

**ПАСПОРТ пищеблока
МБОУ СОШ №4 с.Верхнеяркеево,**

РБ, Илишевский район, с.Верхнеяркеево, ул.Молодежная, 18,

8(34762)5-17-41, jarksosh4@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 Хакимова Светлана Марсовна

Ответственный за питание обучающихся Хабибуллина Ляйля Фидарисовна

Численность педагогического коллектива, чел. 39

Количество классов по уровням образования 24

Количество посадочных мест 180

Площадь обеденного зала 135,9 кв.м.

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	2	56	4
2	2 класс	3	69	14
3	3 класс	2	52	9
4	4 класс	3	66	13
5	5 класс	3	64	10
6	6 класс	2	52	14
7	7 класс	3	58	15
8	8 класс	2	47	8
9	9 класс	2	41	7
10	10 класс	1	7	1
11	11 класс	1	20	-

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,	243	243	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	38	38	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов - всего,	163	163	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	51	51	100
	в том числе за родительскую плату	112	112	100

1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов - всего,	68	68	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	7	7	100
	в том числе за родительскую плату	61	61	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп - всего,	532	532	100
	в том числе льготных категорий			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,			
	в том числе учащиеся льготных категорий	6	6	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов - всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий,	10	10	100
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
2.3	Учащиеся 9-11 классов - всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий	5	5	100
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп - всего,	21	21	100
	в том числе льготных категорий	-	-	-

Тип пищеблока столовая

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

IV. Форма организации питания

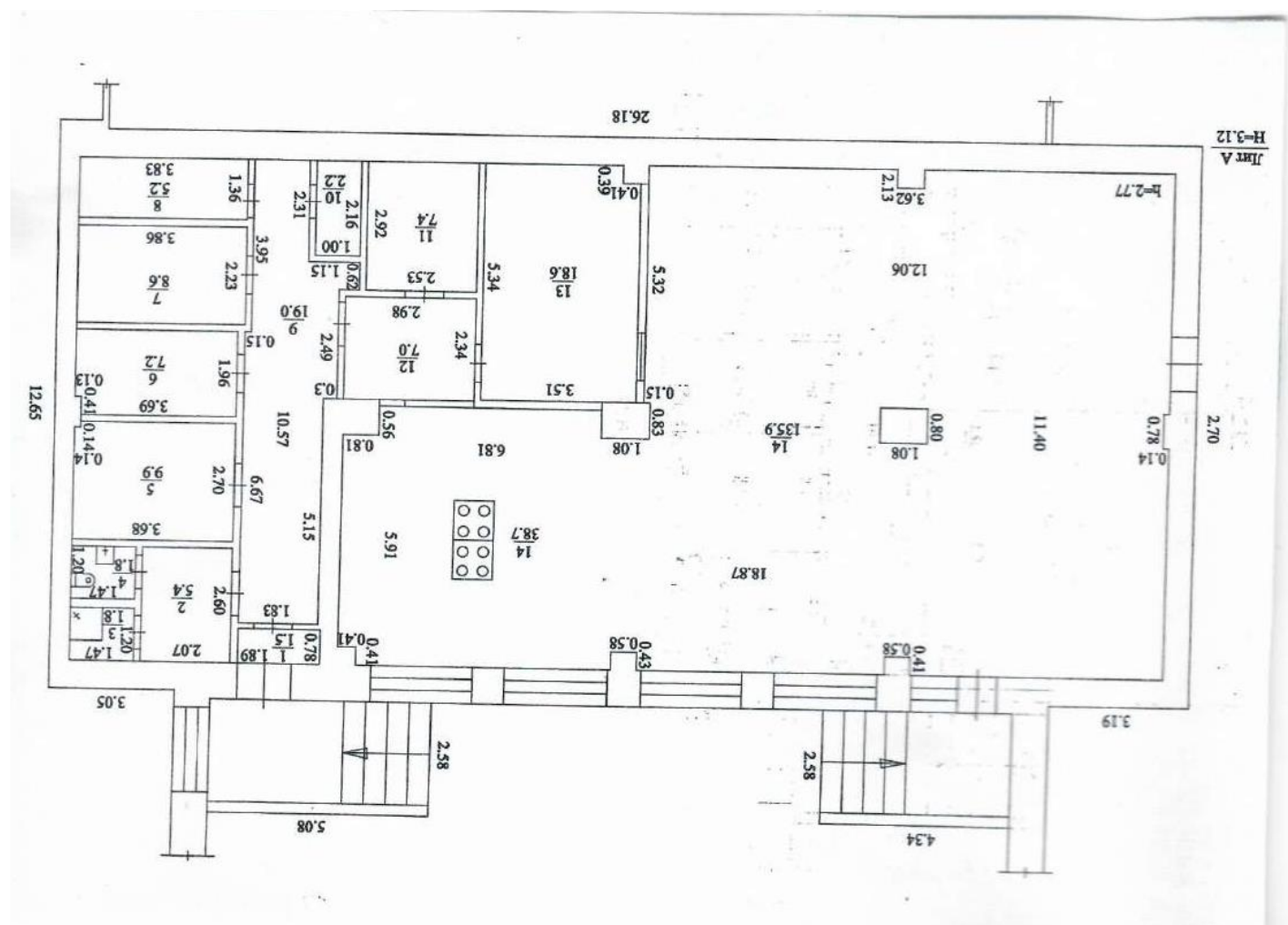
Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/ поставщик	ИП Ахматдинова Г.Я.
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	РБ, г.Нефтекамск, ул.Радужная, 35
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Ахматдинова Гульназ Явдатовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	89874928341
Дата заключения контракта	01.01.2023г.
Длительность контракта	1 год

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/ поставщик	«Илишагропродукт»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	РБ, Илишевский р-н, с.Бишкураево, ул.Ленина, д.36
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Багманов А.Р.
Контактные данные: тел. / эл. почта	89191440440
Дата заключения контракта	09.01.2023
Длительность контракта	1 год

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/ поставщик	ООО «Нива»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	РБ, Илишевский р-н, с.Верхнеяркеево, ул.Советская, д.31 корпус 1
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Гилязетдинов Р.Р.
Контактные данные: тел. / эл. почта	89374767396
Дата заключения контракта	13.01.2023
Длительность контракта	1 год

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное, водонагреватель.
Отопление	Централизованное.
Водоотведение	централизованное,
Вентиляция помещений	комбинированная



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)	9,9	—	—

1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	7,2	—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	7,4	—	—
1.2.4	доготовочный цех	—	—	—
1.2.5	горячий цех	38,7	—	—
1.2.6	холодный цех	8,6	—	—
1.2.7	мучной цех	-	—	—
1.2.8	раздаточная	-	—	—
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	1,5	—	—
1.2.10	помещение для обработки яиц	-	—	—
1.2.11	моечная кухонной посуды	-	—	—
1.2.12	моечная столовой посуды	18,6	—	—
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 1 ____	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
1	Цех первичной обработки	Картофелечистка МОК -300	1шт	2001	2001	
2	Цех вторичной обработки	1.Овощерезательн о-протирачная машина ОМ – 350М	1шт	2022	2022	
		2.Шкаф холодильныйPOL AIRCM105-S (ШХ-0.5)	1шт	2022	2022	
		3. Шкаф холодильный ШХ- 055А	1шт	2001	2001	
3	Склад для хранения замороженной и охлажденной продукции	1.Морозильник ларь Бирюса Б-680	2шт	2019	2019	
		2. Холодильник INDEZITTIA-16	2шт	2019	2019	
		3.Морозильник ларь POSIS	1шт	2011	2011	
4	Мясо-рыбный цех	1.Холодильник STINOL	1шт	2000	2000	80
		2.Мясорубка М-75	1шт	2000	2000	85
		3.Мясорубка настольная МИМ - 80м	1шт	2000	2000	80
5	Склад	Весы настольные UYUT	1шт	2000	2000	
6	Моечная	Эл.котел КПЭМ - 60/95	1шт	2013	2013	75

7	Горячий цех	1.Мармит 2х блюд ПМЭС -70KM60	1шт	2019	2019	
		2.Мармит 1х блюд ПМЭС-70KM-01	1шт	2022	2022	
		3.Прилавок для горячихнапитков ПГН-70KM	1шт	2022	2022	
		4.Пароконвектома т ПКА-10-1/1 BM2	1шт	2022	2022	
		5.Плита электрическая ЭП- 4ЖШ	2шт	2022	2022	
		6. Плита электрическая ПЭ- 0,36М	1шт	2009	2009	
		7.Жарочный шкаф ШКЭ-3	1шт	2018	2018	
		8.Котел пищеварочный КПЭМ-100/9Т	1шт	2022	2022	
		9.Холодильник PODIS	1шт	2012	2012	
		10. Весы порционные Т-708 Ф	1шт	2020	2020	
		11.Машина протиочно- резательная МПО- 1	1шт	2012	2012	

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	- срок службы (годы)	сроки профилак- тического осмотра
1	Тепловое	Мармит 2х блюд	ПМЭС - 70KM60		2019		
		Мармит 1х блюд	ПМЭС- 70KM-		2022		
		Прилавок для горячих напитков	ПГН- 70KM		2022		

		Пароконвектомат	ПКА-10-1/1 ВМ2		2022		
		Плита электрическая	ЭП-4ЖШ		2022		
		Плита электрическая	ПЭ-0,36М		2009		
		Жарочный шкаф	ШКЭ-3		2018		
		Котел пищеварочный	КПЭМ-100/9Т		2022		
2	Механическое	Картофелечистка	МОК - 300		2001		
		Овощерезатель но-протирочная машина	ОМ – 350М		2022		
		Мясорубка	М-75		2000		
		Мясорубка настольная	МИМ - 80м		2012		
		Машина протирочно-резательная	МПО-1		2022		
3	Холодильное	Шкаф холодильный	СМ105-S (ШХ-		2022		
		Шкаф холодильный	ШХ-055А		2001		
		Морозильник ларь Бирюса	Б-680		2019		
		Морозильник	Б-680		2019		
		Морозильник ларь POSIS			2011		
		Холодильник INDEZIT	ТІА-16		2019		
		Холодильник POSIS	МИР-139-3		2012		
4	Весоизмерительное оборудование	Весы настольные	UYUT		2000		
		Весы порционные	Т-708 Ф		2020		
		Весы	РН-10Ц13у		2000		

4. 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					Агадуллин И.А.	
	Мармит 2х блюд						
	Мармит 1х блюд						
	Прилавок для						
	Пароконвектомат						
	Плита электрическая						
	Плита электрическая						
	Жарочный шкаф						
	Котел						
2	Механическое						
	Картофелечистка						
	Овощерезательно-протирачная						
	Мясорубка						
	Мясорубка настольная						
3	Машина						
	Холодильное						
	Шкаф холодильный						
	Шкаф холодильный						
	Морозильник ларь Бирюса						
	Морозильник ларь Бирюса						
	Морозильник ларь POSIS						
	Холодильник INDEZIT						
	Холодильник						

4	Весоизмерительное оборудование						
	Весы настольные						
	Весы порционные						
	Весы						

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	Тепловое	8	2009-2022	80	180
2	Механическое	2	2000-2022	50	
3	Холодильное	9	2000-2022	30	
4	Весовое	3	2000-2020	50	

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1.	Горячий цех	38,7	11
2.	Моечная	18,6	1
3.	Склад	5,2	1
4.	Мясо-рыбный цех	7,4	3
5.	Склад для хранения замороженной и охлажденной продукции	8,6	3
6.	Овощной цех (первичной обработки овощей)	9,9	1
7.	овощной цех (вторичной обработки овощей)	7,2	3

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	Шеф-повар	1	1	ср.спец.	5	21	+
2	Повар	1	1	ср.спец.	5	24	+
3	Повар	1	1	ср.спец.	4	4	+
4	Повар	1	1	ср.спец.	5	1	+
5	Подсобная рабочая по кухне	1	1	ср.спец.		5	+

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.)
-	-	-

XII. 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

(подпись)

Хакимова С.М.

(расшифровка)