

ПАСПОРТ

пищеблока муниципального общеобразовательного бюджетного
учреждения средняя общеобразовательная школа им. А. Ф. Михайлова
д. Николаевка МР Уфимский район Республики Башкортостан

адрес месторасположения: 450532, Республика Башкортостан, Уфимский район,
д. Николаевка, ул. Советская д.20,

телефон 8(347)2702375, эл почта: nikolaevka_mobu@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 Храмова Ольга Юрьевна
Ответственный за питание обучающихся Артемьева С. С., Нигматзянова К. К.,
Острякова Т. А.

Численность педагогического коллектива, 33 чел.

Количество классов по уровням образования 1-4 – 9 классов, 5-9 – 10 классов, 10-11 – 2 класса

Количество посадочных мест 80

Площадь обеденного зала 73,8кв.м

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	2	46	46
2	2 класс	3	62	62
3	3 класс	2	59	59
4	4 класс	2	41	41
5	5 класс	2	47	7
6	6 класс	2	49	5
7	7 класс	2	48	6
8	8 класс	2	46	9
9	9 класс	2	40	9
10	10 класс	1	13	2
11	11 класс	1	8	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,	208	208	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	208	208	100%
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	190	141	60%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	27	27	100%
	в том числе за родительскую плату	163	114	70%
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	61	33	54%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	12	12	100%

	в том числе за родительскую плату	49	21	43%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	459	382	83%
	в том числе льготных категорий	247	247	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,	206	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий	2	2	100%
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	183	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий,	7	7	100%
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	59	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий	2	2	100%
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	448	0	0
	в том числе льготных категорий	11	11	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	Общество с ограниченной ответственностью «Уфимский комбинат детского питания»,
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	450511, РБ, Уфимский район, с. Михайловка, ул. Ленина, д. 65
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Аминиева Рима Фаязовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	216-20-88
Дата заключения контракта	18.03.2024
Длительность контракта	30.11.2024

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячееводоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	искусственная

Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока
 VI. 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		26	
1.2	Производственные помещения:		30	
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)		26	
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-
1.2.3	мясо-рыбный цех		27	-
1.2.4	Доготовочный цех	-	-	-
1.2.5	Горячий цех		45,3	
1.2.6	Холодный цех	-	-	-
1.2.7	Мучной цех	-	-	-
1.2.8	раздаточная	-	-	-
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба		место	
1.2.10	помещение для обработки яиц	-	-	-
1.2.11	Моечная кухонной посуды	-	-	-
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	Дата начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
	Горячий цех	Эл.плита-ПЭ-051С	1	2003	2003	70%
		Эл.плита-ПЭ-0,34С	1	2005	2005	60%
		Эл.сковорда-СЭЧ-0,25	1	2004	2004	50%
		Мармит-МЭП 3-1Б	1	2003	2003	60%
		ПКА10-1/1ВМ2	1	2016	2016	10%
		Холодильник «Бирюса»	1	2012	2012	50%
	Мясо-рыбный цех	Холодильник-«Орск»	1	2015	2016	30%
		Ларь «СНЕЖ»	1	2019	2019	20%
		Мясорубка МИМ-300	1	2012	2012	20%
	Овощной цех	Ларь «Бирюса»	1	2020	2020	10%
		Овощерезка-МПР-350М	1	2019	2019	10%

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	Срок службы (годы)	Сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Эл.сковорда Эл.плита Эл.плита ПКА10-1/1ВМ2	СЭЧ-0,25 МЭ-051С ПЭ-0,48Ш ПКА10-1/1В		2004 2003 2005 2016		2024
2	Механическое	Овощерезка	МПР-350М		2019		
3	Холодильное	Ларь Ларь Холодильник Холодильник	200К-5 МЛК-350 135КЛА 162-01		2020 2019 2012 2015		
4	Весоизмери-тельное оборудование	Весы	ТВ-S-200/2		2012		

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			По заявкам		Шеф-повар	имеется
2	Механическое			По заявкам		Шеф-повар	имеется
3	Холодильное			По заявкам		Шеф-повар	имеется
4	Весоизмери- тельное оборудование			По заявкам		Шеф-повар	имеется

VII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, Площадь 45,3 (кв.м)			
		количество единиц оборудования (ед.)	Дата его приобретения	процент изношенности оборудования (%)	количество посадоч-ных мест в обеденном зале(ед.)
	Шкаф для хлеба	1	2010	0	80
	Шкаф- сушилка посуды	1	2010	0	
	Шкаф-стелаж посуды	1	2010	0	
	Столы разделочные	7	2010	0	

VIII. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей(ед.)
1	Комната для сотрудников	30	Шкаф 1шт,стол-1шт,стул1шт.
2	Цех для сыпучих продуктов	25	-

IX. 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	1			6		имеются
2	Технолог						
3	Повар						
4	Рабочий кухни (помощник повара)	2				4 20	имеются

X. 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 питанияновой 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 поорганизации 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) (расшифровка подписи)



Кривошеина О.Ю. ».