

ПАСПОРТ

пищеблока МОАУ СОШ с. Куянтаево
МР Баймакский район Республики Башкортостан,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения
Республика Башкортостан, Баймакский район,
с. Куянтаево, ул. Школьная, д.2,

телефон 8(34751) 4-23-44, эл почта: shcoolkuyantau@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 Ямалетдинова Лариса Ахтямовна
 Ответственный за питание обучающихся заместитель директора по УВР
Давлетбердина Гульфира Гаязовна
 Численность педагогического коллектива, 11 чел.
 Количество классов по уровням образования 11
 Количество посадочных мест 27
 Площадь обеденного зала 27,72 м²

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

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 1-разовым горячим питанием	
			количество, чел.	% от числа обучающихся
1	2	3	4	5
1.1	Учащиеся 1-4 классов – всего,	28	23	82
	в том числе учащиеся льготных категорий	5	5	18

1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	24	22	92
	в том числе учащиеся льготных категорий,	5	5	21
	в том числе за родительскую плату	17	17	71
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	18	16	89
	в том числе учащиеся льготных категорий,	0	0	0
	в том числе за родительскую плату	16	16	89
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	70	61	87
	в том числе льготных категорий	10	10	14

2. Охват двухразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено 2-разовым горячим питанием	
			количество, чел.	% от числа обучающихся
2.1	Учащиеся 1-4 классов – всего,	28	5	18
	в том числе учащиеся льготных категорий	5	5	18
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	24	2	8
	в том числе учащиеся льготных категорий,	2	2	8
	в том числе за родительскую плату		0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	18	2	11
	в том числе учащиеся льготных категорий	2	2	11
	в том числе за		0	0

	родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	70	9	13
	в том числе льготных категорий	9	9	13

III. Тип пищеблока

столовая на сырье

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

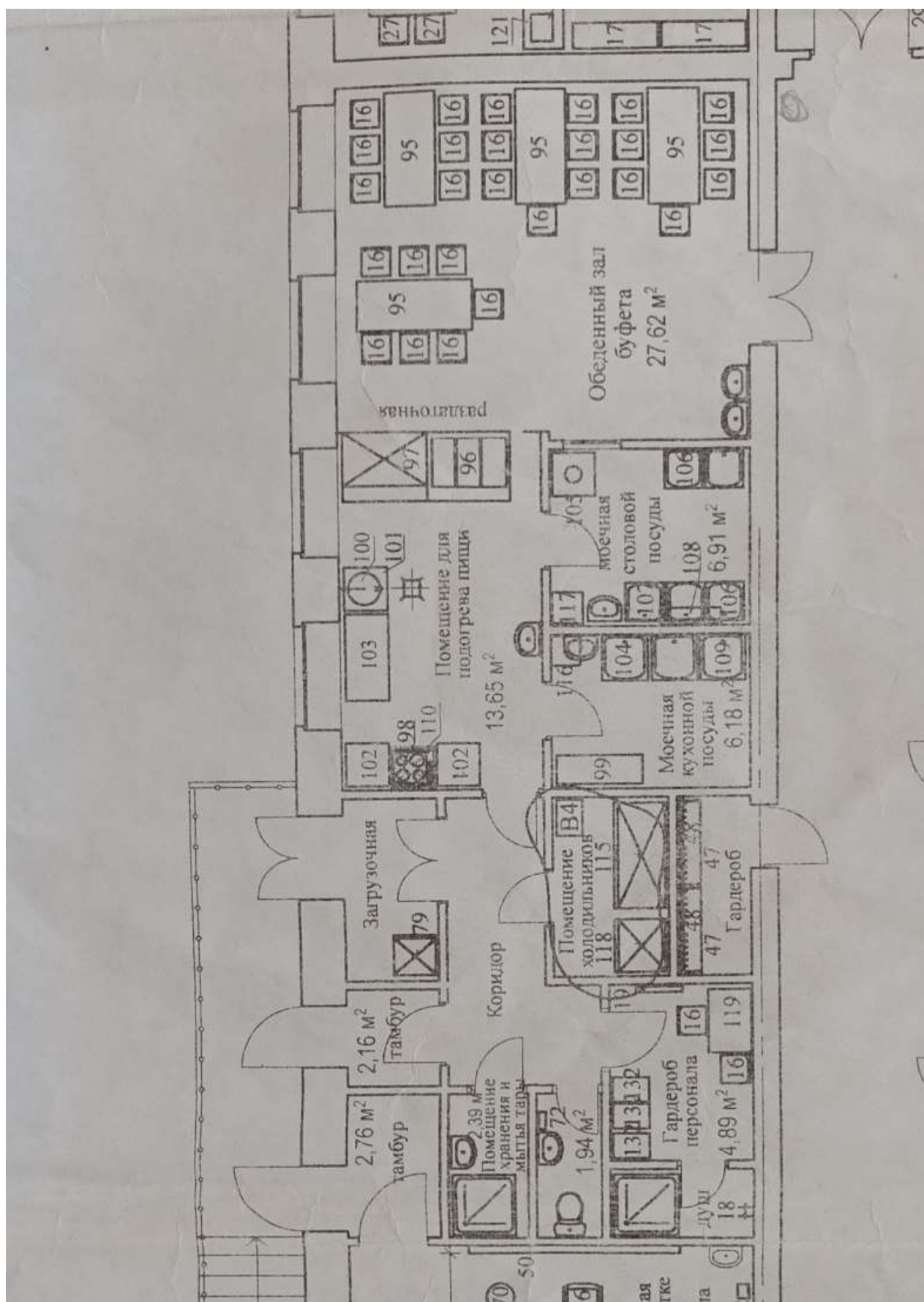
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	<u>Самостоятельно</u> (самостоятельно/аутсорсинг)
Оператор питания/поставщик	Поставщик ИП Огнева Г.В.
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	Г. Баймак
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Огнева Галина Викторовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	89373410080
Дата заключения контракта	09.01.2025
Длительность контракта	1 год

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное (централизованное, собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	водонагреватель (централизованное, собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение)
Отопление	собственная котельная (централизованное, собственная котельная)
Водоотведение	локальные сооружения (централизованное, локальные сооружения, другие)
Вентиляция помещений	комбинированная (естественная, искусственная, комбинированная)

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	4,89 м ²		
1.2	Производственные помещения:	36,41 м ²		
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	3,64 м ²	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)		—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	3,64 м ²	—	—
1.2.4	догоотовочный цех	—		—
1.2.5	горячий цех	13,65 м ²		—
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	6,18 м ²		—
1.2.12	моечная столовой посуды	6,91 м ²		—
1.2.13	моечная и кладовая тары	2,39 м ²		—
1.2.14	производственное помещение буфета-раздаточной	—	—	
1.2.15	посудомоечная буфета-раздаточной	—	—	
1.3	Комната для приема пищи (персонал)	7,15 м ²		

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	Электрическая плита «Мечта»	1	05.03. 2011	01.09.2012	70
2	Горячий цех	Электрическая плита Abat	1	05.03. 2012	01.09.2012	70
3	Раздаточная	Мармит горячих блюд	1	30.07. 2012	01.09.2012	70
4	Раздаточная	Прилавок холодильный	1	30.07. 2012	01.09.2012	70
5	Холодная зона	Рециркулятор бактерицидный	1	2020	2020	90
6	Мясо-рыбный цех	Электромясоруб ка	1	10.2020	11.2020	90
7	Моечная	Водонагреватель	2	12.09. 2023	20.01.2024	90
8	Моечная	Магистральный фильтр для холодной воды	1	10.11. 2023	02.2024	90
9	Склад	Весы	1	11.2018	12.2018	80
10	Склад	Морозильник Pozis	1	04.2018	2019	80
11	Склад	Холодильник Бирюса	2	2012	09.2012	70
12	Овощной цех	Шкаф холодильный среднетемперату рный	1	07.2012	01.09.2012	70
13	Производствен ное помещени	Холодильник Pozis	1	2008	01.09.2008	50

3.

4. 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 электрическая Abat	ЭП-4 ЖШ КЭТ-012		05.03. 2012	13	2025
		Плита электрическая Мечта			2011	13	2025
		Мармит горячих блюд	Abat ПМЭС 70КМ-50		2012	13	
2	Механическое	Электро- мясорубка	Гамма Э-01 Лепсе		2020	5	
		Фильтр магистральный для холодной воды	Гейзер- Аллегро П/Престиж		2023	2	
3	Холодильное	Морозильник	Pozis Мир 244-1	220-240	2018	6	
		Холодильник	Бирюса 1112И		2012	13	
		Холодильник	Бирюса 1112И		2012	13	
		Шкаф холодильный среднетемпературный	ШХ- 370М	220 V 50 Гц 2,7 Ам	2012	13	
		Холодильник	Pozis Мир-101-8		2008	17	
		Прилавок холодильный	Abat ПВВ(Н)		2012	13	
4	Весоизмерительное оборудование	Весы	БЕКА LIKE ACSAP- 0621		2018	7	

5. 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			По заявкам		Ишназаров Ю.Ш.	Имеется
2	Механическое			По заявкам		Ишназаров Ю.Ш.	Имеется
3	Холодильное			По заявкам		Ишназаров Ю.Ш.	Имеется
4	Весоизмери- тельное оборудование			По заявкам		Ишназаров Ю.Ш.	Имеется

VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь (кв.м) 27,72 м ²			
		количество единиц оборудования (ед.)	дата его приобретения	процент изношенности оборудования (%)	количество посадоч- ных мест в обеденном зале (ед.)
1	Стол обеденный	5	2012	70	27
2	Стул	27	2012	70	
3	Раковина для мытья рук	2	2012	70	
4	Сушилка для рук электрическая	1	2012	70	

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Помещение уборочного инвентаря	2,39 м ²	Поддон для мытья инвентаря - 1 Раковина для мытья рук - 1
2	Санузел персонала кухни	1,94 м ²	Раковина для мытья рук – 1 Унитаз - 1
3	Комната персонала	7,15 м ²	Шкаф для одежды – 1 Стол - 1

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	0					
2	Технолог	0					
3	Повар	1	100%	да	4	4	да
4	Рабочий кухни (помощник повара)	1	100%	нет	нет	3	да

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)

Ямалетдинова Л.А.
(расшифровка подписи)