

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
средней общеобразовательной школы с. Тастуба муниципального района
Дуванский район Республики Башкортостан

Адрес место расположения:

452540, Республика Башкортостан, Дуванский район, с. Тастуба,
пл. Ившина, 1,

Телефон: 83479829051, эл почта: 052_tastuba2@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:

Руководитель образовательной организации:

директор Рящиков Павел Иванович

Ответственный за питание обучающихся

заместитель директора по ВР Танкова Татьяна Сергеевна

Численность педагогического коллектива 30 чел.

Количество классов по уровням образования 11

Количество посадочных мест 60

Площадь обеденного зала 47,9 м²

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	20	20
2	2 класс	1	11	11
3	3 класс	1	14	14
4	4 класс	1	20	20
5	5 класс	1	14	7
6	6 класс	1	11	6
7	7 класс	1	20	12
8	8 класс	1	18	8
9	9 класс	1	17	6
10	10 класс	1	7	4
11	11 класс	1	3	1

II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся по возрастным группам

1. Охват одноразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам – 100%

№ 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,	52	52	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	52	52	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	47	47	100

	в том числе учащиеся льготных категорий,	17	17	100
	в том числе за родительскую плату	30	30	100
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	24	24	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	8	8	100
	в том числе за родительскую плату	16	16	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	123	123	100
	в том числе льготных категорий	77	77	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,	13	13	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	13	13	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	16	16	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	16	16	100
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	3	3	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	3	3	100
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	32	32	100

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	13	-	-
1.2	Производственные помещения:	93,5	-	-
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	7,9	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	9,8	—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	10,5	—	—
1.2.4	Доготовочный цех	—	-	—
1.2.5	Горячий цех	30,7	-	—
1.2.6	Холодный цех		-	—
1.2.7	Мучной цех	11	—	—
1.2.8	Раздаточная			
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	3,8	-	-
1.2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	—
1.2.11	Моечная кухонной посуды	-		—
1.2.12	Моечная столовой посуды	16,7	-	—
1.2.13	моечная и кладовая тары	3,1	-	—
1.2.14	Производственное помещение буфета- раздаточной	—	—	-
1.2.15	посудомоечнаябуфета- раздаточной	—	—	-
1.3	Комната для приема пищи (персонал)	5,5	-	-

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	Хлеборезка	хлеборезка	1	2020	2022	2
2	Горячий, холодный цех	Плита электрическая	1	2019	2022	10
		Шкаф жарочный	1	2019	2022	10
		Сковорода электрическая	1	2019	2022	10
		параконвектор	1	2019	2022	5
		мармид	2	2019	2022	5
		мясорубка	1	2020	2022	15
		водогрейка	1	2020	2022	20
		Весы электронные	1	2024	2024	0
		холодильник	1	2019	2022	15
		Котел пищеварочный	1	2019	2022	20
3	Мучной цех	Тестомес	1	2019	2022	5
		Шкаф для выпечки	1	2020	2022	10
		водогрейка	1	2020	2022	20
4	Мясо -рыбный цех	Мясорубка электрическая	2	2021	2022	15
		водогрейка	1	2019	2022	20
5	Овощной цех	Овощечистка электрическая	1	2021	2022	10
		Овощерезка электрическая	2	2018	2022	15
		водогрейка	3	2020	2022	20

		Весы электронные	1	2021	2022	2
6	Помещение холодильников	холодильники	3	2019	2022	15
7	Складские помещения	Весы электронные	1	2024	2024	0
8	Камера для пищевых отходов	холодильник	1	2019	2024	15
9	Моечный цех	водогрейка	1	2020	2022	20

2. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	Срок службы (годы)	Сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая	ЭП-4 ЖШ		2019	5	
		Шкаф жарочный	ШЖЭ - 2		2019	5	
		Сковорода электрическая	СЭСМ -0,25		2019	5	
		параконвектор	ПКА 10-1/1 ПМ2 - 01		2019	5	
		мармид	ПМВ Э 11		2019	5	
		Котел пищеварочный	КПМ 60/7Т		2019	5	
		Шкаф для выпечки	ШПЭ 102		2020	4	
2	Механическое						
3	Холодильное	холодильник	ШХ 0,5	3	2019	5	
		холодильник	ШХ1п10	1	2019	5	
		холодильнику	ШХ08	1	2019	5	
4	Весоизмери- тельное оборудование	весы	МТ6 ВДА	1	2021	3	
		весы	ВЭТ 15-1/2	2	2024	0	

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	-	-	-	-	Порядина С	
2	Механическое	-	-	-	-		
3	Холодильное	-	-	-	-	Шестакова Н.Н.	
4	Весоизмери- тельное оборудование	+	-	-	-	Шестакова Н.Н.	

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 обеденно зале(ед.)
1	Обеденный зал	Стулья -60 Столы - 13	2021	1%	60
2	Горячий, холодный цех	Производственные столы – 8 Моечная ванна – 1 Раковина -4 Весы - 1 Водогрейка - 1 Холодильник - 1 Пищеварочный котел – 1			-

		Овощерезка – 2 Подтоварник - 1 Плита -1 Духовой шкаф – 1 Холодильник -1			
3	Мучной цех	Шкаф пекарский 1 Тестомес – 1 Водогрейка - 1	2020 2019 2020		-
4	Мясо - рыбный цех	Мясорубка – 2 Водогрейка - 1	2021 2019		-
5	Овощной цех	Овощечистка – 1 Водогрейка – 3 Овощерезка - 1	2021 2020 2018		-
6	Помещение холодильников	Холодильники - 3	2019		-
7	Складские помещения	Весы электроннь -1	2024		-
8	Камера для пищевых отходов	Холодильник - 1	2019		-

VI. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей(ед.)
1	Коридор	23,5	-
2	Санузел	1,5	Раковина – 1
3	Санузел	1,6	Унитаз -1
4	КУИ	2,7	Поддон – 1 Раковина - 1
5	КУИ	3,1	Поддон – 1 Раковина - 1
6	Тамбур	2,7	Шкаф железный - 2
7	Комната персонала	5,5	Стол – 1 Стул – 1 Шкафы железные -4шт.
8	Душ	1,6	Душ - 1

VII. 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	Повар	2	100%	Среднее профессиональное	6	33 30	+
2	Кухонный работник	1	100%	Среднее профессиональное	-	6	+
3	Кладовщик	1	100%	Среднее профессиональное	-	5	+

VIII. 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
- 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)



П.И. Рящиков