая на полуфабрикатах,
буфет-раздаточная)

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ООО «Оптторг»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	РФ, 452170, РБ, Чишминский р-н , р.п. Чишмы, ул. Новостроителей, д. 2
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Ардаширов Раиль Маратович
Контактные данные: тел. / эл. почта	Kp22177@mail.ru
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	другие
Вентиляция помещений	естественная

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	12,6	-	-
1.2	Производственные помещения:	20,3	-	-
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	5,075	-	—
1.2.6	холодный цех	-	-	—
1.2.7	мучной цех	-	—	—
1.2.8	раздаточная	5,075	-	
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	5,075	-	-
1.2.10	помещение для обработки яиц	5,075	-	—
1.2.11	моечная кухонной посуды	5,8	-	—
1.2.12	моечная столовой посуды	5,8	-	—
1.2.13	моечная и кладовая тары	6,8	-	—
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 (%)
	Складское	Холодильник двухкамерный POZIS	1	Декабрь 2022 г.	Февраль 2023 г.	30
	складское	Морозильный ларь FROSTOR GELLAR	1	Январь 2023 г.	Февраль 2023 г.	30

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилак- тического осмотра
1	Тепловое						
2	Механическое						
3	Холодильное	Для хранения скоропортя- щихся продук	POZ		Декаб 2022	3	
4	Морозильный	Для замора- живания и хранен- ия продуктов	FROS R GRC		Янва 2023	3	
5	Весоизмери- тельное оборудование	--	-	-	-	-	-

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 оборудования	Ф.И.О. ответственного за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмери- тельное 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 посадоч- ных мест в обеденном зале (ед.)
	столы	9	2018г	10	63
	скамейки	18	2018г	10	

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)

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		4	4	+
4	Рабочий кухни (помощник повара)	1	1		3	9	+

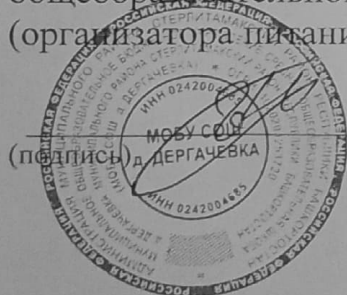
XI. Организация прохождения практики студентов профильных колледжей на базе общеобразовательных организаций

Количество общеобразовательных организаций, организовавших прохождение практики (ед.)	Количество студентов, прошедших практику в текущем учебном году (чел.)	Из них количество трудоустроенных (чел.)
0	0	0

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 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
общеобразовательной организации
(организатора питания)



Биктимеров Г.Г.
(расшифровка подписи)