

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ СОШ с.Ярославка муниципального района Дуванский район
Республики Башкортостан ,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения РБ, Дуванский район, с.Ярославка, ул.Школьная, 1,

телефон 8(34798)36-7-21, эл почта: 052_aroslavka1@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 Малинин Сергей Алексеевич

Ответственный за питание обучающихся Патлусова Марина Николаевна

Численность педагогического коллектива, 30 чел.

Количество классов по уровням образования 11

Количество посадочных мест 80

Площадь обеденного зала 78,9 м²

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	2	29	29
2	2 класс	2	20	20
3	3 класс	2	26	26
4	4 класс	2	32	32
5	5 класс	2	23	13
6	6 класс	2	34	12
7	7 класс	2	32	18
8	8 класс	2	40	16
9	9 класс	2	34	18
10	10 класс	1	19	1
11	11 класс	1	14	6

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,	107	105	98,1
	в том числе учащиеся льготных категорий	107	105	98,1
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	129	127	98,4
	в том числе учащиеся льготных категорий,	59	57	96,6
	в том числе за родительскую плату	70	70	100
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	66	65	98,5
	в том числе учащиеся льготных категорий,	25	24	96
	в том числе за родительскую плату	41	41	100

Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	302	297	98,3
в том числе льготных категорий	191	186	97,4

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,	107	16	15
	в том числе учащиеся льготных категорий	16	16	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	129	13	10
	в том числе учащиеся льготных категорий,	13	13	100
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	66	8	12
	в том числе учащиеся льготных категорий	8	8	100
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	302	37	12,3
	в том числе льготных категорий	37	37	100

III. Тип пищеблока
столовая на сырье

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно
Оператор питания/поставщик	СПК «Ярославский»
Адрес местонахождения оператора	РБ, Дуванский район, с.Ярославка

питания/поставщика	
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Храмцов В.Н.
Контактные данные: тел. / эл. почта	8-34798-3-61-31
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

Форма предоставления питания	Самостоятельно
Оператор питания/поставщик	ООО «РегионПродСервис»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	РБ, г.Уфа, ул.Майкопская, д.56
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Сафин Э.И.
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(347)216-66-96, rps11@yandex.ru
Дата заключения контракта	01.10.2024
Длительность контракта	2024

Форма предоставления питания	Самостоятельно
Оператор питания/поставщик	ООО «ММК»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	РБ, Дуванский р-н, с.Месягутово, ул.Заводская, д.1
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Механошин Е.П.
Контактные данные: тел. / эл. почта	
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

Форма предоставления питания	Самостоятельно
Оператор питания/поставщик	ИП Гафарова И.Х
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	РБ, Мечетлинский р-н, с.Большеустыикинское, ул.Молодежная, д.12
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Гафарова И.Х.
Контактные данные: тел. / эл. почта	8-34770-2-01-71. 89659316416

Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	<u>централизованное,</u>
Горячее водоснабжение	<u>водонагреватель</u>
Отопление	<u>собственная котельная</u>
Водоотведение	<u>локальные сооружения</u>
Вентиляция помещений	<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	9,3		
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	11,0	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	10,7	—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	10,9	—	—
1.2.4	догоотовочный цех	8,4		—
1.2.5	горячий цех	10,8		—
1.2.6	холодный цех	8,4		—
1.2.7	мучной цех	-	—	—
1.2.8	раздаточная	-		
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	8,4		
1.2.10	помещение для обработки яиц	10,9		—
1.2.11	моечная кухонной посуды	8,1		—

1.2.12	моечная столовой посуды	9,5		—
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)	10,9		

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования (ед.)	дата его выпуска	даты начала го эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
1	Горячий цех	электрическая плита 4 конфорочная	1			
		электрическая плита 2 конфорочная	1			
		электрическая сковорода	1	2009	2009	
		котел пищеварочный	2	2009 12.01.2021	2009 2022	
		жарочный шкаф,	1			
		пекарский шкаф,	1			
		Пароконвек томат,	1	01.02.2021	2021	
		Водонагреватель	1			
2	Мясо-рыбный цех	Электромясорубка	1	2008	2009	
		Электромясорубка (бытовая Bosch)	1		2021	
		Водонагреватель	1			
3	Доготовочный цех	Овощерезка	1	2009	2009	
		Водонагреватель	1			
		Холодильник	1			
4	Комната отдыха	Холодильник	2	03.2021	2021	
5	Овощной доготовочный цех первичной обработки	Картофелечистка	1	2009	2009	
6	Овощной	Водонагре	1			

	доготовочный вторичной обработки	ватель				
7	моечная кухонной посуды	Водонагре ватель	1			
8	моечная столовой посуды	Водонагре ватель	1			
9	Холодный склад	Морозильная камера	2			
10	Раздаточная зона	Прилавки холодильные	1	2008	2009	
		Прилавок для горячих напитков	1	2007	2009	
		Прилавок мармит электрический	1	2009	2009	

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилак- тического осмотра
1	Тепловое	Электросково рода	СЭ- 0,25Н		2009		
		Прилавок для горячих напитков	ПГН 70К-01		2007		
		Прилавок марм электрический	ПМЭС 70КМ-60		2009		
		Плита электрическая с жарочным шкафом	ЭП-2ЖП		2013		
		Плита электрическая кухонная	ЭПК 48П		2008		
		Котлы пищеварочные	КПЭМ -60-9Т		2021		
		Пароконвек томат	ПКА -1/1ВМ2		2021		
2	Механическое	Картофеле чистка	МОК-300	300 кг/ч	2009	14	
		Овощерезка	УКМ		2009	14	
		Мясорубка	ТМ-32	280 кг/ч	2008		
		Тестомесильная машина					
3	Холодильное	Прилавки холодильные высокотемпера ые	ПВВ (Н)70К		2008		

		Морозильник «Орск-145»	МКШ-240		2009	2009	
		холодильник	«Бирюса 355НК-5»				
		Холодильник	«Бирюса»				
4	Весоизмерительное оборудование	Весы электронные	ФОРТ-Т	Мин.0,02 кг Макс.6кг	2020	2020	
		Весы рычажные		Мин.0 кг Макс.50 кг	2008	2009	

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	-	-	1 раз в год			
2	Механическое	-	-	1 раз в год		Патлусова М.Н.	
3	Холодильное	-	-	1 раз в год		Патлусова М.Н.	
4	Весоизмери- тельное оборудование	-	+	1 раз в год			

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	Овощной цех первичной	Картофелечистка – 1; Раковина – 1;			

	обработки	Ванны моечные - 2			
2	Овощной цех вторичной обработки	Стол – 2; Ванна моечная – 4; Раковина – 1; Водонагреватель – 1			
3	Комната отдыха	Холодильник «Бирюса» - 2; Стол обеденный – 1; Стол-парта – 1			
4	Мясной цех	Стол – 4; Ванна моечная – 4; Водонагреватель – 1; мясорубка – 1; мясорубка бытовая – 1;			
5	Горячий цех	Стол производственный - 1; Моечная ванна – 2; Раковина – 1; Водонагреватель – 1; Пекарский шкаф – 1; Жарочный шкаф – 1; Пароконвектомат – 1;			
6	Доготовочный цех	Стол производственный – 1; Овощерезка (протирачная) – 1; Холодильник «Бирюса» - 1; Хлебный шкаф – 1; Моечная ванна – 1; Раковина - 1			
7	Раздаточная зона	Плита 2-х конфорочная – 1; Плита 4-х конфорочная – 1; Пишеварочный котел – 2; Раковина – 1; Водонагреватель – 1; Мармит для 2-х блюд – 1; Мармит для напитков – 1; Мармит (раздаточный стол) – 1; Прилавок для столовых			

		приборов – 1; Стол - 1			
8	Мойка для столовой посуды	Стеллажи – 3; Стол для отходов – 1; Стол – 1; Моечная ванна – 5; Раковина – 1; Водонагреватель - 1			
9	Мойка для кухонной посуды	Стол – 1; Стеллажи – 3; Полка-сушилка для тарелок – 1; Моечные ванны – 3; Раковина - 1; Водонагреватель - 1			
10	Холодный склад	Морозильники - 2			
11	Склад для сыпучих продуктов	Стеллажи - 3			
12	Склад для овощей и фруктов	Стеллажи - 2			
13	Помещение для уборочного инвентаря	Раковина - 1			
14	Обеденная зона	Стол обеденный – 12; скамейка - 24			

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Обеденный зал	78,9	
2	Мойка	8,1	
3	Мясной цех	10,9	
4	Склад	3,1	
5	Склад	3,2	
6	Склад	3,0	
7	Овощной цех	11,0	

8	Овощной цех	10,7	
9	Туалет	3,0	
10	Коридор	25,4	
11	Коридор	1,8	
12	Кабинет	10,9	
13	Раздевалка	4,4	
14	Душевая	1,7	
15	Комната отдыха	8,4	
16	Мойка	9,5	

Х. 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						
2	Технолог						
3	Повар	3	3	3	5 – Пупышева И.Г. 5 – Ширинкина Л.А. 3 – Филимонова Т.А.		3
4	Рабочий кухни (помощник повара)	2	2	2			2
5	Кладовщик	1	1	1			1

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

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

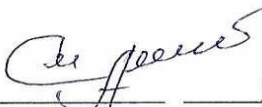
(ед.)		
0	0	0

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) 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) требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы;
- 20) наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.

Директор
общеобразовательной организации
(организатора питания)




(подпись)

С.А.Малинин
(расшифровка подписи)

Пронумеровано и
прошнуровано
4122222 листов

Директор школы:



С.А.Малинин

