

ПАСПОРТ
пищеблока МОБУ СОШ с.Нижегородка МР
Уфимский район Республики Башкортостан,

адрес месторасположения: 450520, Республика Башкортостан,
Уфимский район, с. Нижегородка, ул. Мира, 26/1,
телефон 8347270-48-08, эл почта: nizh.gorod@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: Булатасова Лейсян Рафаиловна
Ответственный за питание обучающихся: Кадыргулова Евгения Александровна
Численность педагогического коллектива, 30 чел.

Количество классов по уровням образования: 25

Количество посадочных мест 70

Площадь обеденного зала 52

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	3	66	
2	2 класс	3	68	
3	3 класс	2	55	1
4	4 класс	2	53	1
5	5 класс	3	65	11
6	6 класс	3	61	15
7	7 класс	3	61	7
8	8 класс	2	38	4
9	9 класс	2	36	3
10	10 класс	1	10	1
11	11 класс	1	4	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,	235	235	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	0	0	0
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	168	125	28
	в том числе учащиеся льготных категорий,	20	20	5
	в том числе за родительскую плату	105	105	24
1	2	3	4	5

1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	39	29	9
	в том числе учащиеся льготных категорий,	5	5	1
	в том числе за родительскую плату	25	25	7
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	442	389	88
	в том числе льготных категорий	25	25	6

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,	0	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий	0	0	0
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	14	14	3
	в том числе учащиеся льготных категорий,	14	14	3
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	0	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	14	14	3
	в том числе льготных категорий	14	14	3

III. Тип пищеблока

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

IV. Форма организации питания

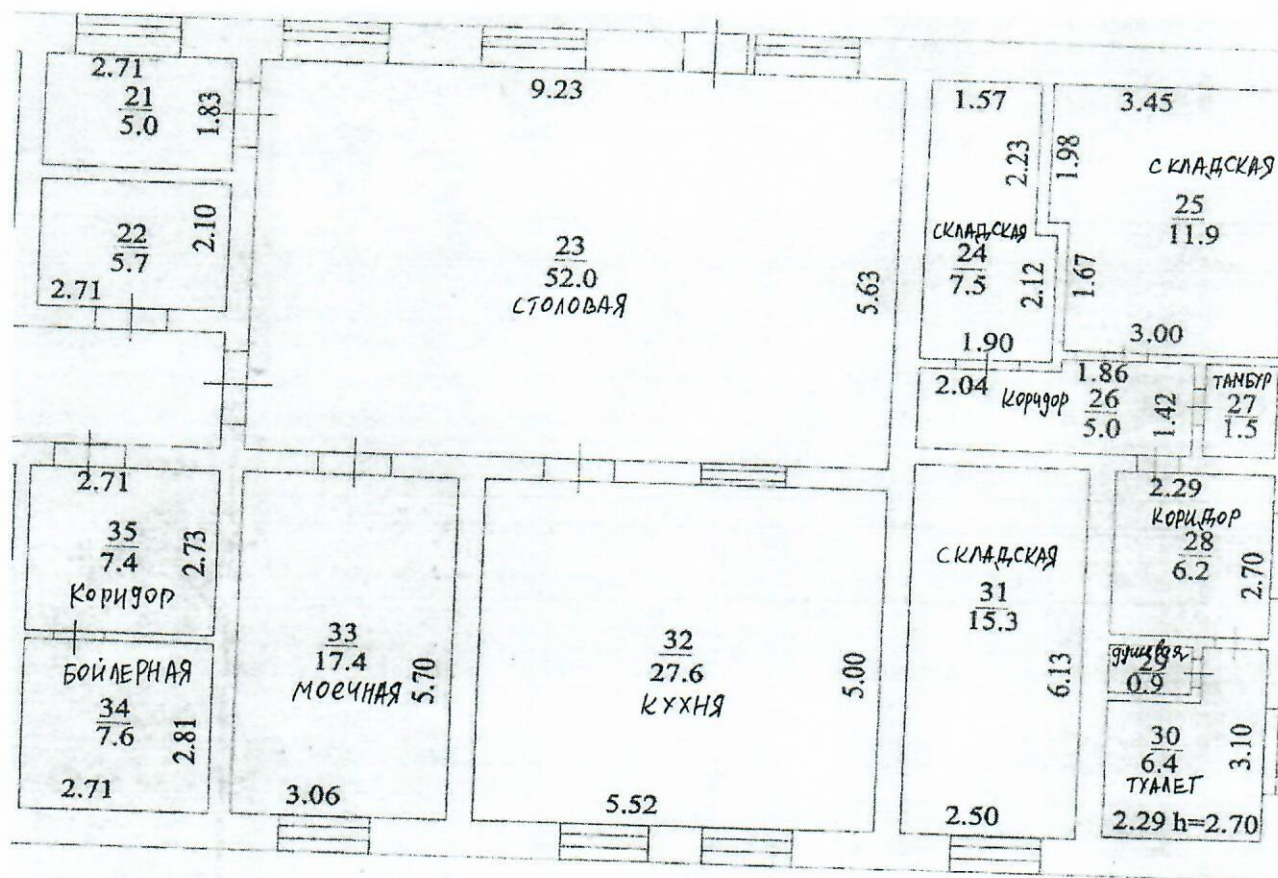
Форма предоставления питания	Аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ООО "Уфимский комбинат детского питания"
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	450511, РБ, Уфимский район, Михайловка, ул. Ленина, д. 46
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Аминева Рина Фаязовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	Тел.+7 (347) 216-20-78 E-mail: mupukdp@mail.ru
Дата заключения контракта	09.01.2024
Длительность контракта	31.12.2024

с.

V. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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



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		34,7	
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	—	27,6	—
1.2.5	горячий цех			—
1.2.6	холодный цех			—
1.2.7	помещение (или место) для резки хлеба			—
1.2.8	раздаточная			
1.2.9	мучной цех		-	
1.2.10	помещение для обработки яиц		-	—
1.2.11	моечная кухонной посуды		17,4	—
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	Доготовочный цех	Произв. столы	3	2019		
		Контрольные весы	1	2019		
		Овощерезка	1	2012		
		Моечная раковина	3	2013		
		Раковина для мытья рук	1	2013		

2	Горячий цех	Произв.столы	4	2019		
		Электр.плита	2	2019,2008		
		Контрольные весы	1	2008		
		Раковина для мытья рук	1	2019		
		Пароконвектом ат	1	2019		
		Мармит	1	2011		
		Кипятильник электрический непрерывного действия	1	2019		
3	Холодный цех	Произв.столы	2			
		Контрольные весы	1	2019		
		Бактериц.устан овка	2	2017		
		Моечная для повторной обработки овощей	2			
		Раковина для мытья рук	1			
4	Моечная кухонной и столовой посуды	Произв.столы	3			
		Котломойки	4			
		Стеллаж для посуды	1			
		Раковина для мытья рук	1			
		Трехсекционная ванна	3			
		Односекционна я ванна	3			
		Водонагревател ь	1			
6	Складские помещения	Стеллажи	1			
		Среднетемперат урный холод.шкаф	4	2019,2013,2 012,2007		
		Низкотемперат урный холод.шкаф	3	2005,2016,2 019		
		Шкаф для хранения хлеба	1	2005		70

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						
	Пароконвектомат	Приготовление еды			2019		
	Мармит	Подогрев			2011		
	Электрическая плита	Приготовление еды			2019		
	Кипятильник электр. Непрерывного действия				2019		
2	Механическое						
	Овощерезка				2012		
	Электрическая мясорубка						
	Машина протирачно-резательная						
3	Холодильное						
	Холод.шкаф низкотемпературный				2007, 2012, 2013,2019		
	Холод.шкаф среднетемпературный				2005, 2016, 2019		
4	Весоизмерительное оборудование						
	Весы для склада				2015		
	Контрольные весы				2019		

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	18	2023	0	
2	Скамьи	36	2023	0	70
3	Морозильная камера ларь F- 200S	1			
4	Ларь морозильный	1			
5	Электрическая плита	1			
6	Электрическая плита	1			
7	Холодильник	1			

	Атлант				
8	Холодильник новый				
9	Холодильник Бирюса	1			
10	Холодильник Бирюса	1			
11	Жарочный шкаф	1			
12	Зонт	1			
13	Мармит	1			
14	Картофелечистк а МОК-150	1			
15	Зонт 3ВЭ-800- 2П	1			
16	Машинка для переработки овощей МПО-1	1			
17	Машина протиочно- резательная	1			
18	Электрическая мясорубка	1			
19	Весы наполь. ВТ 8908-100	1			
20	Весы электронные CASSM-2	1			
21	Весы ВРНЦ-10	1			
22	Пароконвектома т	1			
23	Подставка под пароконвектомат	1			
24	Ларь морозильный	1			
25	Водоумягчитель	1			
26	Ванна моечная 3-х секц.	1			
27	Стол раздел 1200*600*870	1			
28	Стол раздел 1200*600*870	1			
29	Стол раздел 1200*600*870	1			
30	Стол разделоч. 1200*700	1			
31	Стол разделоч. 1200*700	1			
32	Стол разделочн.	1			

	1200*700				
33	Стол раздел. 1200*700	1			
34	Стол производственн ый	1			
35	Стол производственн ый	1			
36	Стелаж для сушки тарел.	1			
37	Стелаж решетчатый	1			

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Тамбур	1,5	1
2	Коридор	6,2	1
3	Душевая	0,9	1
4	Туалет	6,4	3

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	0	0	0	0	0	0
2	Технолог	0	0	0	0	0	0
3	Повар	1	1	1	5	26	имеется
4	Рабочий кухни (помощник повара)	3	3	3			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 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
общеобразовательной организации
(организатора питания)

»



(подпись)

Итого А.Р. Булатова

(расшифровка подписи)