

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

Адрес место расположения:

452032, РБ, Белебеевский район, с.Знаменка, ул.Заводская, 22

Телефон: 8(347)8622123, **эл почта:** znamenka-sosh@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 Вольвич Ольга Юрьевна

Ответственный за питание обучающихся Селиверстова Людмила Сергеевна

Численность педагогического коллектива 16 чел

Количество классов по уровням образования 9 классов

Количество посадочных мест 90

Площадь обеденного зала 75 кв.м.

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.
----------	-------	-----------------------	----------------------------------

			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	12	11
2	2 класс	1	6	6
3	3 класс	1	11	8
4	4 класс	1	20	6
5	5 класс	1	13	2
6	6 класс	1	15	7
7	7 класс	1	13	4
8	8 класс	1	20	6
9	9 класс	1	20	4

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,	56	56	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	31	31	55,35
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	61	61	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	19	19	31
	в том числе за родительскую плату	42	42	69
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	20	20	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	4	4	20
	в том числе за родительскую плату	16	16	80
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	137	137	100
	в том числе льготных	54	54	39,4

	категорий			
--	-----------	--	--	--

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,	56	56	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	31	31	55,35
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	61	61	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	19	19	31
	в том числе за родительскую плату	42	42	69
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	20	22	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	4	4	20
	в том числе за родительскую плату	16	16	80
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	137	137	100
	в том числе льготных категорий	54	54	39,4

III. Тип пищеблока

(столовая на сырье, столовая, работающая на полуфабрикатах, буфет-раздаточная)

Столовая на сырье

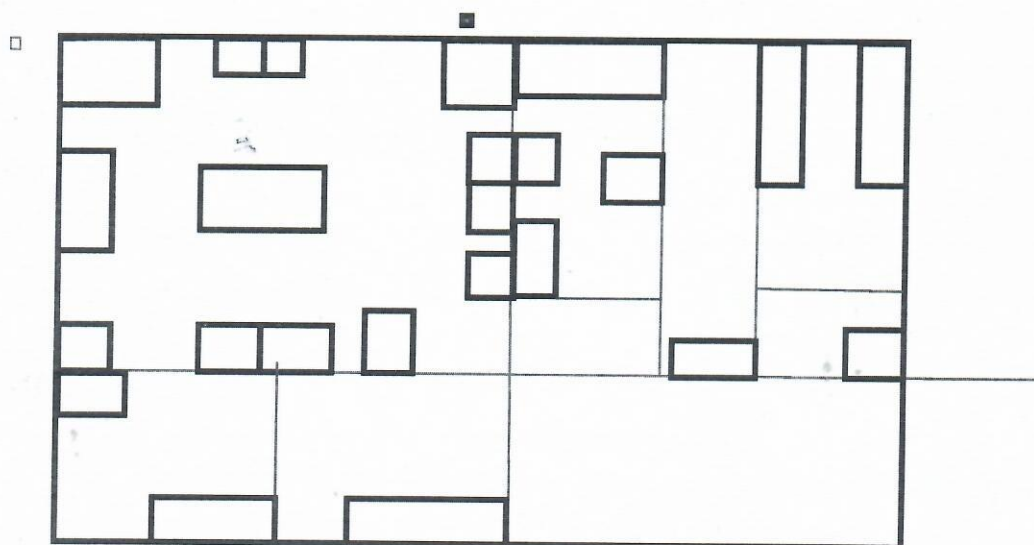
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ИП Горбачевская Ирина Ивановна
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	452002, РФ, РБ, г. Белебей, ул. Сыртлановой, д. 1А
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Горбачевская Ирина Ивановна
Контактные данные: тел. / эл. почта	89061068927
Дата заключения контракта	10.10.2023
Длительность контракта	31.12.2025

V. Инженерное обеспечение пищеблока

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

Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока



VI. Материально-техническое оснащение пищеблока:

VI. 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	27,6		
1.2	Производственные помещения:	47,1		
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	6,3	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)		—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех		—	—
1.2.4	доготовочный цех	—		—
1.2.5	горячий цех	36,9		—
1.2.6	холодный цех			—
1.2.7	мучной цех		—	—
1.2.8	раздаточная			
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	+		
1.2.10	помещение для обработки яиц			—
1.2.11	моечная кухонной посуды	4,48		—
1.2.12	моечная столовой посуды	10,2		—
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 (ед.)	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
1	Складское помещение	Холодильник Indesit	1	2012г.	2012г.	30
		Морозильный ларь Бирюса	1	2021 г.	2021 г.	20
2	Складское помещение	Холодильник Polair	1	2011г.	2012г.	30
		Механические весы	1	1967г.	1967г.	50
3	Кухня	Плита элект. ЭП-6ЖШ	1	2010г.	2010г.	40
		Плита зл.3 комф.	1	1990 г.	1990 г.	40
		Водонагреватель 100 л	1	2021г.	2021г.	20
		Котел пищеварочный эл. КПЭ-60М	1	2022 г.	2022 г	20
		Мармит эл.	1	2023 г.	2023г.	10
		Мясорубка МИМ-150	1	2018 г.	2021 г.	10
		Протирочная машина	1	2023г.	2023г.	10
		Производственные столы	6	2021г.	2021г.	20
		Электронные весы	1	2022г.	2022г.	10
4	Моечная для кухонной	Моечная ванна	1	2018 г.	2018 г.	30

	посуды					
5	Моечная для столовой посуды	Стеллаж для сушки посуды	1	2023г.	2023г.	10
		Моечные ванны	2	2000г.	2000г	40
6	Столовая	Столы обеденный	14	2018 г.	2018 г.	40
		Скамейки	8	2018 г.	2018 г.	40
		Табуретки	60			
		Питьевой фонтанчик	1	2015 г.	2015 г.	40

3.Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое 1.Плита элект. 2.Плита зл.3-комф. 3.Водонагреватель 100 Котел 4.пищеварочный эл. 5.Мармит эл	Приготовление пищи Нагревание Воды Нагревание пищи	ЭП-6ЖШ Zanussi КПЭ-60М ПМЭС-70КМ-01	3 Квт. 1500 Вт 400В.	2010г 1990г 2021г 2022г. 2023г.	20 лет 10 лет 20 лет 20 лет	1 раз в мес по мере необходимости
2	Механическое 1.Мясорубка 2.Протирочная машина	Приготовление фарша Протирка овощей	МИМ-150 ОМ-350-0	1,05 кВт 0,55кВт	2018г 2022го.	15 лет 15 лет	1 раз в мес по мере необходимости
3	Холодильное						1 раз в мес

	1.Холодильник 2.Морозильный ларь 3.Холодильник	Для хранения продуктов	Indesit Бирюса Polair	100В 98В 96В	2011 г. 2012г. 2021г.	10 лет 10 лет 10 лет	по мере необходим и
4	Весоизмерительн ое оборудование 1.Электронные весы 2.Механические весы	Для взвешивания продуктов и порц ий Для взвешивания продуктов	М-ER ВТЦ-10	30 кг. 10 кг.	2022г. 1967г.	10 лет 30 лет	1 раз в год 1 раз в

4.Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименовани е 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			Не требуется	имеется	повар	имеется
2	Механическое			Не требуется	имеется	повар	имеется
3	Холодильное			Не требуется	имеется	повар	имеется
4	Весоизмери- тельное оборудование			Не требуется	имеется	повар	имеется

VII. 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	Питьевой фонтанчик	1	2015	20	90
2	Обеденные столы	14	2018	20	
3	Скамейки и табуретки	8и 60	2018	30	90