

ПАСПОРТ

пищеблока МОБУ СОШ с.Талалаевка с.Талалаевка,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения с.Талалаевка, ул.Мира д.22 Стерлитамакского района

телефон 8(3473) 27-81-12, эл почта: Talalaevkaskola2008@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 Евдокимова Надежда Юрьевна

Ответственный за питание обучающихся Сулейманова Халиля Мухамадинуровна

Численность педагогического коллектива, 7 чел.

Количество классов по уровням образования

Количество посадочных мест 40

Площадь обеденного зала 30,2

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	7	7
2	2 класс	1	1	1
3	3 класс	1	5	5
4	4 класс	1	5	5
	и т.д.		18	18

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			5
1.1	Учащиеся 1-4 классов – всего,	18	18	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	18	18	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	25	25	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	18	18	14
	в том числе за родительскую плату	7	7	100
1	2			5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	-	-	-
	в том числе учащиеся	-	-	-

	льготных категорий,			
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	43	43	100
	в том числе льготных категорий	36	36	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,	11	11	25,58
	в том числе учащиеся льготных категорий,	11	11	25,58
	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,	11	11	25,58
	в том числе льготных категорий	11	11	25,58

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 «Оптторг»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	РБ, Чишминский район, р.п. Чишмы. ул.Новостроителей, д.2
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Набиуллин Ришат Рамилевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	89177923565/Кр22177@mail.ru
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	собственная скважина
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	локальные сооружения
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	8	-	-
1.2	Производственные помещения:	47,5	-	-
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	5,3	-	-
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-
1.2.3	мясо-рыбный цех	5,4	-	-
1.2.4	доготовочный цех	-	-	-
1.2.5	горячий цех	21,4	-	-
1.2.6	холодный цех	-	-	-
1.2.7	мучной цех	-	-	-
1.2.8	раздаточная	-	-	-
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	5,1	-	-
1.2.10	помещение для обработки яиц	-	-	-
1.2.11	моечная кухонной посуды	-	-	-
1.2.12	моечная столовой посуды	10,3	-	-
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	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
1	Мясо- рыбный	мясорубка	1	1995	1995	
2	Овощной	овощерезка	1	2018	2018	
3	Коридор	Фильтр для очистки воды	1			
4	Кухня	Плита эл. с жарочным шкафом	2	30.12.2015 и	20.01.2016 и	

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилак- тического осмотра
1	Тепловое	1.Плита э жарочны шкафо М	ТЕРМ		2015	8	
		2.Водонагр тель	Rou 100		2022	1	
2	Механическое	1.Овощере ельно- протира ная	ОМ- 50N	350 кг/час	2018	5	
		2.Мясоруб	2.МИ М - 300	2. 500 кг/час	1995	28	

3	Холодильное	Холодильн морозильн	Index				
4	Весомизмери- тельное оборудование	Весы электричес	M-E		2022	1	

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	Весовое измери- тельное оборудование	12.12.20					

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	Плита жаровочном шкафом	4 кв.м/ 2 шт	2015		
2	Фильтр очистки воды	2 кв.м/1 шт			
3	Мясорубка	0,5 кв.м /1 шт	1995		
4	Овощерезочно- протерочная машинка	0,5 кв.м/1 шт	2018		

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Мясо-рыбный цех	5,4	1
2	Овощной цех	5,3	1
3	Продуктовый склад	8,0	2
4	Коридор	20,7	1

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	1	1	Ср. спец	III	2	имеется
4	Рабочий кухни (помощник повара)	0.8	1	среднее	-	2	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.)
-	-	-

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)



С. Ю. Евдокимов

(расшифровка подписи)