

ПАСПОРТ
Пищеблока МОБУ Магинская СОШ,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения с.Магинск, ул. Школьная 21,

телефон 2-33-97, эл почта: maginsk_kar065@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 В.Н. Белоусова

Ответственный за питание обучающихся Л.Г. Бутюгова

Численность педагогического коллектива, 17 чел.

Количество классов по уровням образования 1-4 35, 5-8 50, 9-11 22.

Количество посадочных мест 80

Площадь обеденного зала 69,6 кв.м

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	6	3
2	2 класс	1	8	4
3	3 класс	1	10	3
4	4 класс	1	13	4
5	5 класс	1	19	9
6	6 класс	1	10	7
7	7 класс	1	9	1
8	8 класс	1	12	3
9	9 класс	1	15	3
10	10 класс	1	1	-
11	11 класс	1	6	-

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,	35	35	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	13	13	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	50	50	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	17	17	100
	в том числе за родительскую плату	33	33	100
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	22	22	100
	в том числе учащиеся	2	2	100

	льготных категорий,			
	в том числе за родительскую плату	20	20	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	107	107	100
	в том числе льготных категорий	33	33	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,	35	35	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	2	2	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	50	50	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	2	2	100
	в том числе за родительскую плату			
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	22	22	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	2	2	100
	в том числе за родительскую плату	20	20	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	107	107	100
	в том числе льготных категорий	6	6	100

III. Тип пищеблока

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

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	наименование
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	Самостоятельно/ 452363 д.Явгельдино, ул.Школьная 7.
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Шамсутдинова Гулюса Асхатовна,
Контактные данные: тел. / эл. почта	8937014797/damir28031994@mail.ru
Дата заключения контракта	29.08.2023г
Длительность контракта	31.12.2023г

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	(централизованное, <u>собственная котельная</u>)
Водоотведение	(централизованное, <u>локальные сооружения</u> , другие)
Вентиляция помещений	(естественная, искусственная, <u>комбинированная</u>)

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		Да	
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)		Да 15.3 кв/м	
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		Да 32.2 кв/м	
1.2.6	холодный цех		Да 15.3 кв/м	
1.2.7	мучной цех		нет	
1.2.8	раздаточная		нет	
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба		да	
1.2.10	помещение для обработки яиц		нет	
1.2.11	моечная кухонной посуды		Да 17.0	
1.2.12	моечная столовой посуды		да	
1.2.13	моечная и кладовая тары		нет	
1.2.14	производственное помещение буфета- раздаточной		нет	
1.2.15	посудомоечная буфета- раздаточной		нет	
1.3	Комната для приема пищи (персонал)		нет	

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 (%)
	овощной цех (первичной обработки овощей)	Столы, холодильник, мойка	3 стола 2 холодильника 2 мойки	2003 2003, 2016	2003 2016	47
	Горячий цех	Столы, эл.плита, мармит, весы, пищеварочный котел, мойки	4 стола 2 эл. плиты, 1 мармит, 1 пищеварочный котел 2 мойки	2003 2005	2003 2005	47
	Моечная кухонной посуды	Водонагреватель, мойки, стеллажи	2 водонагревателя 5 моек, 4 стеллажа	2003 2018 2003	2003 2018 2003	20

2. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилакти- ческого осмотра
1	Тепловое	Плита водонагреватель	ПЭП 048M «Арестон»		2003	21	
2	Механическое	Эл. мясорубка			2003	21	
3	Холодильное	Холодильник «Бирюса» Холодильник «Индезит»	«Бирюса» «Индезит»		2003 2011	21 13	
4	Весоизмери- тельное	весы	NECS - 40		2022	1	31.10.2023

оборудование						
--------------	--	--	--	--	--	--

3.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						1 раз в недел
2	Механическое						1 раз в недел
3	Холодильное	да					1 раз в недел
4	Весоизмери- тельное оборудование	да	да				1 раз в недел

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	Мармит	1	2003	47	80
2	Холодильник «Бирюса»	1	2003	47	
3	Холодильник-л «Бирюса»	1	2018	37	
4	Холодильник «Индезит»	1	2012	40	
5	Пищеварочный котел	1	2016	27	
6	Плита	2	2003/2015	47/20	

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Комната поваров		1
2			
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	-	-	-	-	-	-
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повар	2			5		да
4	Рабочий кухни (помощник повара)	-					

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)

В.Н. Белоусова
(расшифровка подписи)