



ПАСПОРТ

пищеблока Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа села Красный Ключ МР Нуримановский
район РБ,

адрес месторасположения Нуримановский район. с. Красный Ключ, ул.
Матросова, д. 53/1,

телефон 8(34776)23198, 23199, эл почта: krschool2007@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 Максютова Эльвира Рафаиловна
Ответственный за питание обучающихся Жарикова Ильгиза Рязановна
Численность педагогического коллектива, 53 чел.
Количество классов по уровням образования 19

Количество посадочных мест 120
Площадь обеденного зала 207,69 м2

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	2	27	10
2	2 класс	2	43	12
3	3 класс	2	25	6
4	4 класс	2	32	13
5	5 класс	2	31	6
6	6 класс	2	26	7
7	7 класс	1	22	9
8	8 класс	2	39	13
9	9 класс	2	29	13
10	10 класс	1	14	1
11	11 класс	1	9	2

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,	127	127	100 %
	в том числе учащиеся льготных категорий	41	41	100%
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	118	114	97 %
	в том числе учащиеся льготных категорий,	34	34	100 %
	в том числе за родительскую плату	81	77	95 %
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов –	52	51	98 %

	всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий,	16	16	100 %
	в том числе за родительскую плату	36	35	98 %
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	297	292	98 %
	в том числе льготных категорий	91	91	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,	-		
	в том числе учащиеся льготных категорий	-		
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	-		
	в том числе учащиеся льготных категорий,	-		
	в том числе за родительскую плату	-		
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	-		
	в том числе учащиеся льготных категорий	-		
	в том числе за родительскую плату	-		
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	-		
	в том числе льготных категорий	-		

III. Тип пищеблока
Столовая на сырье

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ООО "Центр питания"
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	452170, РБ, Чишминский район, р.п. Чишмы, ул. Строительная, д. 2
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Урманова Нурания Салихьяновна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8-937-369-19-90, kp22177@mail.ru
Дата заключения контракта	24.02.2022
Длительность контракта	31.12.2024

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	собственная котельная
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	централизованное
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	43,27		
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	10,04	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	12,04	—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	12,82	—	—
1.2.4	догоотовочный цех	—		—
1.2.5	горячий цех	28,37		—
1.2.6	холодный цех	15,80		—
1.2.7	мучной цех	23,28	—	—
1.2.8	раздаточная	21,84		
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	—		
1.2.10	помещение для обработки яиц	6,64		—
1.2.11	моечная кухонной посуды	7,14		—
1.2.12	моечная столовой посуды	15,02		—
1.2.13	моечная и кладовая тары	6,10		—
1.2.14	производственное помещение буфета-раздаточной	—	—	
1.2.15	посудомоечная буфета-раздаточной	—	—	
1.3	Обеденный зал	207,69		

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 (%)
	Складские помещения	Шкаф холодильный	9	2012 2013 2014	2014	30%
		Стол холодильный	3	2013	2014	25%
		Агрегат холодильный	2	2014	2014	25%
		Стол прилаво К холод.	1	2013	2014	
	Производствен ые помещения:	Шкаф жарочный	1	2013	2014	15%
		Шкаф электропечар кий	1	2012	2014	20%
		Прилавок мармит элект	2	2012 2014	2014	20%
		Сковорода электрическая	1	2013	2014	20%
		Мясорубка электрическая	1	2011	2014	30%
		Овощерезка	3	2014	2014	25%
		Машина тестомесильн я	1	2014	2014	20%
		Машина хлебрезательн ая	1	2014	2014	20%
		Машина посудомоечна	1	2013	2014	20%
		Мукопросеи ватель	1	2013	2014	25%
		Картофелечис ка	1	2012	2014	30%
		Плита электрическая с жарочным шкафом	1	2013	2014	30%
		Сковорода электрическая	1	2013	2014	30%

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№	Наименование	Характеристика оборудования
---	--------------	-----------------------------

п/п	технологическое оборудования	назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое:						
	Котел пищеварочный	Приготовление блюдов в наплитной по- суде	КПЭМ-60	-	05.09.2012		1 раз в квартал
	Плита электрическая с жарочным шкафом	-	ЭП-6ЖШ	-	07.2013 г		1 раз в квартал
	Шкаф жарочный	-	ШЖЭ-3	-	13.11.2013 г		1 раз в квартал
	Шкаф пекарский	-	ЭШ-3К	-	09.08.2012		1 раз в квартал
	Сковорода электрическая	-	СЭ-025 В	-	10.2013 г		1 раз в квартал
	Прилавок мармит элект.	-	ПМЭС 70КМ-60	-	09.2012		
	Прилавок мармит элект.	-	ПМЭС 70КМ	-	03.2014		
	Водонагреватель электрический	Для получения горячей воды	-	-	2013		1 раз в квартал
2	Механическое						
	Мясорубка электрическая	Для пригото- вления фарша	ТМ-32	-	04.2011		1 раз в квартал
	Овощерезка с дисками	Для шинков- ки и нарезки	МПР-350М -02	-	02.2014		По мере необходимос
	Машина тестомесильна я	Для замеса Теста	МТМ- 65МНА	-	20.02.2014		По мере необходимос
	Мукопросеиват ель	Для просеиван муки	Каскад	-	11.12.2013		По мере необходимос
	Машина хлеборезательн ая	Для нарезки Хлеба	АХМ-300А	-	01.2014		По мере необходимос
	Машина	Для мытья пос	МПК700К	-	04.07.2013		1 раз в квартал

	посудомоечная						
	Картофелечистка	-	МОК300М	-	03.2012		1 раз в квартал
3	Холодильное						
	Прилавок холодильный	Для длительного хранения продуктов	ПВВ 70КМ-	-	12.2013		1 раз в квартал
	Шкаф холодильный	Для хранения продуктов	СМ107-S	-	10.2012 07.2012		1 раз в квартал
	Стол холодильный	-	СХс 60-01	-	14.11.2013		1 раз в квартал
	Агрегат холодильный	Для длительного хранения продуктов	-	-	29.01.2014		1 раз в квартал
	Шкаф холодильный	Для хранения продуктов	ШХ4-1,4	-	02.2014		1 раз в квартал
	Шкаф холодильный	-	Шхс-1,4	-	10.2013 09.2013		
	Шкаф холодильный	-	Шхс-0,7	-	03.02.2014 03.2014		
4	Весомизмерительное оборудование	Для взвешивания продуктов и порций	-	-	07.2014		ежедневно

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	-	-				имеется
2	Механическое	-	-				имеется
3	Холодильное	-	-				имеется
4	Весоизмери- тельное оборудование	-	-				имеется

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	Стол	32	2014 г	20 %	4 места з стол
2	Скамейки	60	2014 г	20 %	2 места н скамейке

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Комната для персонала	20,98	-
2	Кабинет заведующего	8,86	-
3	Помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления моющих и дез. растворов	4,02	-
4	Санузел	3,65	-

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	Кладовщик	1	да	среднее	4/4 разряд	12/9	имеется
2	Повар	4	да	Среднее, средне-специальное	3/3 разряд, 5/5 разряд, 6/6 разряд, 6/6 разряд	15/4, 22/5, 40/33, 39/23	имеется, имеется, имеется, имеется
3	Шеф-повар Рабочий кухни (помощник повара)	2	да	среднее	4/4 разряд, 3/4 разряд	27/7, 29/8 мес	имеется, имеется

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.)
-	-	-

XII. Перечень нормативных и технологических документов

- Директор
общеобразовательной организации
(организатора питания)

(расшифровка подписи)

