

ПАСПОРТ
пищеблока МАОУ СОШ №1 с.Серафимовский,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения с.Серафимовский, ул. Ленина 14,

телефон 8(34782) 26-9-63, эл почта: sshk_1@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
(указывается следующая информация):

Руководитель образовательной организации Урал Тимерьянович Садыков
Ответственный за питание обучающихся Ирина Павловна Мазанова

Численность педагогического коллектива, 49 чел.

Количество классов по уровням образования 33

Количество посадочных мест 80

Площадь обеденного зала 137,4 м²

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	3	76	2
2	2 класс	3	86	3
3	3 класс	3	72	4
4	4 класс	3	77	5
	5 класс	3	80	14
	6 класс	4	87	9
	7 класс	4	77	6
	8 класс	4	84	9
	9 класс	4	76	14
	10 класс	1	19	1
	11 класс	1	12	2

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,	311	297	95,5%
	в том числе учащиеся льготных категорий	297	297	100%
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	328	178	54,3%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	27	27	100%
	в том числе за родительскую плату	288	151	52,4%
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	107	36	33,6%

	в том числе учащиеся льготных категорий,	11	11	100
	в том числе за родительскую плату	96	25	26%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	746	611	68,5%
	в том числе льготных категорий	335	335	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,	311	14	4,5%
	в том числе учащиеся льготных категорий	14	14	100%
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	328	13	4%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	13	13	100
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	107	6	5,6%
	в том числе учащиеся льготных категорий	6	6	100%
	в том числе за родительскую плату	0	0	0%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	746	33	4,4%
	в том числе льготных категорий	33	33	100%

III. Тип пищеблока
столовая на сырье, столовая, работающая на полуфабрикатах

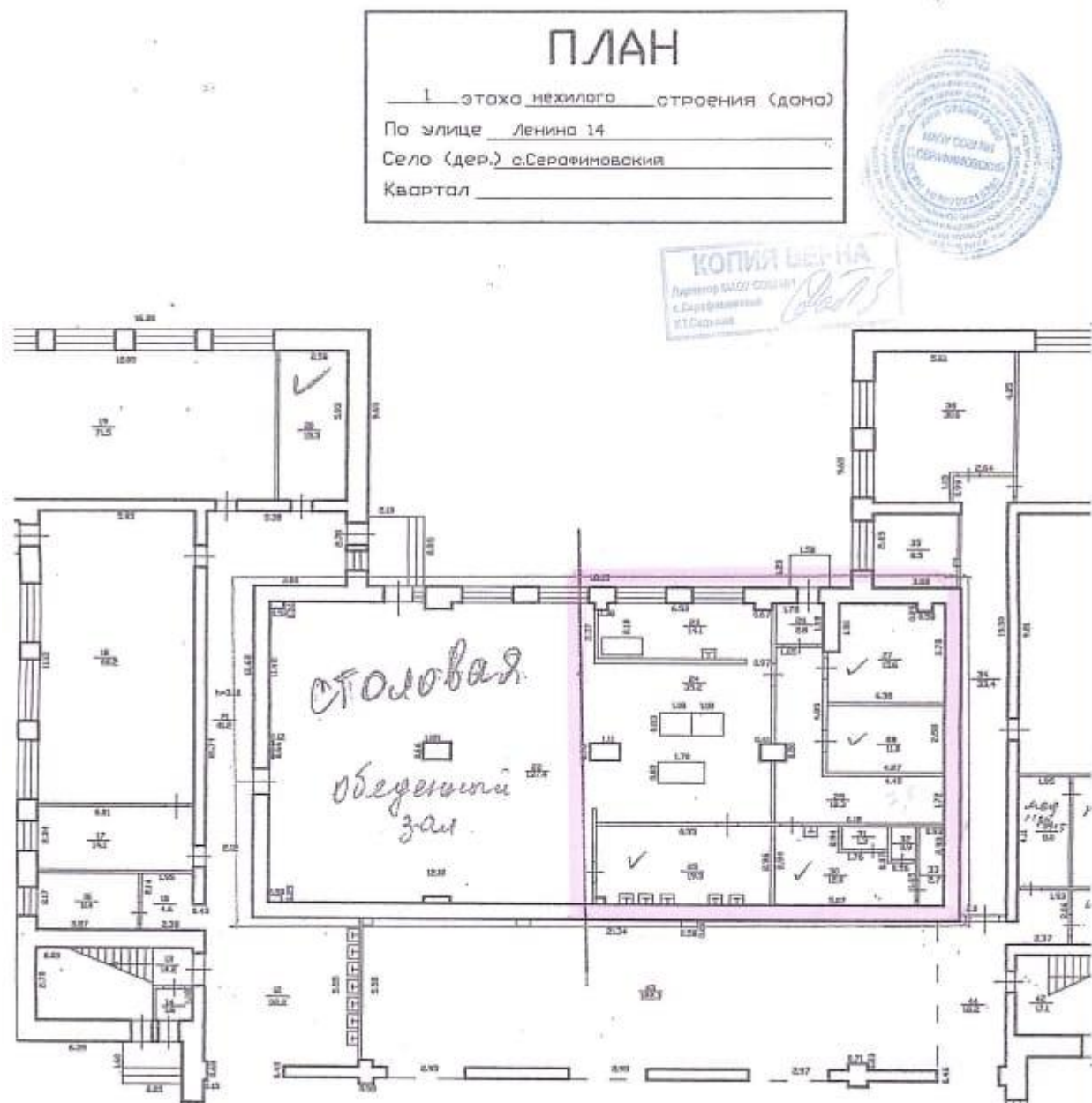
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	АО «Общепит»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	г.Туймазы ,ул.Мичурина д.10/1
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Аминева Тагзима Мансуровна
Контактные данные: тел. / эл. почта	Тел.+7 34782 72512/ stolov9@mail.ru.
Дата заключения контракта	17.01.2022 г.
Длительность контракта	До 31.12.2023 г.

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	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 сырье	столовые, работающие на полуфабрикатах	буфет- раздаточная
1.1	Складские помещения	26, 6 м ²		
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	14,1 м ²	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)		—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех		—	—
1.2.4	доготовочный цех	—	7, 3 м ²	—
1.2.5	горячий цех	35, 2 м ²		—
1.2.6	холодный цех	7,8 м ²		—
1.2.7	мучной цех	35, 2 м ²	—	—
1.2.8	раздаточная			
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба			
1.2.10	помещение для обработки и ц	14,1 м ²		—
1.2.11	моечная кухонной посуды	19,3 м ²		—
1.2.12	моечная столовой посуды			—
1.2.13	моечная и кладовая тары			—
1.2.14	производственное помещение буфета-раздаточной	—	—	14.1 м ²

1.2.1 5	посудомоечнаябуфета- раздаточной	—	—	
1.3	Комната для приема пищи (персонал)	14,1 м ²		

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования (ед.)	дата выпуска	дата начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
1	Производственные помещения	овощерезка	1,0	2013	2013	10 %
2		GASTRORAG НБС-300				
3		тестомешалка МТМ-65 040928	1,0	2012	2012	10 %
4		мясорубка ТМ-320	1,0	2012	2012	10 %
5		плитаэлектрическая с жарочным шкафом Плита ЭП-4 ЖШ	1,0	2012	2012	10 %
6		плита электрическая с жарочным шкафом Плита ЭП-4	1,0	2012	2012	10 %
7		жарочныйшкафэлектрический	1,0	2012	2012	10 %
8		прилавок мармит ПМЭС- 70IEM-01	1,0	2012	2012	10 %
9	Складские помещения	морозильникларь F300S	1,0	2012	2012	10 %
10		морозильник POZIS «Мир- 103- 3 А»	1,0	2012	2012	10 %
11		холодильникБирюса	1,0	2012	2012	10 %
12	Производственные помещения	ваннамоечная	1,0	2012	2012	10 %
13		Фильтр для очистки воды «Барьер Профи»	1,0	2012	2012	10 %
14		ванна моечная, зав. № б/н, дата вып.30.11.2012	1,0	2012	2012	10 %
15		водонагреватель Ariston	1,0	2013	2013	10 %
16		водонагревательАристон	1,0	2021	2021	10 %
17		Водонагреватель OF-80	1,0	2021	2021	10 %
18	Складскиепомещения	ХолодильникИндезит	1,0	2021	2021	10 %
19		МорозильникБирюса	1,0	2013	2013	10 %

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

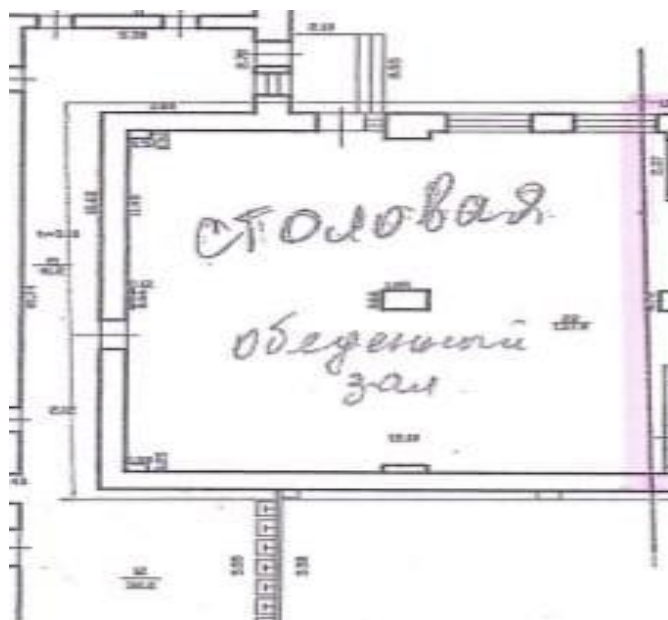
№	Наименование	Характеристика оборудования
---	--------------	-----------------------------

п/п	технологического оборудования	назначение	марка	производительность	дата изготовления	сроке службы (годы)	сроки профилактики
1	Тепловое	Для приготовления пищи	плита электрическая с жарочным шкафом Плита ЭП-4 ЖШ		2012		
2			плита электрическая с жарочным шкафом Плита ЭП-4		2012		
3			жарочный шкаф электрический		2012		
4		Для получения горячей воды	водонагреватель Ariston		2013		
5			водонагреватель Ariston		2021		
6			Водонагреватель OF-80		2021		
7	Механическое	Для резки овощей, фруктов, шинковки	овощерезка GASTRORAG НЪС-300		2013		
8		Для замешивания теста	тестомешалка MTM-65 040928		2012		
9	Холодильное	Для длительного хранения продуктов	морозильник кларь F3OOS		2012		
10		Для длительного хранения продуктов	морозильник POZIS «Мир- 103- 3 А		2012		
11		Для хранения продуктов	холодильник Бирюса		2012		
12		Для хранения продуктов	Холодильник Индезит		2012		
13		Для длительного хранения продуктов	Морозильник Бирюса		2013		
14	Весомеasuring оборудование	Для взвешивания продуктов	ACS-40		2012		

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 обра- ботки оборудования
1	Тепловое	имеется	имеется	-	имеется	Дебердиева Люция Нурфаязовна	имеется
2	Механическое	имеется	имеется	-	имеется	Дебердиева Люция Нурфаязовна	имеется
3	Холодильное	имеется	имеется	-	имеется	Дебердиева Люция Нурфая а	имеется
4	Весоизмери- тельное оборудование	имеется	имеется	-	имеется	Дебердиева Люция Нурфаязовна	имеется

VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой



№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь(кв.м)			
		количество единиц оборудования(ед.)	датаего приобретения	процент изношенности оборудования (%)	количество посадоч- ных мест в обеденном зале(ед.)
1	Столы обеденные	20	1998 г	20%	80
2	Стулья	80	1998 г	20%	

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Склад № 1	11 м ²	4
2	Склад № 2	15,6 м ²	

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	1	+	Среднее специальное	5	12 лет	имеется
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повар	2	-	Среднее специальное	5	32 года	имеется
4	Рабочий кухни (помощник повара)			Среднее специальное	4	34 года	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 организационное 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
(организатор питания)




(подпись)

У. Г. Салтыков