



УТВЕРЖДАЮ:

Ф.М. Гильманова

2024г.

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа с. Павловка муниципального района Нуримановский район Республики Башкортостан

адрес месторасположения: Республика Башкортостан, Нуримановский район, с. Павловка, ул. Карла Маркса, д.31 (Основная школа- 5-11кл.),
Республика Башкортостан, Нуримановский район, с. Павловка, ул. Карла Маркса, д.39 (Начальная школа- 5-11кл.),

телефон 8(34776) 2-17-79, эл почта: Pavschool2006@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 Гильманова Файруза Миннихановна
Ответственный за питание обучающихся Ахметова Светлана Инзилевна

Численность педагогического коллектива, 63 чел.

Количество классов по уровням образования: НО-11кл., ОО- 14кл., СОО- 2кл.

Количество посадочных мест: начальная школа (1-4кл.)– 108, основная школа (5-11кл.) – 120.

Площадь обеденного зала: начальная школа 87м², основная школа 81м²

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	2	40	6
2	2 класс	3	41	6
3	3 класс	3	61	12
4	4 класс	3	48	12
5	5 класс	3	45	13
6	6 класс	2	44	6
7	7 класс	3	46	9
8	8 класс	2	40	8
9	9 класс	4	68	17
10	10 класс	1	20	2
11	11 класс	1	19	-

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,	190	190	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	36	36	100%
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	175	175	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	36	36	100%
	в том числе за родительскую плату	139	139	100%
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	107	107	100%
	в том числе учащиеся льготных	19	19	100%

	категорий,			
	в том числе за родительскую плату	88	88	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	472	472	100%
	в том числе льготных категорий	91	91	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,	190	19	10%
	в том числе учащиеся льготных категорий	36	19	52%
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	175	36	21%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	36	27	75%
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	107	19	18%
	в том числе учащиеся льготных категорий	19	4	21%
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	472	91	19%
	в том числе льготных категорий	91	46	51%

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 «Центр питания»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	РБ, Чишминский район, р.п. Чишмы, Строительная, д.2

Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Урманова Нурания Салихьяновна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8-937-369-19-90 / <u>Kp22177@mail.ru</u>
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	естественная, механическая

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			
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	Нач.школа-30м ² Основная школа- 20м ²	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	Нач.школа – 9м ²	—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	Нач.школа – 12м ²	—	—
1.2.4	догоотовочный цех	—		—
1.2.5	горячий цех	Нач.школа- 96м ² Основная- 60м ²		—
1.2.6	холодный цех			—
1.2.7	мучной цех		—	—
1.2.8	раздаточная	Нач.школа-6м ² Основная – 6м ²		
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	Нач.школа-4м ² Основная – 4м ²		
1.2.10	помещение для обработки яиц	-		—
1.2.11	моечная кухонной посуды	Нач.школа-6м ² Основная – 8м ²		—
1.2.12	моечная столовой посуды	Нач.школа-18м ² Основная – 18м ²		—
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	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
	Складские помещения:	Холодильник-морозильник INDESIT	1			
		Стол прилавок к холодильнику	2			
		Стеллаж для сыпучих продуктов	2			
	Производственные помещения нач.школа:	Протирочная машина МПР- 350М.01	1			
		Электроплита (6к)	1		1988	
		Электроплита (4к)	1		2012	
		Мясорубка ММ12	1		1982	
		электросковорода	1			
		мармит электрический	1			
		Водонагреватель электрический	1			
		Шкаф жарочный	1			
		Мясорубка электрическая	1			
		Овощерезка с дисками	1			
		картофелечистка	1			
		Холодильник Юрюзань	1			
		Холодильник Свияга	1		2022	
		Холодильник POZIS	1		2000	
		Холодильник-морозильник PozisSuperFrost	1	2009	2010	
		Бирюса холодильная витрина	1	2021	2022	
		Ларь морозильный «Froston»	1	2015	2016	
		Ларь	1	2000	2001	

		морозильный Pozis- 2шт.				
	Производственные помещения осн.школа:	электроплита	1		2012	
		электросковорода	1			
		Мармит электрический	1			
		Водонагреватель электрический	1			
		Котел пищеварочный	1			
		Протирочная машина Тормаш	1			
		Овощерезка с дисками	1			
		Холодильник «Бирюса» типа «Ларь»	1			
		Холодильник «Бирюса»	1			
		Холодильник «Бирюса»	1			
		Морозильный ларь Shivaki	1			
		Весы электронные настольные	1			
		Весы электронные	1			

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое нач.ш.						
	Электроплита (6к) Электроплита (4к)	Для приготовления блюд в наплитной посуде		-	1988 2012		
	электросковорода	-		-			1 раз в квартал
	мармит электрический	-		-			
	Водонагреватель электрический	Для получения горячей воды		-	2018		
	Шкаф жарочный			-			
1/1	Тепловое осн.ш.			-			
	электроплита			-	1988		
	электросковорода			-			
	Мармит электрический			-			1 раз в квартал
	Водонагреватель электрический			-	2017		1 раз в квартал
	Котел пищеварочный	Для приготовления блюд в наплитной посуде		-			1 раз в квартал
2	Механическое нач.ш.			-			
	Мясорубка электрическая	Для приготовления фарша	ММ12	-			1 раз в квартал
	Овощерезка с дисками	Для шинковки и нарезки		-			1 раз в квартал
	картофелечистка			-			
2/2	Механическое осн.ш.			-			
	Протирачная машина Тормаш		МПР- 350 М	-	2008		По мере необходимости
	Овощерезка с дисками	Для шинковки и нарезки		-			По мере необходимости
3	Холодильное нач.ш.кола	Для хранения продуктов		-			1 раз в квартал
	Холодильник Юрюзань			-			
	Холодильник Свияга			-	2013	5 лет	
	Холодильник POZIS			-			
	Холодильник- морозильник PozisSuperFrost			-	2001	15 лет	
	Бирюса холодильная		310-1	-	2022		

	витрина						
	Ларь морозильный «Froston»			-	2016	10 лет	
	Ларь морозильный Pozis- 2шт.			-	2000	15 лет	
3/3	Холодильное основная.школа			-			1 раз в квартал
	Холодильник «Бирюса» типа «Ларь»			-			
	Холодильник «Бирюса»		133R	-			
	Холодильник «Бирюса»		M129KSS	-			
	Морозильный ларь Shivaki			-			
	Холодильник- морозильник INDESIT			-			
4	Весоизмерительное оборудование нач.школа	Для взвешивания продуктов		-			
	Весы электронные настольные			-			ежедневно
4/4	Весоизмерительное оборудование основная школа			-			
	Весы электронные настольные			-			ежедневно
	Весы электронные			-			

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	-	-				имеется
2	Механическое	-	-				имеется
3	Холодильное	-	-				имеется
4	Весоизмери- тельное оборудование	-	-				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 посадоч-ных мест в обеденном зале (ед.)
Начальная школа		87м ² , 108мест			
1.	стол	18	2008	90%	
2.	скамейки	36	2008	90%	
3.	Электросушилка рук	2			
4.	Водонагреватель	1		30%	
5.	Ультрафиолетовый облучатель- рециркулятор	1	2020	15%	
Основная школа		81м ² , 120мест			
1.	стол	21	2008	90%	
2.	скамейки	41	2008	90%	
3.	Электросушилка для рук Haisland	2		75%	
4.	водонагреватель	1		30%	
5.	Ультрафиолетовый облучатель- рециркулятор	1	2020	15%	

IX. Характеристика бытовых помещений

№	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения
---	----------------------------	--------------------------

п/п		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1.	Помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления моющих дез. растворов (начальная и основная школы)	3м ² 6м ²	- -
2.	Санузел (начальная основная школа)	3м ² 3м ²	-

Х. 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	4	100%	имеется	имеется		имеется
4	Рабочий кухни (помощник повара)	4	100%	имеется	имеется		имеется

ХІ. 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)

_____».
(расшифровка подписи)