

ПАСПОРТ Пищеблока
МОБУ ЦО «Олимп» с. Михайловка
(наименование образовательной организации)

Адрес месторасположения: РБ, Уфимский район, с. Михайловка,
ул. Садовая, здание 33А,

телефон (347) 216-20-88 , эл почта: mobu.tso.olimp@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: Матвеева Ирина Юрьевна

Ответственный за питание обучающихся Бикмеева Регина Аликовна

Численность педагогического коллектива, 61 чел.

Количество классов по уровням образования: 1-4 классов- 23,5-9 классов- 17,10-11 классов-3.

Количество посадочных мест 120

Площадь обеденного зала: 213,7 кв.м

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	6	169	0
2	2 класс	6	159	3
3	3 класс	6	168	0
4	4 класс	5	149	0
5	5 класс	5	107	0
6	6 класс	5	111	11
7	7 класс	3	84	2
8	8 класс	3	90	4
9	9 класс	3	51	4
10	10 класс	2	41	0
11	11 класс	1	17	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,	603	603	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	0	0	100%
1.2	Учащиеся 5-8 классов –	392	392	100%

	всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий,	15	15	100%
	в том числе за родительскую плату	377	377	100%
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	109	109	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	5	5	100%
	в том числе за родительскую плату	95	95	98%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,			
	в том числе льготных категорий			

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,	603	603	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	3	3	100%
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	392	392	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	2	2	100%
	в том числе за родительскую плату	390	390	100%
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	109	109	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	0	0	0%
	в том числе за родительскую плату	109	109	100%

	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,			
	в том числе льготных категорий			

III. Тип пищеблока
(столовая на сырье, **столовая**, работающая на полуфабрикатах, буфет-раздаточная)

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ООО «УКДП»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	450511, РБ, Уфимский район, с. Михайловка, ул. Ленина, д. 65
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Аминева Рина Фаязовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	(347) 216-20-88
Дата заключения контракта	13.03.2024г.
Длительность контракта	По 30.11.2024г.

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(<u>централизованное</u> , собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(<u>централизованное</u> , собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(<u>централизованное</u> , собственная котельная)
Водоотведение	(<u>централизованное</u> , локальные сооружения, 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	11,6+8,9+6,1		
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	5,85	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)		—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех		—	—
1.2.4	доготовочный цех	14,0		—
1.2.5	горячий цех	44,8		—
1.2.6	холодный цех	20,7		—
1.2.7	мучной цех		—	—
1.2.8	раздаточная	9,3		
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	6,4		
1.2.10	помещение для обработки яиц	5,1		—
1.2.11	моечная кухонной посуды	6,2		—
1.2.12	моечная столовой посуды	13,7		—
1.2.13	моечная и кладовая тары	3,9		—
1.2.14	производственное помещение буфета- раздаточной	—	—	
1.2.15	посудомоечная буфета- раздаточной	—	—	
1.3	Комната для приема пищи (персонал)	16,2		

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
1	Горячий цех	Плита электрическая 6-ти комфорочная ЭП 6П	1	2021	2021	42
		Плита электрическая 4х комфорочная жарочным шкафом	2	2020	2021	42
		Котел варочный 160л КПЭМ-160/9Т.	2	2020	2021	30
		Пароконвектомат Orange Vision	1	2020	2021	30
		Шкаф жарочный	1	2020	2021	
		Сковорода электрическая ЭСК- 90-0,-7047	1	2020	2021	25
		Универсальная кухонная машина	1	2020	2021	30
		Шкаф холодильный Полаир SM107- S	2	2020	2021	30
		Электроводонагреватель	1	2020	2021	30
		Весы напольные электронные	1	2020	2021	30
		Весы настольные электронные МТ	1	2020	2021	42
2	Холодный цех	Универсальная кухонная машина	1	2020	2021	30
		Слайсер	1	2020	2021	
		Машина овощерезательно- протирачная ОМ- 350/380	1	2020	2021	30
		Механизм для взбивания и перем-я ВМ	1	2020	2021	42
		Шкаф холодильный Полаир SM107- S	2	2020	2021	30
		Весы настольные электронные				30

		Электроводонагреватель				30
3	Помещение для резки хлеба	Хлебобрезка электрическая	1	2020	2021	30
		Холодильник бытовой	1	2020	2021	30
4	Доготовочный цех	Шкаф холодильный Полаир СВ114- S	2	2020	2021	30
		Весы настольные электронные				30
5	Помещение для обработки яиц	Шкаф холодильный Полаир СМ107- S	1	2020	2021	30
		Электроводонагреватель				30
	Моечная столовой посуды	Посудомоечная машина МПК-700	1	2020	2021	30
		Электроводонагреватель		2020	2021	30
	Охлаждаемая камера	Шкаф холодильный Полаир СВ114- S	1	2020	2021	30
		Весы настольные электронные	1	2020	2021	30
	Овощной цех	Картофелечистка МОК 150	1	2020	2021	30
	Комната для приема пищи (персонал)	Микроволновая печь NK-MW162S23	1	2020	2021	100
		Холодильник бытовой POZIS RK-102	1	2020	2021	30
	Зона выдачи пищи	Мармит электрический ЭМК-70	1	2019	2021	30
		Мармит электрический ПМЭС -70М	1	2019	2021	30
		Подогреватель тарелок ПТЭ-70 "Патша" М-80	1	2019	2021	30
		Прилавок витрина холодильный ПВВ 70М-С-01-НШ	1	2019	2021	25
		Прилавок для горячих напитков ПГН 70М	1	2020	2021	30

3. 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						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмери- тельное оборудование						

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.)
					216

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)

X. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплек- тованность	базовое образование	квалификацион- ный разряд	стаж работы (годы)	наличие медкнижки
1	Заведующий производством	1	1	Ср-спец	5	14	да
2	Технолог	0					
3	Повар	4	4	проф	3 и 4 разряд	4	да
4	Рабочий кухни (помощник повара)	2	2	-	-	4	да

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.)
0	0	0

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 организации 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)