

ПАСПОРТ
пищеблока МБОУ СОШ им.Т.Рахманова с.Верхнеяркеево,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения: Илишевский р-н, с. Верхнеяркеево, ул. Советская,16,

телефон 83476251404, эл почта: ilish2222@gmail.com

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 Шафикова Гульнара Илфировна
 Ответственный за питание обучающихся Шарифуллина Любовь Адиевна

Численность педагогического коллектива, 40 чел.

Количество классов по уровням образования - 24

Количество посадочных мест 120

Площадь обеденного зала 97,5 кв.м.

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	2	50	50
2	2 класс	3	68	68
3	3 класс	2	57	57
4	4 класс	3	77	77
5	5 класс	2	44	4
6	6 класс	3	68	4
7	7 класс	2	46	10
8	8 класс	2	56	12
9	9 класс	3	63	10
10	10 класс	1	30	2
11	11 класс	1	12	1

**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,	252	252	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	8	8	3,2
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	214	212	99,1

	в том числе учащиеся льготных категорий,	41	41	19,1
	в том числе за родительскую плату	171	171	80,8
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	105	103	98,1
	в том числе учащиеся льготных категорий,	11	11	10,5
	в том числе за родительскую плату	92	92	87,6
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	319	315	98,7
	в том числе льготных категорий	52	52	82,4

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,	252	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий	8	8	3,2
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	214	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий,	8	8	3,7
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	105		
	в том числе учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	571	568	0
	в том числе льготных категорий	16	16	2,8

III. Тип пищеблока

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

№ п/п	Тип пищеблока	Да/Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	да
2.	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет
3.	Буфет-раздаточная	нет
4.	Помещение для приема пищи	да

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно			
Поставщик	Фамилия, имя отчество руководителя	Адрес местонахождения поставщика	Дата заключения контракта	Длительность контракта
ИП Ахматдинова Г	Ахматдинова Г.	РБ г. Нефтекамск Радужная, 35	01.01.2023	1 год
ООО «Нива»	Гилязетдинова	Илишевский район с. Верхнеяркеево ул. Советская, дом корпус 1	12.01.2023	1 год
СК «Илишевский молочник»	Хазипов Т.Ф.	Илишевский район с. Верхнеяркеево, Свердлова 61/1,	09.01.2023	1 год
СК «Илишагропродукт»	Багманов Р.А.	РБ Илишевский район, с. Бишкураево, ул. Ленина, дом кабинет 1	09.01.2023	1 год

V. Инженерное обеспечение пищеблока

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

VI. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока

Комната для персонала		ГОРЯЧИЙ ЦЕХ	СТОЛОВАЯ (ЗАЛ ПРИЕМА ПИЩИ)
СКЛАД			
		ТУАЛЕТ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА	
ЦЕХ ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ			

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	3,3		
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	6,2	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	0	—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	0	—	—
1.2.4	догоотовочный цех	0		—
1.2.5	горячий цех	39,5		—
1.2.6	холодный цех	0		—
1.2.7	мучной цех	0	—	—
1.2.8	раздаточная	0		
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	место		

1.2.10	помещение для обработки яиц			—
1.2.11	моечная кухонной посуды	-		—
1.2.12	моечная столовой посуды	19,7		—
1.2.13	моечная и кладовая тары	0		—
1.2.14	производственное помещение буфета-раздаточной	—	—	
1.2.15	посудомоечная буфета-раздаточной	—	—	
1.3	Комната для приема пищи (персонал)	6,2		

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	Складские помещения	Холодильник двухкамерный бытового назначения Атлант	1	2004	2006	100
2	Овощной цех	Картофелечистка МОК- 150М	1	2019	2020	30
3	Горячий цех	Плита НЭП 0,48 М	1	2012	2013	100
		Плита ЭП-4 ЖШ	1	2013	2013	100
		Котел пищеварочный КПЭМ-250/9Т	1	2013	2013	100
		Котел пищеварочный КПЭМ-250/9Т	1	2018	2019	40
		Шкаф жарочный ШЖЭП-3	1	2009	2010	100
4	Линия раздачи	Мармит ПМЭС-70KM-01	1	2018	2019	40
5	Моечная	Водонагреватель OASIS	1	2021	2021	20

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	Для тепловой обработки и поддержания необходимой температуры	Плита НЭП 0,48 М-ДШ	80 л /55м	2012	11	1 раз в месяц
			Плита ЭП-4 ЖШ		2013	10	
			Котел пищеварочный КПЭМ-250/9Т	100л/55 м	2013	10	
			Котел пищеварочный КПЭМ-250/9Т	100л/555м	2018	5	
			Шкаф жарочный ЩЖЭП-3 Мармит ПМЭС-70КМ-01	7,6/40 60л	2009 2018	14 5	
2	Механическое	Для механичес- обработки	Овощерезка АВАТ МКО-50 Картофелечистка МОК- 150М		2020	3	1 раз в месяц
					2019	4	
3	Холодильное	Для охлаждения хранения продук- и замораживан	Холодильник двухкамерный бытовой Атлант	225 129	2004	19	1 раз в месяц
			Холодильник двухкамерный бытовой Атлант	225 129	2012	11	
			Холодильник производственн		2021	2	
			Ларь морозильный с глухой крышкой Бирюса		2019	4	
			Ларь морозильный с глухой крышкой Бирюса		2019	4	
4	Весоизмери- тельное оборудо- вание	Для взвешиван сырья	Весы электронные АСС-30	до 30 кг	2017	6	1 раз в месяц

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	+	+	+	+	Мансурова Г.Р.	+
2	Механическое	+	+			Мансурова Г.Р.	
3	Холодильное	+	+	+	-	Мансурова Г.Р.	
4	Весоизмери- тельное оборудование	+	+	+		Мансурова Г.Р.	

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.)
	Холодильник двухкамерный быто	1	2004	100	120
	Холодильник двухкамерный быто	1	2012	100	
	Холодильник производственный	1	2021	20	
	Ларь морозильны глухой крышкой	1	2019	30	
	Ларь морозильны глухой крышкой	1	2019	30	
	Плита НЭП 0,48 М-	1	2012	100	
	Плита ЭП-4 ЖШ	1	2013	90	
	Котел пищеvaro КПЭМ-250/9Т	1	2013	90	
	Котел пищеvaro КПЭМ-250/9Т	1	2018	50	
	Шкаф жаро ЩЖЭП-3	1	2009	100	
	Мармит ПМЭС-70 01	1	2018	50	
	Овощерезка А МКО-50	1	2020	30	
	Картофелечистка М 150М Торгмаш	1	2019	40	

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей(ед.)
1.			

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	1	+	5	18	+
2	Технолог						
3	Повар	3	3	+	3	14 12 12	+
4	Рабочий кухни (помощник повара)	2	2	+	- -	23 30	+

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 питанияновой 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 поорганизации 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) _____

(подпись)

Шафикова Г.И. _____
(расшифровка подписи)

