

ПАСПОРТ
пищеблока **МБОУ СОШ села Верхнеиткулово**
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения село Верхнеиткулово, ул. Школьная, д. 6

телефон 83479474817, эл почта: itkulschool@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
Альбертовна

и.о. директора Абдрахманова Наиля

Ответственный за питание обучающихся

Латыпова Мадина Ахметовна

Численность педагогического коллектива, _____ 12 _____ чел.

Количество классов по уровням образования _____ 9 _____

Количество посадочных мест _____ 50 _____

Площадь обеденного зала _____ 68,2 кв.м _____

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	4	4
2	2 класс	1	5	5
3	3 класс	1	5	5
4	4 класс	1	7	7
5	5 класс	1	7	1
6	6 класс	1	3	1
7	7 класс	1	10	5
8	8 класс	1	7	4
9	9 класс	1	5	2
10	10 класс	-	-	-
11	11 класс	-	-	-

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,	21	21	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	17	17	81
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	29	29	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	4	4	14
	в том числе за родительскую плату	15	15	52
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	5	5	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	0	0	0
	в том числе за родительскую плату	3	3	60
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	55	55	100
	в том числе льготных категорий	21	21	38

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,	21	21	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	4	4	19
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	29	29	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	10	10	34
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	5	5	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	2	2	40
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	55	55	100
	в том числе льготных категорий	16	16	29

III. Тип пищеблока
(столовая на сырье, столовая, работающая на полуфабрикатах,
буфет-раздаточная)

_____ столовая на сырье _____

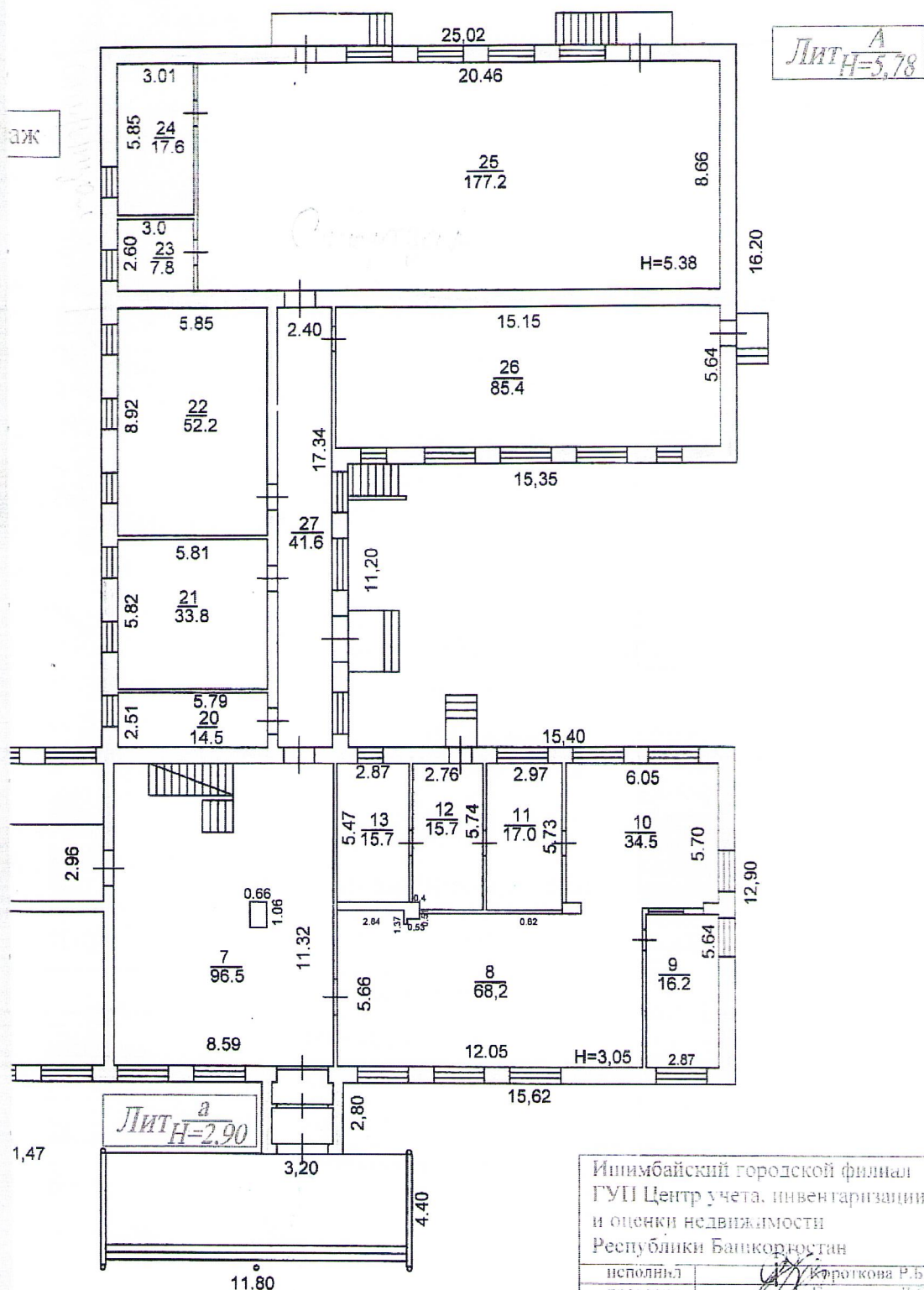
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	поставщик
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	Республика Башкортостан, Салаватский район, с. Малаяз, ул. Сайфуллина, д. 11
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Муллаянова Лилия Сагитовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	89273132608
Дата заключения контракта	с 1 сент
Длительность контракта	1 кварт

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	локальное сооружение
Вентиляция помещений	комбинированная

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



Ишимбайский городской филиал
ГУП Центр учета, инвентаризации
и оценки недвижимости
Республики Башкортостан

исполнил	Короткова Р.Б.
проверил	Гаврилова Л.С.

Техническая инвентаризация по состоянию
на "29" октября 2007 г.

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	15,7 кв. м.	-	-
1.2	Производственные помещения:		-	-
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	1,5	-	-
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей) место	2	-	-
1.2.3	мясо-рыбный цех (место)	2	-	-
1.2.4	догоотовочный цех	-	-	-
1.2.5	горячий цех	34,5 кв. м.	-	-
1.2.6	холодный цех	17 кв. м.	-	-
1.2.7	мучной цех	-	-	-
1.2.8	Раздаточная (место)	2 кв.м	-	-
1.2.9	место для резки хлеба	1,5 кв.м	-	-
1.2.10	место для обработки яиц	1 кв.м	-	-
1.2.11	моечная кухонной посуды	16,2 кв. м.	-	-
1.2.12	моечная столовой посуды и кладовая тары (место)	2 кв.м	-	-
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

Характеристика оборудования							
№ п/п	Наименование цехов и помещений	наименование оборудования	количество единиц (ед.)	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процент изношенности	оборудования
1	Горячий цех	Мармит 1-х блюд	1	30.05.2022	22.08.2022	0	
		Мармит 2-х блюд	1	16.12.2021	22.08.2022	0	
		Плита электрическая ЭП-6 ЖШ	1	22.03.2021	22.08.2022	0	
		Протирочная машина УКМ-11-02	1	11.2021	22.08.2022	0	
		Котел пищеварочный КПЭМ-100 ОР	1	23.05.2022	22.08.2022	0	
	Холодный цех	Электромясорубка настольная МИМ-300	1	03.2022	22.08.2022	0	
		Машина овощерезательная ОМ-350М-01	1	2022	22.08.2022	0	
	склад	Холодильник ARKTO	1	2022	22.08.2022	0	
		Холодильник витрина Бирюса 310Р	1	2022	22.08.2022	0	
		Холодильник “Индезит”	2	2022	22.08.2022	0	
		Морозильный ларь Снеж МЛК-350	1	2022	22.08.2022	0	
		Холодильник SARATOV	1	2022	22.08.2022	0	
		Морозильник ATLANT	1	2022	22.08.2022	0	
		Морозильник STINOL	1	2022	22.08.2022	0	
		Весы M-EP 335AGPU-6010 LCD	1	2022	22.08.2022	0	
		Весы M-ER 326AF-6.1 LCD	2	2022	22.08.2022	0	
	Обеденный зал	Сушилка для рук BXG	2	2022	22.08.2022	0	
		Электроводонагреватель НЕК	1	2022	22.08.2022	0	
	Моечная	Электроводонагреватель Haier	2	2022	22.08.2022	0	

	Электромасштабная настольная	Для приготовления фаршей, нарезки и шинковки овощей	МИМ-300	380В	03.2022	5 лет	
	Машина овощерезательная	Для резки сырых овощей	ОМ-350М-01	0,37 кВт	02.2022	5 лет	
3	Холодильное						
	Холодильник витрина	Для хранения суточных проб	Бирюса 310Р		2022	5 лет	
	Холодильник	Для хранения молочных продуктов	ARKTO		2022	5 лет	
	Холодильник	Для хранения яиц	“Индезит”		2022	5 лет	
	Холодильник	Для хранения масла	“Индезит”		2022	5 лет	
	Морозильный ларь	Для хранения мяса кур	Снеж МЛК-350		2022	5 лет	
	Холодильник	Для хранения панировочных сухарей	SARATOV		2022	5 лет	
	Морозильник	Для хранения мяса	ATLANT		2022	5 лет	
	Морозильник	Для хранения рыбы	STINOL		2022	5 лет	
4	Весомизмерительное оборудование						
	Весы	Для взвешивания поступающих продуктов	M-EP 335AGPU-6010 LCD	-	2022	5 лет	
	Весы	Для контрольного взвешивания продукции	M-ER 326AF-6.1 LCD	-	2022	5 лет	
	Весы	Для взвешивания	M-ER 326AF-6.1 LCD	-	2022	5 лет	

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилакти- ческого осмотра
1	Тепловое	плита					
	Плита электрическая	Приготовление блюд в напитной посуде	ЭП-6 ЖШ	400В	06.10.2021	5 лет	
	Мармит 1-х блюдт 3-конф.	Кратковременное хранение в горячем виде готовых блюд	ПМЭС-70КМ-01	400В		5 лет	
	Мармит 2-х блюд паровой	Кратковременное хранение в горячем виде готовых блюд	ПМЭС-70КМ	230В		5 лет	
	Протирочная машина	Для протирания вареных овощей и фруктов	УКМ-11-02	1,5кВт	11.2021	5 лет	
	Котел пищеварочный	Для приготовления бульонов, третьих блюд, кипячения воды	КПЭМ-100 ОР	400В	23.05.2022	5 лет	
2	Механическое						
	Электро- донагреватель (накопительный)	Для получения горячей воды	Haier	1500 Вт	19.01.2022 г	5 лет	

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	повар	имеется
2	Механическое						
3	Холодильное	-	-	-	имеется	повар	имеется
4	Весоизмери- тельное оборудование			-	-	повар	имеется

5. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь (кв.м)				количество посадоч-ных мест в обеденном зале (ед.)
		количество единиц оборудования (ед.)	дата его приобретения	процент изношенности оборудования (%)		
1	Стол пластиковый	10	30.06.2022	0	6 мест за 1 стол	
2	скамейки	20	30.06.2022	0	3 места на 1 скамейке	

6. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
	Уголок для персонала	2 кв.м	

7. Штатное расписание работников пищеблока

Характеристика персонала столовой							
№ п/п	Наименование должностей	количество ставок	укомплек- тованность	базовое образование	квалификацион- ный разряд	стаж работы (годы)	наличие медицинских назначений
1	Заведующий производством	-	-				-
2	Технолог	-	-				-
3	Повар	1	да	среднее	5 разряд	6 лет,	имеется имеется
4	Рабочий кухни (помощник повара)	1	да	среднее	-	5 лет	имеется

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

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

-

