

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения средняя общеобразовательная школа с. Ермакеево муниципального района Ермакеевский район Республики Башкортостан

(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения: с.Ермакеево, ул.Школьная, д.11

телефон 8 (34741) 2-22-52, эл почта: ermshkola@yandex.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: Шамсуллин Филоз Фанович

Ответственный за питание обучающихся: Калимуллин Марат Рифкатович

Численность педагогического коллектива: 38 чел.

Количество классов по уровням образования: начальное – 9 классов, основное – 13 классов, среднее – 2 класса.

Количество посадочных мест: 120.

Площадь обеденного зала: 70,2 кв.м.

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	2	39	39
2	2 класс	2	38	38
3	3 класс	2	47	47
4	4 класс	3	65	65
5	5 класс	2	38	13
6	6 класс	2	43	8
7	7 класс	3	62	16
8	8 класс	3	61	3
9	9 класс	3	45	14
10	10 класс	1	12	3
11	11 класс	1	22	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,	98	96	98
	в том числе учащиеся льготных категорий	98	96	98
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	192	182	95
	в том числе учащиеся льготных категорий,	28	26	93
	в том числе за родительскую плату	164	156	95
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	72	65	90
	в том числе учащиеся льготных категорий,	11	11	100
	в том числе за родительскую плату	61	54	89
	Общее количество	362	343	95

	учащихся всех возрастных групп – всего,			
	в том числе льготных категорий	137	133	97

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,	91	88	97
	в том числе учащиеся льготных категорий	91	88	97
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	12	12	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	12	12	100
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	7	7	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	7	7	100
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	110	107	97
	в том числе льготных категорий	110	107	97

III. Тип пищеблока (столовая, работающая на полуфабрикатах)

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ИП Горбачевская И.И.
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	г. Белебей, ул. Сыртлановой, д.1
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Горбачевская Ирина Ивановна

Контактные данные: тел. / эл. почта	+73478653651, IRINA0255@bk.ru
Дата заключения контракта	13.01.2025
Длительность контракта	12 месяцев до 31.12.2025г.

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	выгребная яма
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 на сырье	столовые, работающие на полуфабрикатах	буфет- раздаточная
1.1	Складские помещения	—	22,7	—
1.2	Производственные помещения:	—	36,5	—
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	—	4	—
1.2.5	горячий цех	—	6,3	—
1.2.6	холодный цех	—	11	—
1.2.7	мучной цех	—	—	—
1.2.8	раздаточная	—	3	—
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	—	2	—
1.2.10	помещение для обработки яиц	—	—	—
1.2.11	моечная кухонной посуды	—	3,1	—
1.2.12	моечная столовой посуды	—	3,1	—
1.2.13	моечная и кладовая тары	—	3	—
1.2.14	производственное помещение буфета- раздаточной	—	—	—
1.2.15	посудомоечная буфета- раздаточной	—	—	—
1.3	Комната для приема пищи (персонал)	—	7,4	—

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	Стеллаж	1	2018	2018	24
		Поддон	5	2018	2018	24
		Холодильник	3	2018	2018	28
		Морозильник	2	2018	2018	28
2	Производственные помещения	Мармит для блюд МЭ-1-0,18	1	2008	2008	68
		Плита электр. ЭП- 6ЖШ	1	2018	2018	28
		Машина овощерезательная	1	2018	2018	28
		Полка для тарелок	1	2008	2008	68
		Стол для сбора отходов	1	2008	2008	68
		Стол производственный	8	2008	2008	68
		Сушилка для посуды	2	2008	2008	68
		Шкаф для посуды и приборов	1	2008	2008	68
		Шкаф для хлеба	1	2008	2008	68
		Жарочный шкаф	1	2018	2018	28
		М/печь Ролсен	1	2007	2007	72
		Плита электр. ЭП-6П	1	2018	2018	28
		Мясорубка М-300М	1	2018	2018	28
		Машина кухонная универсальная	1	2018	2018	28
		Ванна котломоечная	1	2018	2018	28
		Ванна моечная 1-секц	1	2008	2008	68
		Ванна моечная 2-секц	2	2008	2008	68
		Ванна моечная 3-секц	2	2008	2008	68

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	Тепловой обработки продуктов	Abat	не известно	2018	20	1 год
2	Механическое	выполнение технологических операций по первичной переработке пищевых продуктов	Торгмаш	не известно	2008	20	1 год
3	Холодильное	Охлаждение	Pozis	не известно	2018	20	1 год
4	Весоизмерительное оборудование	Определение массы	Cas	не известно	2011	20	1 год

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	да	да	нет	Горбачевская	да
2	Механическое	да	да	нет	нет	Горбачевская	да
3	Холодильное	да	да	да	нет	Горбачевская	да
4	Весомизмери- тельное оборудование	да	да	да	нет	Горбачевская	да

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	Тепловое	5	2018	28	120
2	Механическое	3	2008	68	120
3	Холодильное	5	2018	28	120
4	Весомизмери- тельное оборудование	3	2011	52	120

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Кладовые помещения	22,7	11
2	Кухонно-хозяйственные помещения	10,5	28

X. Итговое расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должности	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	исполнительность	образованность	квалификационный разряд	стаж работы (годы)	наличие медали
1	Заведующий производством	-	-	-	-	-	-
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повар	5	100	да	да	-	да
4	Работники кухни (помощники повара)	1	100	да	да	-	да

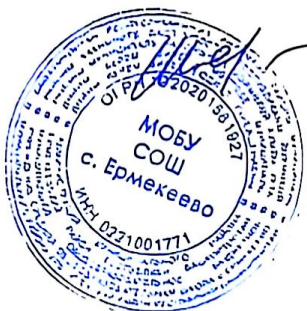
XI. Организация прохождения практики студентами профильных колледжей на базе общеобразовательных организаций

Количество общеобразовательных организаций, осуществляющих трудоустройство выпускников (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.

И.о. директора школы



Ф.Ф. Шамсуллин