

ПАСПОРТ
пищеблока МАОУ СОШ №7 р.п.Приютово,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения п.Приютово, бульвар Мира, д.3,

телефон 8(34786)72109, эл почта: sosh7-priutovo@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 Полещук Наталья Юрьевна

Ответственный за питание обучающихся Жданова Наталья Борисовна

Численность педагогического коллектива, 38 чел.

Количество классов по уровням образования 27

Количество посадочных мест 300

Площадь обеденного зала 256,2 м²

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	3	64	3
2	2 класс	2	49	4
3	3 класс	3	74	6
4	4 класс	3	65	4
5	5 класс	2	55	9
6	6 класс	3	73	8
7	7 класс	3	69	11
8	8 класс	3	69	12
9	9 класс	3	71	10
10	10 класс	1	29	3
11	11 класс	1	26	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,	137	137	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	2	2	100%
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	265	231	87%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	6	6	100%
	в том числе за родительскую плату	225	175	77%
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	126	90	71%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	3	3	100%
	в том числе за родительскую плату	123	87	71%
1.4	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	644	634	100%
	в том числе льготных категорий	11	11	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,	115	115	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	15	15	100%
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	34	34	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	34	34	100%
2.3	В том числе за родительскую плату	0	0	0
2.4	Учащиеся 9-11 классов – всего,	10	10	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	10	10	100%
2.5	В том числе за родительскую плату	0	0	0
2.4	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	159	159	100%
	в том числе льготных категорий	44	44	100%

III. Тип пищеблока столовая, работающая на полуфабрикатах

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ООО «Комбинат питания»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	г.Белебей, ул.Сыртлановой, д.1/5
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Багаутдинов С.Б.
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(34786) 5-36-09, kombinat.pitaniya.19@bk.ru
Дата заключения контракта	06.10.2023
Длительность контракта	с октября 2023г. по 31 декабря 2025г.

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(<u>централизованное</u> , собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, <u>водонагреватель</u> , резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(<u>централизованное</u> , собственная котельная)
Водоотведение	(<u>централизованное</u> , локальные сооружения, другие)
Вентиляция помещений	(естественная, <u>искусственная</u> , 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		13,9	
1.2	Производственные помещения:		55	
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	—	55	—
1.2.5	горячий цех		—	—
1.2.6	холодный цех		—	—
1.2.7	мучной цех		—	—
1.2.8	раздаточная		15	
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба		2	
1.2.10	помещение для обработки яиц			—
1.2.11	моечная кухонной посуды		15,7	—
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)		8,6	

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	Раздаточная зона	Мармит 1блюд ПМЭС-70	1	2021	2021	5
2		Мармит	1	1988	1988	70
3		Прилавок	1	1970	1970	80
4	Доготовочная зона	Плита 4-х комфор. без духовки	1	2022	2022	5
5		Плита электрическая	1	2021	2021	5
6		Плита электрическая	1	1987	1987	70
7		Эл. жарочный шкаф	1	1987	1987	70
8		Эл. сковорода	1	1987	1987	70
9		Двухсекционный духовой шкаф	1	2022	2022	5
10		Пищеварительный котел АБАТ КПЭМ-200/9Т	1	2023	2023	0
11		Машина кух. овощерезательная	1	2020	2020	5
12		Мясорубка МИМ-300М	1	2003	2003	60
13		Тестомес ERGO	1	2011	2011	50
14		Производственный стол полка решетка	1	2020	2020	5
15		Стол разделочный б/борта	1	2013	2013	10
16		Стол разделочный б/борта	1	2013	2013	10
17		Стол-тумба HCoid HC3-13/6	1	2020	2020	5
18		Стол разделочный	5	1987	1987	50
19		Раковина для мытья рук	1	1987	1987	70
20		Ванна моечная ВМ-1/430	1	2022	2022	5
21		Ванна моечная ВМ-2/430	1	2022	2022	5
22		Раковина на стойках	1	2013	2013	50
23		Облучатель ОБПЕ-300 мед. бактериц.	1	2020	2020	10
24		Облучатель ОБН-300 пот. 2 ламповый	1	2000	2000	15
25		Водонагреватель	1	2004	2004	75
26		Водонагреватель Де Люкс 80	1	2017	2017	15
27		Электрополотенце	1	2017	2017	50
28		Вытяжная система	1	2023	2023	5
29	Складские помещения	Холодильник Eastrost	1	2012	2012	50
30		Холодильник Мир-POZIS	1	1998	1998	60
31		Морозильник Бирюса	1	2004	2004	60
32	Моечная	Кухонный гарнитур	1	2004	2004	70
33		ванна 1м70	1	2004	2004	60
34		Ванна 3х секционная	1	2004	2004	60
35		Ванна 3х секционная	1	2004	2004	60
36		Водонагреватель ELECTROLUX	1	2022	2022	5

37		Ванна моечная	1	2004	2004	60
38		Стеллаж кух.СКТС-1200-Э	1	2013	2013	50
39		Стеллаж кух.СКТС-1200-Э	1	2013	2013	50
40		Стеллаж кухонный	1	2022	2022	5
41		Сушилка для посуды	1	2000	2000	60
42		Полка для досок	1	2022	2022	5
43		Вытяжная система	1	2022	2022	5
44	Зона приема пищи	Мебель для столовой	12	2008	2008	50
	Весоизмерительное	Весы настольные ROMITECH DECS-40	1	2020	2020	30

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Мармит 1блюд	ПМЭС-70	2,132кВт	2021	2	1раз в квартал
		Мармит	МСЭСМ-3	10,15кВт	1988	35	1раз в квартал
		Плита 4-х комфор.без духовки	ПЭСМ-4ШБ	16,6кВт	2022	1	1раз в квартал
		Плита электрическая	ПЭСМ-4ШБ	16,8кВт	2021	2	1раз в квартал
		Плита электрическая		18,3кВт	1987	36	1раз в квартал
		Эл.жарочный шкаф	ШЖЭСМ-2К	18,4кВт	1987	36	1раз в квартал
		Эл.сковорода		1500Вт	1987	36	1раз в квартал
		Двухсекционный духовой шкаф	ШЖЭ -2	14,4кВт	2022	1	1раз в квартал
		Пищеварительный котел	АБАТ КПЭМ-200/9Т	18,1кВт	2023	6 месяцев	1раз в квартал
2	Механическое	Машина кух.овощерезательная	МПР-350М	350кг/ч	2020	3	1раз в квартал
		Мясорубка	МММ-300М	300кг/ч	2003	20	1раз в квартал
		Тестомес	ERGO	12,5кг/ч	2011	12	1раз в квартал

3	Холодильное	Холодильник Eastrost	Eastrost	75 литров	2012	11	1раз в квартал
		Холодильник	Мир-POZIS	370 литров	1998	25	1раз в квартал
		Морозильник Бирюса		200литров	2004	19	1раз в квартал
4	Весоизмери- тельное оборудование	Весы настольные ROMITECH DECS-40	ROMITECH DECS-40	40кг	2020	3	1раз в год

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование технологического 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						
	Мармит1блюд	09.01.2024				Гусейнова Л.П.	ежедневно
	Мармит	09.01.2024			2025	Гусейнова Л.П.	ежедневно
	Плита4-х	09.01.2024				Гусейнова Л.П.	ежедневно
	комфор.без духовки						
	Плита электрическая	09.01.2024				Гусейнова Л.П.	ежедневно
	Плита электрическая	09.01.2024			2025	Гусейнова Л.П.	ежедневно
	Эл.жарочный шкаф	09.01.2024			2025	Гусейнова Л.П.	ежедневно
	Эл.сковорода	09.01.2024			2025	Гусейнова Л.П.	ежедневно
	Двухсекционный духовой шкаф	09.01.2024				Гусейнова Л.П.	ежедневно
2	Пищеварительный котел	09.01.2024				Гусейнова Л.П.	ежедневно
	Механическое	09.01.2024					
	Машина кух.овощерезательная	09.01.2024				Гусейнова Л.П.	ежедневно
	Мясорубка	09.01.2024				Гусейнова Л.П.	ежедневно
	Тестомес	09.01.2024				Гусейнова Л.П.	ежедневно
3	Холодильное	09.01.2024					
	Холодильник Eastrost	09.01.2024				Гусейнова Л.П.	ежедневно
	Холодильник	09.01.2024				Гусейнова Л.П.	ежедневно
	Морозильник Бирюса	09.01.2024				Гусейнова Л.П.	ежедневно
4	Весоизмери- тельное оборудование						
	Весы настольные		01.08. 2024			Гусейнова Л.П.	ежедневно

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 посадочных мест в обеденном зале (ед.)
1	Столы обеденные	28	2008	50	
2	скамья	56	2008	50	
3	Стол для столовых	4	2008	50	

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв.м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Помещение уборочного инвентаря	6,6	1
2	Гардероб персонала	8,6	1
3	Санузел для персонала	1,8	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	Заведующий производством						
2	Технолог						
3	Повар, бригадир	2		ср.техн., ср.спец.	5 3	9 6	+ +
4	Рабочий кухни (помощник повара)	2					

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
общеобразовательной организации
(организатора питания)



(подпись)

Н.Ю. Полещук
(расшифровка подписи)