

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ Салаватская КШ
Т.П. Турбина
«29» августа 2024 г.



ПАСПОРТ

пищеблока государственного бюджетного общеобразовательного учреждения

Салаватская коррекционная школа для обучающихся
с ограниченными возможностями здоровья,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения РБ, 453252, г. Салават, ул. Хмельницкого, 29,

телефон (3476) 35-46-91. (3476) 35-64-22,
эл почта: korr.shcool@mail.ru

Содержание

I. Общие сведения об образовательной организации.....	2
II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся	2
III. Тип пищеблока	3
IV. Форма организации питания.....	3
V. Инженерное обеспечение пищеблока	3
VI. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока	4
VII. Материально-техническое оснащение пищеблока:	4
VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой.....	7
IX. Характеристика бытовых помещений	8
X. Штатное расписание работников пищеблока.....	8
XI. Организация прохождения практики студентов профильных колледжей на базе общеобразовательных организаций	9
XII. Перечень нормативных и технологических документов	9

I. Общие сведения об образовательной организации
(указывается следующая информация):

Руководитель образовательной организации Турбина Татьяна Петровна

Ответственный за питание обучающихся

Численность педагогического коллектива 38 чел.

Количество классов по уровням образования:

I уровень – 7 классов

II уровень – 5 классов

III уровень – 4 класса

Количество посадочных мест 40

Площадь обеденного зала 40

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	0	2	17	17
2	1	2	17	17
3	2	2	17	17
4	3	1	12	12
5	4	1	6	6
6	5	1	9	9
7	6	2	12	12
8	7	1	10	10
9	8	2	17	17
10	9	1	8	8
11	10	1	5	5
12	11	1	4	4
13	12	1	4	4

II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся
по возрастным группам

Охват двухразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			количество, чел.	% от числа обучающихся
1.1	Учащиеся 1-4 классов–	63	63	100%

	всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий	63	63	100%
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	37	37	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	37	37	100%
1.3	Учащиеся 9-12 классов – всего,	38	38	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	38	38	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	138	138	100%
	в том числе льготных категорий	138	138	100%

III. Тип пищеблока

Буфет-раздаточная

IV. Форма организации питания

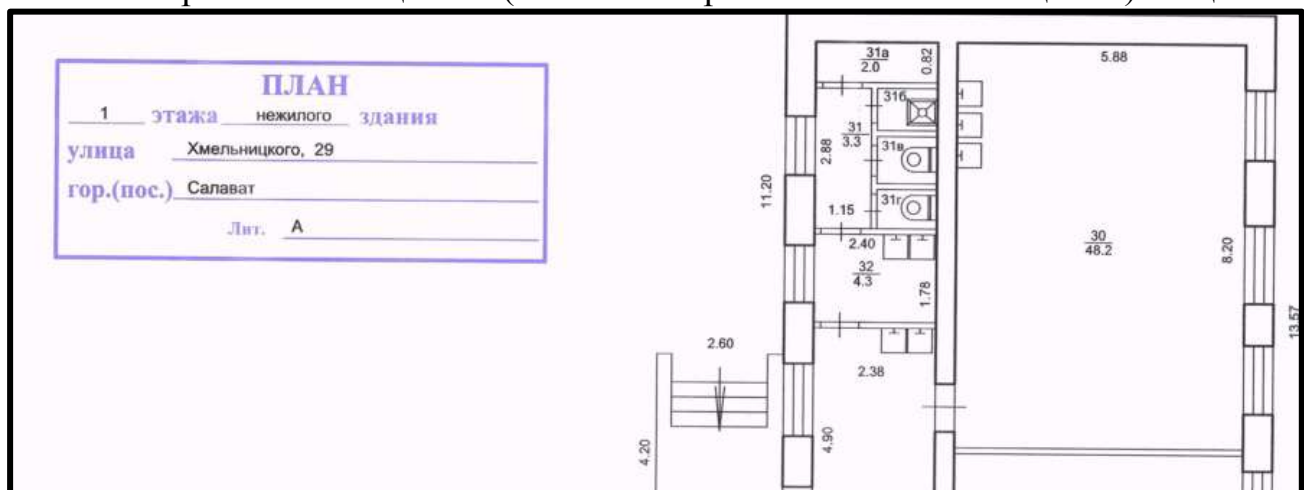
Форма предоставления питания	аутсорсинг
Оператор питания, наименование	МУП «Общепит» городского округа город Салават РБ
Адрес местоположения	г. Салават, ул.Октябрьская,10
Ф.И.О. руководителя, контактное лицо	Маков Владимир Валентинович
Контактные данные: телефон, электронная почта	8 (3476) 32-73-55 obschepit10@mail.ru
Дата заключения контракта	29.02.2024г.
Длительность контракта	01.03.2024г. – 30.11.2024г.

V. Инженерное обеспечение пищеблока

2.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	Да
2.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	Да
2.3. Отопление (да/нет)	

централизованное	Да
2.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	Да
2.5.Вентиляция (да/нет)	
Комбинированная (приточно-вытяжная, естественная)	Да

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			нет
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)			нет
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)			нет
1.2.3	мясо-рыбный цех			нет
1.2.4	доготовочный цех			нет
1.2.5	горячий цех			нет
1.2.6	холодный цех			нет

1.2.7	мучной цех			нет
1.2.8	раздаточная			48,2 кв.м.
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба			нет
1.2.10	помещение для обработки яиц			нет
1.2.11	моечная кухонной посуды			нет
1.2.12	моечная столовой посуды			нет
1.2.13	моечная и кладовая тары			нет
1.2.14	производственное помещение буфета- раздаточной			27 кв.м.
1.2.15	посудомоечная буфета-раздаточной			3 кв.м.
1.3	комната для приема пищи (персонал)			нет

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

Характеристика оборудования					
№ п/п	Наименование оборудования	Количество единиц оборудования, шт.	Дата выпуска, м.г.	Дата начала эксплуатации оборудования, м.г.	Износ оборудования %
1.	Ванна моечная (3секц.)	1	10.2020	10.2020	57,14
2.	Ванна моечная (2секц.)	1	10.2020	10.2020	57,14
3.	Стеллаж для посуды	1	10.2020	10.2020	57,14
4.	Стеллаж д/тарелок	1	10.2020	10.2020	57,14
5.	Шкаф металл.	1	11.2021	11.2021	42,86
6.	Шкаф с/температурн ый	1	3.12.2020	12.2020	57,14
7.	Шкаф жарочный	1	17.11.2020	01.2021	57,14
8.	Мармит Лира- Профи	1	18.01.2021	10.2020	42,86

9.	Зонд вытяжной	1	13.03.2019	10.2020	71,43
10.	Весы фасовочные	1	12.10.2020	10.2020	57,14
11.	Стол для сбора остатков	1	17.12.2020	10.2021	42,86
12.	Стол раздаточный	1	17.12.2020	10.2021	42,86
13.	Стол раздаточный	1	17.12.2020	10.2021	42,86
14.	Столы обеденные	7	12.2020	12.2020	57,14
15.	Лавка	14	12.2020	12.2020	57,14
16.	Шкаф метал	1	11.2021	11.2021	42,86
17.	Микроволнова я печь	1	12.2021	12.2021	42,86
18.	Водонагревате ль Термекс	1	09.2020	10.2020	57,14
19.	Рециркулятор бактерицидны й 913.1-2 (4)	1	07.09.2020	09.2020	80
20.	Рукомойник настенный	1	10.2020	10.2020	80
21.	Машина посудомоечная hi chief	1	12.2023	12.2023	20
22.	Термопот НУТР-3850	1	12.2023	12.2023	20

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика оборудования
----------	---	-----------------------------

		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срокслужбы (годы)	срокипрофилак- тического осмотра
1	Тепловое	разогрев	ШЭ ЖП- 2 Лири - Проф и	2 секц. 3 конф.	17.11. 2020 18.01. 2021	3 3	По графику
2	Механическое						
3	Холодильное	охлажден ие	Капр и	V-480 л	3.12. 2020	3	По графику
4	Весоизмери- тельное оборудование	взвешива ние	Фиес та	15 кг	12.10. 2020	3	По графику

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	да		-		Туманина Н.М	12.2023
2	Механическое			-	2025		
3	Холодильное	да		-			12.2023
4	Весоизмери- тельное оборудование		да	-			12.2023

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.)
	Столы обеденные	7	12.2020	43	40
	Лавка	14	12.2020	43	40

VI. Характеристика бытовых помещений

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

VII. Штатное расписание работников пищеблока

	Количество ставок	Укомплек- тованность	Квалификаци- онный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформлен- ной личной медицин- ской книжки (да/нет)
Поваров	1	100%	4	1 год 3 месяца	да
Рабочих кухни/помощ- ники повара	1	100%	нет	3 месяца	да

Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1	Организации общественного питания, обслуживающего школу	да

**VIII. 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

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	приказ об организации питания на учебный год	Приказ по ОУ от 25.08.2024
2	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)	Да
3	ежедневное меню	Да
4	меню-раскладка	Да
5	технологические карты (ТК)	Да
6	техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара	Да
7	накопительная ведомость	Да
8	график приема пищи	Да
9	гигиенический журнал (сотрудники)	Да
10	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Да
11	журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Да
12	журнал бракеража готовой пищевой продукции	Да
13	журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Да
14	ведомость контроля за рационом питания	Да
15	приказ о составе бракеражной комиссии	Да
16	график дежурства преподавателей в столовой	Да
17	акт по результатам проверки состояния готовности	Да

	пищеблока по организации питания к новому учебному году	
18	программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся	Да
19	положение об организации питания обучающихся	Да
20	положение о бракеражной комиссии	Да
21	приказ об организации питания	Да
22	должностные инструкции персонала пищеблока	Да
23	программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП	Да
24	требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы	Да
25	наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания	Да

Директор
 общеобразовательной организации
 (организатора питания) _____ ».
 (подпись) (расшифровка подписи)