

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ СОШ №1 г. Янаул
муниципального района Янаульский район Республики Башкортостан,
Республика Башкортостан г.Янаул ул. Ломоносова, 18
телефон 8-34760-5-57-21, эл почта: mbou_sosh1@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

Руководитель образовательной организации

Валиев Булат Барыевич

Ответственный за питание обучающихся

Нургалиева Динара Назиповна

Численность педагогического коллектива, 40 чел.

Количество классов по уровням образования 27

Количество посадочных мест 90

Площадь обеденного зала 48,9

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	2	58	6
2	2 класс	2	66	10
3	3 класс	3	93	12
4	4 класс	3	87	8
5	5 класс	3	93	11
6	6 класс	3	69	10
7	7 класс	3	79	10
8	8 класс	3	79	11
9	9 класс	3	84	12
10	10 класс	1	22	1
11	11 класс	1	23	5

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,	304	304	40
	в том числе учащиеся льготных категорий	36	36	4,7
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	404	404	53,6
	в том числе учащиеся льготных категорий,	42	42	5,5
	в том числе за родительскую плату	362	362	48
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	45	45	5,9
	в том числе учащиеся	18	18	2,3

	льготных категорий,			
	в том числе за родительскую плату	27	27	3,5
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	753		
	в том числе льготных категорий	96	96	12,7

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,	7	7	30
	в том числе учащиеся льготных категорий	0		
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	10	10	43
	в том числе учащиеся льготных категорий,	10		
	в том числе за родительскую плату	0		
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	6		26
	в том числе учащиеся льготных категорий	6		
	в том числе за родительскую плату	0		
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	23		
	в том числе льготных категорий	23		

III. Тип пищеблока
(столовая на сырье, столовая, работающая на полуфабрикатах, буфет-раздаточная)

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	Наименование Муниципальное автономное учреждение «Оператор питания Школьник» муниципального района Янаульский район Республики Башкортостан
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	Юридический адрес: 452800, Республика Башкортостан, г. Янаул, ул. Советская, 21 Фактический адрес: 452800, Республика Башкортостан, г. Янаул, пер. Малышева, 46

Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Гараев Ильфир Камилович
Контактные данные: тел. / эл. почта	Телефон(34760) 5 00 33 Эл.адрес opsh20@bk.ru
Дата заключения контракта	01.01.2023
Длительность контракта	1год.

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное, шамбо
Вентиляция помещений	естественная, принудительная

Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока

VI. 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	15		
1.2	Производственные помещения:	7,9		
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)		—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)		—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	14,3	—	—
1.2.4	доготовочный цех	—		—
1.2.5	горячий цех	15,1		—
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			—
1.2.12	моечная столовой посуды	8,0		—

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

№ 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	Горячий цех	Плита электрическ ая 4- конфорочна я ПЭ-4 без ж/ш	1	2019г	2020г	100
		Электрическ ая плита с духовкой «Тула»	1	2019г	2020г	100
		Жарочный шкаф	1	2019г	2020г	100
2	Мясо- рыбный цех	Машина протиочно - резательная МПР350М	1			100
		Стол СР2/900 разделочный	2			100
		СР2/1000 разделочный	2			
3	Склад	Морозильна я камера «Орск»	1			100
		Холодильн ик «Indesit»	2			100

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая	ЭПК- 27Н	16,8кВт	2019г	неограничен	1р в квартал
		Шкаф электропекар- ный	ЭШ- 3К	15,6кВт	10.208г	10лет	1р в квартал
		Котел пищеваритель- ный	КПЭ М- 160- ОР	18,1кВт	04.12.2 0 19	10лет	1р в квартал
		Котел пищеварочный электрически й опрокидываю- щийся	КПЭ М - 60-ОР	18,1кВт	17.02.2 0 21г	10лет	1р в квартал
		Шкаф жарочный электрически й	ШЖЭ -3	14,4кВт	01.202 0г	10лет	1р в квартал
		Шкаф расстоечный тепловой электрически й	ШРТ- 6-ЭШ	1,7кВт	03.202 1г	8лет	1р в квартал
		Аппарат пароварочный - конвективный электрически й кухонный	ПКА 20- 1/1П М2	35кВт	28.05.2 0 21г	12лет	1р в квартал
		Сковорода электрическая	ЭСК-	15000Вт	11.201	10лет	1р в

		универсальная кухонная	90-0,47-70		9		квартал
2	Механическое	Машина тестомесительная малогабаритная	МТМ-65	240кг/час	2019	неограничен	1р в квартал
		Машина кухонная универсальная	УКМ-01	250кг/ч	03.2020г	8лет	1р в квартал
		Машина кухонная	УКМ-П	250кг/час	04.2021г	8лет	1р в квартал
		Машина картофелеочистительная	МКК-300	17кгза1 раз	18.11.2019	неограничен	1р в квартал
		Машина протирающе-резательная	МПР-350М-01	600кг/ч	16.05.2019	неограничен	1р в квартал
		Мясорубка для предприятий общественного питания МИМ-600	МИМ-600	600кг/ч	18.07.2019	неограничен	1р в квартал
		Хлеборезка «Янычар»	АХМ-300А	300 шт	18.10.2019г	-	1р в квартал
3	Холодильное	Шкафы холодильные серии «Рапсодия»	R1400M		22.11.2019	12лет	1р в квартал
		Шкафы холодильные серии «Рапсодия»	R700V		22.11.2019	12лет	1р в квартал
		Камера холодильная POLAIR	KXH		24.04.2020	10лет	1р в квартал
		Стол охлаждаемый	CXC-60-0		08.2019	10лет	1р в квартал
		Холодильник и компрессионные двухкамерные «Атлант»				-	1р в квартал

4	Весоизмерительное	Весы платформенные для статического взвешивания	СКЕ		2019г	-	1р в год
		Весы электронные	АД	-	2019	-	1р в год

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	Догово р №16- 21/ТО ООО «Ремак с»		По заявк ам		Зав.произв одством	имеется
2	Механическое	Догово р №16- 21/ТО ООО «Ремак с»		По заявк ам		Зав.произв одством	имеется
3	Холодильное	Догово р №16- 21/ТО ООО «Ремак с»		по заявк ам		Зав.произв одством	имеется
4	Весоизмери тельное оборудование	Догово р №16- 21/ТО ООО «Ремак с»		по заявк ам		Зав.произв одством	имеется

VII. 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.)

1	тепловое	12	2019-2021гг	0	нет
2	механическое	7	2019-2021гг	0	нет
3	холодильное	10	2019г	0	нет

Характеристика бытовых помещений

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

VIII. 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			6	Карамрва К.Р. 4года	
2	Технолог						
3	Повар	4			сред сред средне-техн сред	Шакирьянова Э.У. 9лет Гимазова Л.Р. 11лет Фаррахова Р.Р. 15лет Хаертдинова Н.К. 3года	+ + + +
4	Рабочий кухни (помощник повара)	2			сред сред	Фахрисламов Н.З. Микишева Е.В.	+ +

IX. 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.)

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 организации 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)

(подпись)

/ Б.Б.Валиев
(расшифровка подписи)

