

ПАСПОРТ

пищеблока _____ МБОУ СОШ с.Сикияз _____,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения _с.Сикияз ,ул.Д.М.Араловец 2А_____,

Телефон 8(34798)26319, эл почта: 052_sikiaz@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
- III. Форма организации питания
- IV. Инженерное обеспечение пищеблока
- V. 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 Галстян Татьяна Михайловна
 Ответственный за питание обучающихся Хайруллина Людмила Николаевна

Численность педагогического коллектива 17 чел.

Количество классов по уровням образования 11

Количество посадочных мест 72

Площадь обеденного зала 71,9_кв.м

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	16	6
2	2 класс	1	17	4
3	3 класс	1	17	7
4	4 класс	1	15	3
5	5 класс	1	18	6
6	6 класс	1	16	5
7	7 класс	1	24	7
8	8 класс	1	10	4
9	9 класс	1	18	7
10	10 класс	1	5	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,	65	65	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	20	20	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов –	68	68	100

	всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий,	22	22	100
	в том числе за родительскую плату	46	46	100
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	23	23	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	8	7	87,5
	в том числе за родительскую плату	15	15	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	156	155	99,36
	в том числе льготных категорий	50	49	98

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,	4	4	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	4	4	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	5	5	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	5	5	100
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	5	4	80
	в том числе учащиеся льготных категорий	5	4	80
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество	14	13	92,9

учащихся всех возрастных групп – всего,			
в том числе льготных категорий	14	13	92,9

III. Тип пищеблока

Столовая на сырье.

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно
Оператор питания/поставщик	
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	
Контактные данные: тел. / эл. почта	
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	локальные сооружения
Вентиляция помещений	искусственная

**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	15,4 кв.м		
1.2	Производственные помещения:	56 кв.м		
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	5,1 кв.м	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	5,24 кв.м	—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	6,8 кв.м	—	—
1.2.4	доготовочный цех	—		—
1.2.5	горячий цех	18 кв.м		—
1.2.6	холодная зона	3 кв.м		—
1.2.7	мучной цех	—	—	—
1.2.8	раздаточная зона	4 кв.м		
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба			
1.2.10	зона для обработки яиц	2 кв.м		—
1.2.11	моечная кухонной посуды			—
1.2.12	моечная столовой посуды	11,8 кв.м		—
1.2.13	Загрузочный цех	6,25 кв.м		—
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	единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
1	Загрузочный цех	Холодильник	1	2020г	2020	30%
		Стинол				
		Морозильная камер	1	2012г		
		Фростор				
2	Цех первичной обработки овощей	Стеллажи	2	2020г	2022	10%
		Овощечистка	1	21.09.2019		
		Весы электронные	1	2020г		
		Ванна	3	2012г		
3	Цех вторичной обработки овощей	Холодильник Позис	1	2012г		90%
		Овощерезка	1	2021г		30%
4	Мясо-рыбный цех	Мясорубка Леран	1	2020г	2020	30%
		Фаршемешалка	1	30.12.2020	2022	10%
		Мясорубка	1	Январь 2022	2022	10%
		Холодильник Позис	1	2012г		
		Весы электронные	1	2020г		
5	Холодная зона	Стол холодильный	1	декабрь 2021	2021	30%
		Овощерезательная машина	1	октябрь 2021	2021	30%
		Весы электронны	1	2020г	2020	30%
		Лампа	1	Сен.2020	2020	30%
		бактерицидная				
6	Горячий цех	Пароконвектомат	1	15.07.2022	2022	10%
		Электросковорода	1	апрель 2022	2022	10%
		Электроплита	1	05.09.2012	2012	90%
		Электроплита	1	18.01.2021	2021	20%
		Машина	1	Март 2021		
		овощерезательно-протирочная				
		зонт вытяжной	1	2022г		
7	Раздаточная зона	Мармит	1	2021г	2022	10%
		Лампа бактерицидная	1	Сен 2020	2020	30%

8	Моечная	Ванны Зонт вытяжной	7	2021		
---	---------	------------------------	---	------	--	--

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	Электроплита Электроплита Электросковор Пароконвектом Мармит Водонагреватель	Tm-radaх		05.09.2012 18.01.2021 Апрель 202 15.07.2022 2021г		ежегодно
2	Механическое	Мясорубка Мясорубка Овощечистка Протирочная машина Фаршемешалка Овощерезка Овощерезатель м машина	Леран ОМ-350 ММ-11 Леран		2020г Январь2022 21.09.2019 Март 2021 30.12.2020 2021г Октябрь202		ежегодно
3	Холодильное	Холодильник Холодильник. Морозильный Холодильник Стол холодиль	Позис Стинол Фростор Позис		2012г 30.12.2020 2012г 2012 Декабрь202		ежегодно
4	Весоизмери- тельное оборудование	Электронные в Электронные в Электронные в			2020г 2020г 2020г		ежегодно

3. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	Ф.И.О. ответственного за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	да				Хайруллина Л.Н.	имеется
						Хайруллина Л.Н.	имеется
2	Механическое	да				Хайруллина Л.Н.	имеется
						Хайруллина Л.Н.	имеется
3	Холодильное	да				Хайруллина Л.Н.	имеется
						Хайруллина Л.Н.	имеется
4	Весоизмерительное оборудование		да			Хайруллина Л.Н.	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 посадочных мест в обеденном зале (ед.)
1	Микроволновка	1	Июль 2022	10%	70

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	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы (годы)	наличие медкнижки
1	Заведующий производством	0					
2	Технолог	0					
3	Повар	2	да	СПО	6; 5	4	да
4	Рабочий кухни (помощник повара)	1	да	Среднее	3	4	да

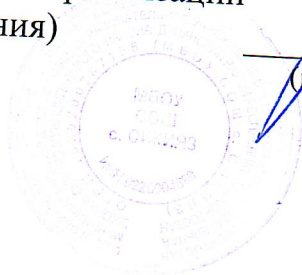
XI. Организация прохождения практики студентов профильных колледжей на базе общеобразовательных организаций

Количество общеобразовательных организаций, организовавших прохождение практики (ед.)	Количество студентов, прошедших практику в текущем учебном году (чел.)	Из них количество трудоустроенных (чел.)
-	-	-

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) накопительная ведомость;
- 6) график приема пищи;
- 7) гигиенический журнал (сотрудники);
- 8) журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 9) журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- 10) журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- 11) журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- 12) ведомость контроля за рационом питания;
- 13) приказ о составе бракеражной комиссии;
- 14) акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году;
- 15) положение об организации питания обучающихся;
- 16) положение о бракеражной комиссии;
- 17) приказ об организации питания;
- 18) должностные инструкции персонала пищеблока;
- 19) программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП;
- 20) требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы;
- 21) наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.

Директор
общеобразовательной организации
(организатора питания)



(подпись)

Т.М. Галстян
(расшифровка подписи)