

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение средняя общеобразовательная школа с. Большой Куганак муниципального района Стерлитамакский район Республики

Башкортостан,

(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения Стерлитамакский район, с.Большой Куганак, ул.Ленина, д.5

телефон 8(3473)27-68-33, эл почта, soshkuganak@yandex.ru

Содержание

- I. Общие сведения об образовательной организации
- II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся по возрастным группам:
 1. Охват одnorазовым 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 Калиниченко Елена Александровна

Ответственный за питание обучающихся Махмутова Разиля Земфировна

Численность педагогического коллектива, 20 человек

Количество классов по уровням образования начальное, основное и среднее образование

Количество посадочных мест 100 мест

Площадь обеденного зала - кухня - 32,8 кв.м.

- мойка – 17,3 кв.м.

- столовая – 67,2 кв.м.

Склад – 19.7 кв.м., 19.7 кв.м..

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1.	1 класс	1	21	21
2.	2 класс	2	29	29
3.	3 класс	2	31	31
4.	4 класс	2	33	33
5.	5 класс	2	36	5
6.	6 класс	2	26	3
7.	7 класс	2	34	3
8.	8 класс	2	34	5
9.	9 класс	2	31	7
10.	10 класс	1	5	0
11.	11 класс	1	7	0

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,	115	115	100

	в том числе учащиеся льготных категорий	115	115	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	130	116	70
	в том числе учащиеся льготных категорий,	16	16	70
	в том числе за родительскую плату	100	100	70
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	43	27	50
	в том числе учащиеся льготных категорий,	7	7	50
	в том числе за родительскую плату	20	20	50
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	288	138	50
	в том числе льготных категорий	138	138	50

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,	115	115	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	3	3	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	130	107	70
	в том числе учащиеся льготных категорий,	7	7	70
	в том числе за родительскую плату	100	100	70
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	43	22	50
	в том числе учащиеся	2	2	50

	льготных категорий			
	в том числе за родительскую плату	20	20	50
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	288	12	100
	в том числе льготных категорий	12	12	100

III. Тип пищеблока
(работающая на полуфабрикатах)

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	
Контактные данные: тел. / эл. почта	
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	искусственная

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	-	27	-
1.2	Производственные помещения:	-		-
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	-	7.3	-
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	16.0	-
1.2.3	мясо-рыбный цех	-	16.0	-
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	-
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	-	1	-
1.2.10	помещение для обработки яиц	-	-	-
1.2.11	моечная кухонной посуды	-	17.3	-
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

2. Характеристика оборудования						
№ 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.	Цех заготовок	Картофе лечистка	1		2016	
		Картофе мялка	1		2023	
		водонагва ель	1			
		Производс венный стол	3			
		Ванна моечная	1			
2.	Склад	Морози ль ник СНЕЖ	1			
		Холоди льник Атлант	2			
		Морози Льник FRC STOR	2			
		Контрольн ые весы	1			
		Шкаф	1			
		Стеллаж	3			
3.	Цех готовки	Мармит	1			
		Электро плита	2			
		Духовка	1			
		Вытяжка	2			
		Производс венный	2			

		стол				
		Раковина для рук	1			
		Водонагреватель	1			
4.	Моечная	Водонагреватель	1			
		Стеллаж	3			
		Ванна моечная	2-2секц.			
		Ванна моечная	1-3секц.			
		Производственный стол	1			

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 электрическая	ЭП-6 ЖШ				
		Плита электрическая	ЭП-4 ЖШ				
		Духовка					
		Мармит					
2	Механическое	Картофелечистка	МОК 150М				

		Картофе мялка					
3	Холодильное	Морози ль ник	СНЕЖ				
		Холоди льник	Атла нт				
		Морози Льник	FRO STOR				
4	Весоизмери- тельное оборудование	Весы электро нные	МАР KET T-769				
		Весы электро нные	МАР KET T-769				

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	Весовое измери- 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.)

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	Шеф-повар	1					имеется
3	Повар	1					имеется
4	Рабочий кухни (помощник повара)	2					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.

Врио директора МОБУ СОШ с. Большой Куганак

 Калиниченко Е.А.
(подпись) (расшифровка подписи)

