

ПАСПОРТ

пищеблока МОБУ СОШ с.Наумовка,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения Стерлитамакский район, с.Наумовка, ул. Ленина д.18,

телефон 8(34-73) 274216 , эл почта: mobunaumovka@yandex.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 А.П. Сергеев

Ответственный за питание обучающихся Нурмухаметова Регина Раисовна

Численность педагогического коллектива, 44 чел.

Количество классов по уровням образования 23

Количество посадочных мест 100

Площадь обеденного зала _____

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	2	32	4
2	2 класс	2	45	9
3	3 класс	2	55	15
4	4 класс	2	43	3
5	5 класс	2	51	14
6	6 класс	3	57	15
7	7 класс	3	54	9
8	8 класс	3	64	19
9	9 класс	2	51	9
10	10 класс	1	12	2
11	11 класс	1	6	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,	175	175	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	31	31	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	226	195	86
	в том числе учащиеся льготных категорий,	57	57	100

	в том числе за родительскую плату	169	138	86
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	69	63	91
	в том числе учащиеся льготных категорий,	11	11	100
	в том числе за родительскую плату	58	52	91
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	470	433	92
	в том числе льготных категорий	99	99	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,	8	8	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	8	8	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	17	17	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	17	17	100
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	3	3	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	3	3	100
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	28	28	100

	в том числе льготных категорий			
--	--------------------------------	--	--	--

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 ООО ОптимаТорг
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	РБ, Чишминский район, р.п.Чишмы, ул. Новостроителей, д2
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Набиуллин Ришат Рамилевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(34-79)722177 baybur1988@mail.ru
Дата заключения контракта	06.02.2023
Длительность контракта	1 год

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное , собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, водонагреватель , резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное, собственная котельная)
Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения, другие)
Вентиляция помещений	(естественная, 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	+	+	-
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	—	-	—
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	+	+	—
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

№ 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	Склад №1	морозильник	3	26.01.2023	20.02.2023	0
				24.01.2023	20.02.2023	0
				03.2003	05.2003	0
		холодильник	1	24.10.2006	20.03.2007	90
	Склад №2	овощечистка	1	16.05.2012	16.10.2012	90
		овощерезка	1	09.2018	04.2019	30
		мясорубка	1	01.2018	03.2019	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	варка	ЭП6ЖШ		10.2020	10-15	
2	Механическое	подогрев	-		11.2018	8-10	
3	Холодильное	заморозка	ДХ244		24.10.06	7	
4	Весоизмери- тельное оборудование	взвешиван	-		02.2023	7	

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.)
1	столы	30	2012	95	100
2	скамейки	60	2012	95	100

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	3	100	спец	4,4,5	5 лет	имеется
4	Рабочий кухни (помощник повара)	1	100	средн	-	5 лет	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.)

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 школы




(подпись)

А.П. Сергеев
(расшифровка подписи)