

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ СОШ с.Чуваш-Кубово им.Пономарева П.И,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения 452429, Республика Башкортостан, Иглинский район,
с/с Чуваш-Кубовский, с.Чуваш-Кубово, ул. Пл. Октября, 6/1,
телефон 8(34795) 263-21 , эл почта: shuv_777@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 Коваленко Павел Иванович
Ответственный за питание обучающихся Хуснутдинова Анна Леонидовна
Численность педагогического коллектива: 27 чел.
Количество классов по уровням образования: НОО-8, ООО-10, СОО-1
Количество посадочных мест: 80
Площадь обеденного зала: 53.9 кв.м

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной

				категории
1.	1 класс	2	27	27
2.	2 класс	2	37	37
3.	3 класс	2	34	34
4.	4 класс	2	39	39
5.	5 класс	2	45	14
6.	6 класс	2	38	9
7.	7 класс	2	41	13
8.	8 класс	2	37	11
9.	9 класс	2	47	16
10	10 класс	0	0	0
11	11 класс	1	11	1

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,	137	137	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	137	137	100%
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	161	127	78%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	47	47	100%
	в том числе за родительскую плату	114	80	70%
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	58	47	81%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	17	17	100%
	в том числе за родительскую плату	41	30	74%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	359	287	80%

	в том числе льготных категорий	200	200	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,	137	18	13%
	в том числе учащиеся льготных категорий	18	18	100%
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	161	27	18%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	27	27	100%
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	58	10	17%
	в том числе учащиеся льготных категорий	10	10	100%
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	356	55	15%
	в том числе льготных категорий	55	55	100%

III. Тип пищеблока (столовая)

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ООО «Центр питания»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	452172, Республика Башкортос Чишминский район, р.п. Чишмы, Строительная, д. 2, офис №8
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Урманова Нурания Салихьяновна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(347)9722177, Kp22177@mail.ru

Дата заключения контракта	1 марта 2025 г. по 31 декабря 2026 г.
Длительность контракта	1 год 10 месяцев

V. Инженерное обеспечение пищеблока

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

Проектная мощность (план-схема расположения помещений) 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	-		-
1.2	Производственные помещения:	-		-
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	-	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	-	—	—
1.2.4	доготовочный цех	—		—
1.2.5	горячий цех	-		—
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	-		—
1.2.12	моечная столовой посуды	-		—

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 (%)
	-					

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	Мармит эл.кухонные	ОМК-70 КМ-1		2018		
	Тепловое	Водонагреватель					
	Тепловое	Плита	ЭШ-4ЖШ		2014		
2	Механическое	Машина протирочная	МПР-350М		2018		
3	Холодильное	Морозильник «Ларь»	Haier		2023		
		Морозильник «Ларь»	Haier		2008		
		Хол-к	Саратов		2008		
		Хол-к	POLAIR		2018		
		Хол-к	АТЛАНТ		2016		

		Хол-к	Индезит		2014		
4	Весоизмерительное оборудование	Весы напольные	ФОРТ-П		2020		
		веселы электронные	ФОРТ-П		2020		

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						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмерительное оборудование						

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 посадочных мест в обеденном зале (ед.)
1.	СТОЛЫ ОБЕДЕННЫЙ	12		25%	80
2.	СКАМЬЯ				

VIII. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)

IX. 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	1	1	Ср.спец	-	20	+
4	Рабочий кухни (помощник повара)	2	2	Ср.спец	-	6/1	+

X. 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
(организатора питания)



(подпись)

Коваленко П.И.
(расшифровка подписи)