

Паспорт пищеблока

МБОУ СОШ №14

наименование образовательной организации

Адрес место расположения **г.Ишимбай ул.Радужная д.2**

2

Телефон **8(34794)7-82-80** эл почта: **14_school@mail.ru**

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие сведения
2. Охват горячим питанием по возрастным группам
 - 2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам
 - 2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам
3. Модель предоставления услуги питания
 - 3.1 Общие сведения об операторе питания (аутсорсинг)
 - 3.2 Общие сведения (самостоятельно)
4. Тип пищеблока
5. Проектная мощность пищеблока. Экспликация (план-схема) помещений пищеблока
6. Экспликация (план-схема) обеденного зала
7. Инженерное обеспечение пищеблока
 - 7.1 Водоснабжение
 - 7.2 Горячее водоснабжение
 - 7.3 Отопление
 - 7.4 Водоотведение
 - 7.5 Вентиляция
8. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции
9. Материально-техническое оснащение пищеблока
 - 9.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока
 - 9.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования
 - 9.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования
10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока
11. Форма организации питания обучающихся
12. Форма организации питания обучающихся
13. Перечень нормативно-правовой, технической документации
14. Витаминизация
15. Средняя стоимость питания
16. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, в том числе обучающихся на дому
17. Организация питания обучающихся других льготных категорий
18. Приложение 1. Перечень помещений

1. Общие сведения

Руководитель общеобразовательной организации: Ибрагимов Азамат Наилович

Ответственный за организацию питания обучающихся:

Численность педагогического коллектива: 15

Проектная мощность ОО 250 чел.

Фактическое количество обучающихся 129 чел.

Площадь обеденного зала 88.1 м²

Количество классов по уровням образования 9

№ п/п	Классы	Кол-во классов	Численность обучающихся	Численность обучающихся с ОВЗ	Численность детей-инвалидов (инвалидов)	Численность обучающихся других льготных категорий	Численность школьников, обучающихся на дому
1.	1 класс	1	11				
2.	2 класс	1	7				1
3.	3 класс	1	19	2			
4.	4 класс	2	25	6			
5.	5 класс	1	14	1			
6.	6 класс	1	11	1		6	
7.	7 класс	1	15				
8.	8 класс	1	15	4			
9.	9 класс	2	12				2
10.	10 класс	0	0				
11.	11 класс	0	0				
ИТОГО		10	129			6	3

2. Охват горячим питанием по возрастным группам

2.1 Охват одnorазовым горячим питанием по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность обучающихся	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1.	Обучающиеся 1 – 4 классов	61	61	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	9	9	100
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	32	18	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	14	14	100
	в т.ч. за родительскую плату	18	18	100
3.	Обучающиеся 10 – 11 классов	0	0	0
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность обучающихся	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1.	Обучающиеся 1 – 4 классов	0	0	0
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	9	9	100
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов			100

	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	14		
	в т.ч. за родительскую плату			
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов	0	0	0
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов	0	0	0
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			

3. Модель предоставления услуги питания

3.1 Общие сведения об операторе питания (если аутсорсинг)

Фирменное наименование уполномоченной организации или уполномоченного индивидуального предпринимателя	Индивидуальный предприниматель Кинзябаева Гульназ Ражаповна
Место нахождения (адрес)	453211 Респ.Башкортостан Ишимбайский р-н., г.Ишимбай ул.Мустая Карима дом 11
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	Кинзебаева Г.Р
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	321028000083116
Режим работы	
Контактный телефон	
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	
Дата заключения договора/контракта	01.06.2024 год
Длительность договора/контракта	

3.2 Общие сведения (если самостоятельно)

Фамилия, имя, отчество заведующего производством	
Место нахождения (адрес)	
Режим работы пищеблока	07:30-15:30
Контактный телефон	
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	

4. Тип пищеблока

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность
1.	Столовая, работающая на сырье	да	
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)		
3.	Буфет-раздаточная		
4.	Буфет		
5.	Помещение для приема пищи(из расчета количества обучающихся)		
6.	Отсутствует все вышеперечисленное		

5. Проектная мощность пищеблока. Экспликация (план-схема) помещений пищеблока

6. Экспликация (план-схема) обеденного зала

количество посадочных мест по проекту 80

фактическое количество посадочных мест 80

7. Инженерное обеспечение пищеблока

7.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	да
собственная скважина учреждения	
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	
7.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	
собственная котельная	
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	
7.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	
собственная котельная и пр.	да
7.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	да
выгреб	
локальные очистные сооружения	
прочие	
7.5. Вентиляция (да/нет)	
естественная	да
механическая	

8. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

№ п/п	Транспорт	(да/нет)
1.	Специализированный транспорт школы	
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да
4.	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	
5.	Специализированный транспорт отсутствует	
6.	Иной вид подвоза (указать)	

9. Материально-техническое оснащение пищеблока (в зависимости от модели предоставления питания)

9.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

Набор помещений	Площадь, м²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Обеденный зал	88.1	Столы обеденные	10	2000	2000	70		
		Стулья	80	2000	2000	70		
		Раковины для мытья рук	4	1998	1998	100		
		Электросушилка для рук	3	2000	2000	70		
Раздаточная зона		мармит						
		Мармит односекционный 300*440*330 мм	2	2019	2019	0		
		Мармит 3-х блюд						
		Холодильный прилавок (витрина, секция)						
		Прилавок нейтральный						
		Прилавок для столовых приборов						
		Другое						
Горячий цех	61,2	Плита электрическая 4-х конф.	2	1998	1998	100		
		Жарочный (духовой) шкаф						
		Котел пищеварочный						
		Электрическая сковорода	1	1995	1995	100		
		Зонт вентиляционный	2	2019	2024	0		
		Пароконвектомат						
		Столы производственные	5	2019	2019	0		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1	2019	2019	0		
		Универсальный механический привод для готовой продукции						

Набор помещений	Площадь , м²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска , год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции	1	2023	2024	0		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2019	2019	0		
		Миксер 10-20л						
		Тележка сервировочная						
		Тележка для сбора грязной посуды						
		Хлеборезка						
		Шкаф для хранения хлеба	1	2010	2010	100		
		Подставки под кухонный инвентарь	1	2019	2019	0		
		Стеллаж кухонный настенный	2	2019	2019	0		
		Раковина для мытья рук	1	1998	1998	100		
		Другое (умывальник)						
		Стол производственный	2	2019	2019	0		
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
Холодный цех		Универсальный механический привод						
		или овощерезательная машина						
		Бактерицидная установка						
		Моечная ванна	1	2019	2019	0		
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						

Набор помещений	Площадь, м²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Доготовочный цех		Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Моечная ванна						
		овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Мучной цех		Стол производственный						
		Тестомесильная машина						
		Пекарский шкаф						
		Стеллаж кухонный						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Помещение для обработки яйца	9.9	Моечная ванна 3-х секционная						
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	1	2019	2019	0		
		Стол производственный	1	2019	2019	0		
		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						
		Раковина для мытья рук	1	1995	1995	50		
Мясо-рыбный цех	9.9	Стол производственный	1	2019	2019	0		
		Моечная ванна 3-х секц.						
		Стеллаж кухонный						

Набор помещений	Площадь, м²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		Электропривод для сырой продукции						
		или электромясорубка	1	1998	1998	80		
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Полка для разделочных досок						
		Раковина для мытья рук	1	1995	1995	50		
		Моечная ванна 2-х секц.	1	2019	2019	0		
		Стол производственный	1	1995	1995	50		
Овощной цех (первичной обработки)		Стеллаж кухонный настенный						
		Весы						
		Стеллаж кухонный						
		Картофелеочистительная машина	1	2018	2018	0		
		Раковина для мытья рук	1	1995	1995	0		
		Моечная ванна 2-х секц.	1	2017	2017	0		
		Стол производственный	1	1995	1995	50		
Овощной цех (вторичной обработки)		Овощерезательная машина						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Стеллаж кухонный						
		Весы						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х секц.	1	2019	2019	0		
		Стеллаж кухонный	1	2019	2019	0		
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Зонт вентиляционный	1	2019	2024	0		

Набор помещений	Площадь, м²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		Водонагреватель	1	2015	2015	50		
		Раковина для мытья рук						
		Стол для сбора отходов	1	2000	2000	80		
Моечная столовой посуды	14.4	Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды						
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	2	2019	2019	0		
		Посудомоечная машина						
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2019	2019	0		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	2019	2019	0		
		Зонт вентиляционный	1	2019	2024	0		
		Водонагреватель проточный	1	2015	2015	80		
		Раковина для мытья рук						
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря						
		Душевой поддон						
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	2000	2000	100		
		Раковина для мытья рук						
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей						
		Стеллажи	2	1995	1995	100		
		Холодильник витрина «Бирюса»	1	2015	2015	0		
		Подтоварники						
Склад для	8,5	Стеллажи	2	1995	1995	50		

Набор помещений	Площадь , м²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска , год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
сыпучих продуктов		Подтоварники						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Холодильник бытовой	1	2015	2015	50		
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	5,3	Холодильник бытовой						
		Холодильник бытовой						
		Холодильник бытовой						
		Холодильник бытовой						
Загрузочная продуктов	8.7	Подтоварник						
		Весы товарные электронные	1	2024	2024			

9.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/ п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	про изво дите льн ость	дата изготовле ния	срок службы	сроки профилактического осмотра
1.	Тепловое						
	Плита электрическая 4-х конф.	Приготовление 2-х,3-х блюд	ПЭМ4-010	15,8		17	ежемесячно
	Жарочный (духовой) шкаф		ШЖЭСМ-2К	10,1	1978	44	ежемесячно
	Электрическая сковорода	Приготовление блюд из овощей	ЭСК	12	1995	29	ежемесячно
2.	Механическое						
	Электромясорубка	Для изготовления мясного фарша	МИМ 300М	1,2	1998	32	ежемесячно
3.	Холодильное						
	Холодильник бытовой	Для хранения скоропортящихся продуктов	«позис»	14.5	2015	9	ежемесячно
	Холодильник бытовой	Для хранения скоропортящихся продуктов	«позис»	13.5	2015	9	ежемесячно
	Холодильник бытовой	Для хранения скоропортящихся продуктов	«позис»	13.5	2015	9	ежемесячно
4.	Весоизмерительное						
	Весы	Для взвешивания блюд			2024		ежегодно
	Весы товарные	Для взвешивания продуктов			2024		ежегодно

9.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1.	Тепловое					Инженер-электрик	
	Плита электрическая 4-х конф.					Инженер-электрик	еженедельно
	Жарочный (духовой) шкаф					Инженер-электрик	еженедельно
	Электрическая сковорода					Инженер-электрик	еженедельно
2.	Механическое						
	Электромясорубка					Инженер-электрик	еженедельно
	Овощерезательная машина с протирачной насадкой готовой продукции					Инженер-электрик	еженедельно
	Картофелеочистительная машина					Инженер-электрик	еженедельно
3.	Холодильное					Инженер-электрик	
	холодильники					Инженер-электрик	еженедельно
4.	Весоизмерительное						
	Весы					Инженер-электрик	еженедельно

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	1,6	
Гардеробная персонала	6.3	
Душевые для сотрудников пищеблока	-	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	В домашних условиях

11. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	2	2	3	9	да
Рабочих кухни/помощники повара	1	1	-	5	да
Официантов					
Других работников пищеблока/посудомойщицы					
Технических работников/уборщиц					

11.1 Персонал пищеблока входит в штатное расписание

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1.	Образовательного учреждения	нет
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	да
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	

12. Форма организации питания обучающихся

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1.	Предварительное накрытие столов	да
2.	Самообслуживание	
3.	Стол свободного выбора (шведский стол)	
4.	Меню по выбору	

13. Перечень нормативно-правовой, технической документации

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	Реквизиты документа, да/нет
1.	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	да
2.	Меню, дифференцированное по возрастам (циклическое)/сезонное	да
3.	Ежедневное меню	да
4.	Наличие технологических/техничко-технологических карт приготовления блюд	да
5.	Контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся (актуальный на данный период)	да
6.	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока, столовой	имеется
7.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	имеется
8.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	имеется
9.	План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания	имеется
10.	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	имеется
11.	Ведомость контроля за рационом питания	да
12.	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	да
13.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования	да
14.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	да
15.	Договор на вывоз пищевых отходов	да
16.	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	да
17.	Гигиенический журнал (сотрудники)	да
18.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	да
19.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	да
20.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	да
21.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	да
22.	Наличие должностных инструкций	да
23.	График питания в школьной столовой	да
24.	График дежурства в школьной столовой администрации и педагогических работников	да
25.	Положение об организации питания обучающихся	да
26.	Положение о бракеражной комиссии	да
27.	Приказ об организации питания	да
28.	Приказ о составе бракеражной комиссии	да
29.	Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы	да
30.	Наличие оформленных стендов в обеденном зале	да
31.	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и т.п.	да
32.	ДРУГОЕ	

14. В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд: проводится/ не проводится (нужное подчеркнуть, если проводится – описать как)

15. Средняя стоимость питания

№	Стоимость завтрака			Стоимость обеда			Стоимость полдника		
	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы
			0	0	0	0	0	0	0

16. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов (описать), в том числе обучающихся на дому

Право на получение бесплатного двухразового питания имеют учащиеся с ОВЗ, осваивающие адаптированные программы общеобразовательного учреждения. Под бесплатным двухразовым питанием понимается предоставление обучающимся двухразового питания (завтрак и обед) в образовательном учреждении за счет средств бюджета муниципального образования. период предоставления бесплатного питания с учебного дня, установленного приказом по образовательному учреждению, до конца учебного года. Если обучающиеся с ОВЗ находятся на индивидуальном обучении на дому, им выплачивается ежемесячно денежная компенсация за получение завтрака и обеда. Бюджетные средства на выплату денежной компенсации рассчитываются исходя из стоимости питания, утвержденной приказом Управления образования, в соответствии с количеством учебных дней в месяце.

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать)

Школа самостоятельно обеспечивает предоставление питания обучающимся на базе школьной столовой. Обслуживание обучающихся осуществляется организации общественного питания, обслуживающего школу, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Предоставление питания обучающихся организует назначенный приказом директора школы ответственный работник. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями(законными представителями) обучающихся.питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20,СанПин 2.3\2.4.3590-20 и ТР ТС 021\2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания. Питание обучающимся предоставляется в учебные дни. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20,СанПин 2.3\2.4.3590-20 и ТР ТС 021\2011 в школе выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.02.2013 «44_ФЗ « О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Обеспечение питанием обучающихся из льготных категорий производится исходя из фактических расходов по предоставлению питания согласно установленной распорядительным актом директора стоимости одного дня питания. Питание за счет средств краевого и местного бюджета предоставляется на обеспечение горячим питанием учащихся в качестве меры социальной поддержки обучающимся из льготных категорий (многодетные семьи).

Перечень помещений и их площадь м²
 (перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие сырье	Столовые на догоготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		8,5		
2	Производствен ные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Догоготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		61,2		-
2.6	Холодный цех				-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба				
2.10	Помещение для обработки яиц		9,1	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		5		
2.12	Моечная столовой посуды		4,95		
2.13	Моечная и кладовая тары				
2.14	Производствен ное помещение буфета- раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета- раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)				



Директор МБОУ СОШ №14

Ибрагимов А.Н