

ПАСПОРТ
пищеблока МАОУ СОШ с.Райманово,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения РБ, Туймазинский район, с.Райманово, ул.Гагарина, 35,

телефон 2-51-28, эл почта: sh_raiman@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	Газизуллина Анджела Фанильевна
Ответственный за питание обучающихся	Резник Анджела Эдуардовна
Численность педагогического коллектива	23 чел.
Количество классов по уровням образования	15
Количество посадочных мест	44
Площадь обеденного зала	81,7 кв.м.

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			Всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	25	4
2	2 класс	1	26	1
3	3 класс	1	30	2
4	4 класс	2	40	6
5	5 класс	2	41	7
6	6 класс	2	37	7
7	7 класс	1	21	4
8	8 класс	2	32	5
9	9 класс	2	37	9

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,	121	121	100 %
	в том числе учащиеся льготных категорий	12	12	10
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	131	67	52
	в том числе учащиеся льготных категорий,	7	7	5
	в том числе за родительскую плату	60	60	46
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	37	12	32
	в том числе учащиеся льготных категорий,	2	2	5
	в том числе за родительскую плату	10	10	27
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	289	91	31
	в том числе льготных категорий	21	21	7

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,	121	121	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	1	1	1
2.2	Учащиеся 5-8 классов –	131	11	8

	всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий,	11	11	8
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	37	6	5
	в том числе учащиеся льготных категорий	6	6	5
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	289	18	6
	в том числе льготных категорий	18	18	6

III. Тип пищеблока –
столовая, работающая на сырье и на полуфабрикатах.

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	Акционерное общество «Общепит»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	РБ, Туймазинский район, г.Туймазы, ул.Пугачева, д.11
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Аминева Тагзима Мансуровна
Контактные данные: тел. / эл. почта	83478275021
Дата заключения контракта	05.02.2024
Длительность контракта	С 09.01.2024 по 31.05.2024 г.

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	локальные сооружения (шамбо)
Вентиляция помещений	-

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	4,6		
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	4,0	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	4,0	—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	4,2	—	—
1.2.4	догоотовочный цех	—		—
1.2.5	горячий цех	21,1		—
1.2.6	холодный цех	21,9		—
1.2.7	мучной цех	-	—	—
1.2.8	раздаточная	21,9		
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	21,9		
1.2.10	помещение для обработки яиц	-	-	—
1.2.11	моечная кухонной посуды	2,5		—
1.2.12	моечная столовой посуды	2,5		—
1.2.13	моечная и кладовая тары	2,5		—
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	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
1	Моечная	Водонагреватель «Ariston»	1	2012	2012	-
		Водонагреватель «Термекс» ERS100 Silverchat	1	2017	2017	-
		Ванна моечная	1	2005	2005	-
		Ванна моечная BM 2-500/350	1	2007	2007	-
2	Холодильный цех	Весы цифровые	1	2008	2008	-
		Холодильник Indesit DS 4200W	1	2021	2021	-
		Ларь- морозильник Pozis fn-250-1	1	2021	2021	-
		Холодильник Позис	1	2012	2012	-
3	Горячий цех	Шкаф жарочный ШЖЭ-2	1	2012	2012	-
		Котел пищеварочный	1	2013	2013	-
		Плита электрическая ПЭЖШ-4 Н	1	2021	2021	-
		Оборудование для подготовки и очистки воды «Гейзер Макси 3000»	1	2021	2021	-

3. 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	Водонагрев.	Ariston	-	2012	-	-
		Водонагрев.	Термекс ERS100 Silvercha	-	2017	-	-
		Шкаф жарочный	ШЖЭ-2	-	2012	-	-
		Котел пищеварочный		-	2013	-	-
		Плита электрическая	ПЭЖШ-	-	2021	-	-
		Оборудование для подготовки и очистки воды	«Гейзер Макси 3000»	-	2021	-	-
2	Механическое	-	-	-	-	-	-
3	Холодильное	Холодильник	Indesit DS 4200	-	2021	-	-
		Ларь морозильник	Pozis fn- 250-1	-	2021	-	-
		Холодильник	Позис	-	2012		
4	Весоизмери- тельное оборудование	Весы цифровые	-	-	2008	-	-

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	-	-	-	-	Кашапова Р.М	-
		-	-	-	-	Кашапова Р.М	-
2	Механическое	-	-	-	-	Кашапова Р.М	-
		-	-	-	-	Кашапова Р.М	-
3	Холодильное	-	-	-	-	Кашапова Р.М	-
		-	-	-	-	Кашапова Р.М	-
4	Весоизмери- тельное оборудование	-	-	-	-	Кашапова Р.М	-
		-	-	-	-	Кашапова Р.М	-

VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь 81,7 кв.м.			
		количество единиц оборудования (ед.)	дата его приобретения	процент изношенности оборудования (%)	количество посадоч- ных мест в обеденном зале (ед.)
1	Водонагреватель	2	2012; 2017	-	44
2	Ванна моечная	2	2005; 2007	-	
3	Холодильник	1	2021	-	
4	Морозильник ла	1	2021	-	
5	Весы цифровые	1	2008	-	
6	Холодильник «Позис»	1	2012	-	
7	Шкаф жарочный ШЖЭ-2	1	2012	-	
8	Котел пищеварочный	1	2013	-	
9	Плита электрическая ПЭЖШ-4 Н	1	2021	-	

10	Оборудование для подготовки и очистки «Гейзер Макси 3000»	1	2021	-	
----	---	---	------	---	--

VI. Характеристика бытовых помещений

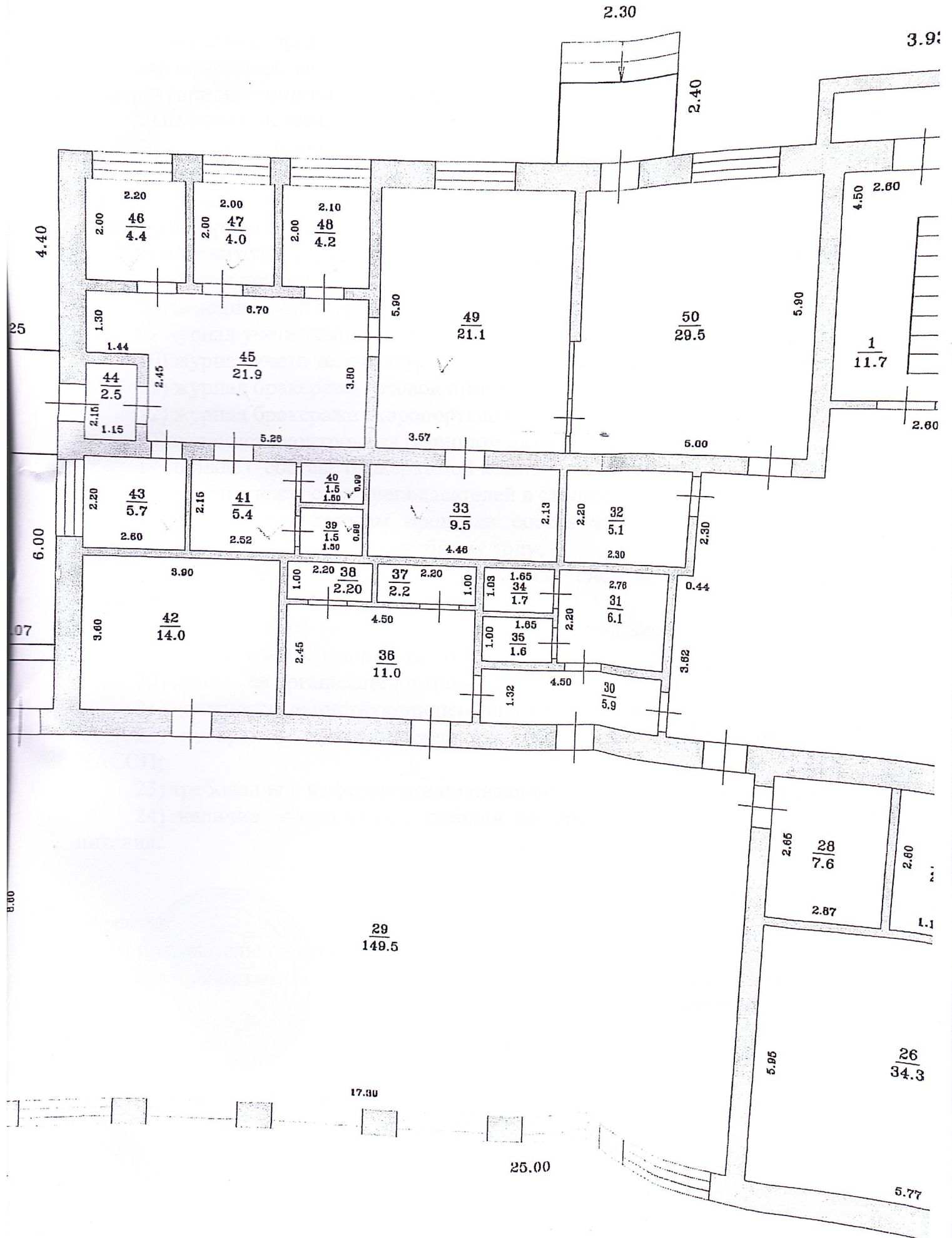
№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	склад	4,6	-
2	Моечная	2,5	4
3	Холодильный цех	21,9	3
4	Горячий цех	21,1	5
5	Овощной цех	4,0	
6	Мясной цех	4,2	
7	склад	4,0	
8	склад	4,4	
9	Обеденный зал	29,5	

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	Заведующий производством	-					
2	Технолог	-					
3	Повар	1		среднетех.	4	4	+
4	Рабочий кухни	1		среднеспец.	4	6	+
5	Помощник повара	1		среднеспец.	4	4	+

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.)
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) 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)

Газизуллина А.Ф.
(расшифровка подписи)

— страниц

Директор школы:

Газизуллин:

