

ПАСПОРТ
пищеблока МБОУ СОШ с.Емаши,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения Республика Башкортостан, Белокатайский район,
с.Емаши, ул. Молодежная, д.7,

телефон 83475023838, эл почта: emashi1@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 Клыков Андрей Леонидович
Ответственный за питание обучающихся Швалева Ирина Александровна
Численность педагогического коллектива 15 человек.
Количество классов по уровням образования 11
Количество посадочных мест 60
Площадь обеденного зала 77, 3 кв.м.

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	12	12
2	2 класс	1	11	11
3	3 класс	1	12	12
4	4 класс	1	12	12
5	5 класс	1	8	4
6	6 класс	1	14	8
7	7 класс	1	15	12
8	8 класс	1	10	3
9	9 класс	1	13	3
10	10 класс	1	7	-
11	11 класс	1	5	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,	47	47	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	47	47	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	47	45	96
	в том числе учащиеся льготных категорий,	27	25	56
	в том числе за родительскую плату	20	20	43
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	25	22	88
	в том числе учащиеся льготных категорий,	4	4	16

	в том числе за родительскую плату	18	18	72
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	119	114	96
	в том числе льготных категорий	78	76	97

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	7	7	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий,	11	11	100
	в том числе за родительскую плату			
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий	2	2	100
	в том числе за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,			
	в том числе льготных категорий	20	20	100

III. Тип пищеблока

столовая, работающая на полуфабрикатах

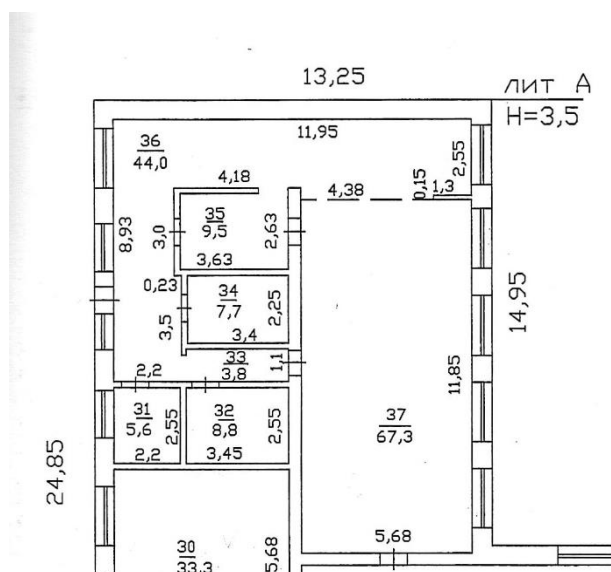
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ООО «ОптТорг»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	РБ, Чишминский район, р.п. Чишмы, ул. Новостроителей, д.2
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Набиуллин Ришат Рамилевич
Контактные данные: тел./эл. почта	8-917-792-35-65 / Kp22177@mail.ru
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

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

VI. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока



Литера по плану	Этаж	Номера помещений	Назначение частей помещений, комнат и т.д. по фактическому использованию	Общая площадь, кв.м.	в т.ч.		Места общего пользования, кв.м.	Высота помещения, м
					Основная	Вспомогательная		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
		29	лаборантская комната	16.5	16.5			
		30	библиотека	33.3	33.3			
		31	раздевалка	5.6	5.6			
		32	склад	8.8	8.8			
		33	коридор	3.8		3.8		
		34	склад	7.7	7.7			
		35	моечная	9.5	9.5			
		36	кухня	44.0	44.0			
		37	столовая	67.3	67.3			

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		5, 6 + 7,7	
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		11	—
1.2.6	холодный цех			—
1.2.7	мучной цех		—	—
1.2.8	раздаточная		11	
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба		3,3	
1.2.10	помещение для обработки яиц		2	—
1.2.11	моечная кухонной посуды		4,5	—
1.2.12	моечная столовой посуды		5	—
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)		8,8	

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	Горячий цех	Электроплита	2	2007, 2011	2007, 2011	
		Электроско- ворода	1	2012	2012	
2	Склад №1	Холодильник «Бирюса»	1	2009	2009	
		Стеллаж	1	2013	2013	
3	Склад №2	Холодильник «Индезит»	1	2012	2012	
		Морозильный ларь	1	2023	2023	
		Морозильная камера	1	2018	2018	
			1	2000	2000	
		Мясорубка	1	2013	2013	
		Машина овощепро- тирочная	1	2018	2018	

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	Плита	ЭПК - 47жш ПЭ -4шм		2011	12	
		Плита			2007	16	
		Эл.сковорода			2012	11	
2	Механическое	Машина Овощепро- тирочная	ОМ-350м		2018	6	
		Мясорубка	Мим 300м		2012	11	
3	Холодильное	холодильник	«Индезит»		2012	11	
			«Бирюса»		2009	14	
		морозиль- ная камера	«Бирюса»		2000	23	
		морозиль- ный ларь	FROSTOR		2018	6	
			Heier		2023	1	
4	Весоизмери- тельное оборудование	Весы	TLGER		2006	17	
		Весы	SW -10		2012	11	
		Весы	SF-400		2022	1	
		Весы	M_FR223 AC		2022	1	

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						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмери- тельное оборудование						

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.)
1	Стол обеденный	12	2016		60
2	Скамья обеденная	24	2016		60

IX. Характеристика бытовых помещений

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

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	Заведующий производством	1		Среднее специальное	3	38	Имеется
2	Технолог						
3	Повар	1		Среднее	3	14	Имеется
4	Рабочий кухни (помощник повара)	1		Среднее	3	10	Имеется

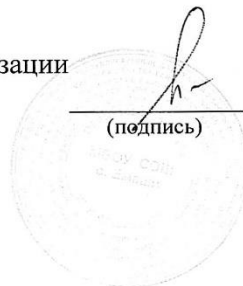
XI. Организация прохождения практики студентов профильных колледжей на базе общеобразовательных организаций

Количество общеобразовательных организаций, организовавших прохождение практики (ед.)	Количество студентов, прошедших практику в текущем учебном году (чел.)	Из них количество трудоустроенных (чел.)

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)

А.Л. Клыков.

(расшифровка подписи)