

ПАСПОРТ
пищеблока МОБУ СОШ с. Покровка,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения Стерлитамакский район с. Покровка, ул.Ленина, д.9,

телефон 3473278736, эл почта: pokrovka-hcola@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 Шаталина Евгения Сергеевна

Ответственный за питание обучающихся Махмутов Данил Назимович

Численность педагогического коллектива, 10 чел.

Количество классов по уровням образования 9

Количество посадочных мест 60

Площадь обеденного зала 52,8 кв.м

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	0	0	0
2	2 класс	1	4	2
3	3 класс	1	9	4
4	4 класс	1	6	3
5	5 класс	1	6	3
6	6 класс	1	7	3
7	7 класс	1	5	2
8	8 класс	1	10	4
9	9 класс	1	9	4
10	10 класс	0	0	0
11	11 класс	1	3	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,	19	19	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	9	9	100

1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	28	28	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	12	12	100
	в том числе за родительскую плату	16	16	100
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	12	12	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	5	5	100
	в том числе за родительскую плату	7	7	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	59	59	100
	в том числе льготных категорий	26	26	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,	3	3	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	3	3	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	3	3	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	3	3	100
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	3	3	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	3	3	100
	в том числе за	0	0	0

	родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	9	9	100
	в том числе льготных категорий	9	9	100

III. Тип пищеблока

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

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ООО КП «Салаватский»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	Чишминский район, р.п. Чишмы, ул. Строительная, д.2
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Р.В. Байбурин
Контактные данные: тел. / эл. почта	Телефон +7 937 494 28 62 Электронный адрес: 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	искусственная

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

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	9	-	-
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	догоготовочный цех	—	-	—
1.2.5	горячий цех	-	-	—
1.2.6	холодный цех	-	-	—
1.2.7	мучной цех	-	—	—
1.2.8	раздаточная	0,4	-	-
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	-	-	-
1.2.10	помещение для обработки яиц	-	-	—
1.2.11	моечная кухонной посуды	4,2	-	—
1.2.12	моечная столовой посуды	4,2	-	—
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	пишеблок	Эл.весы	1	2017	2017	
		Эл.плита	2			
		Эл.мясорубка	1	2012	2012	
		холодильник	3	2017	2017	
		Холодильная камера	2	2018 2023	2018 2023	

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	Эл.плита водона греватель					
2	Механическое	Эл.мясор убка			2012		
3	Холодильное	Холодиль ник Холод.ка мера			2017 2018 2023		
4	Весоизмери- тельное оборудование	Эл.весы			2017		

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

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.)
	Столы обеденные	13			60
	скамья	6			
	стулья	36			

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	-	-	-	-	-	-
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повар						+
4	Рабочий кухни (помощник повара)						+

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.)
0	0	0

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)

Шаталина Е.С.».
(расшифровка подписи)