

Приложение № 7
к Единой системе требований,
предъявляемых к организации
социального питания
в Республике Башкортостан

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №20»
городского округа город Салават Республики Башкортостан,
(Наименование образовательной организации)

адрес месторасположения: Республика Башкортостан, город Салават, бульвар Юлаева,
д. 21, корпус А

телефон 8(3476)33-23-10, эл почта: school20zoom2006@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 Усатенко Сергей Владимирович
 Ответственный за питание обучающихся Исхакова Екатерина Степановна
 Численность педагогического коллектива, 62 чел.
 Количество классов по уровням образования 36 классов
 Количество посадочных мест 180 мест
 Площадь обеденного зала 184,5 м²

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	3	90	4
2	2 класс	4	106	10
3	3 класс	4	116	11
4	4 класс	3	90	5
5	5 класс	4	120	13
6	6 класс	4	104	15
7	7 класс	4	113	14
8	8 класс	4	104	10
9	9 класс	4	109	9
10	10 класс	1	23	2
11	11 класс	1	25	2

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,	402	339	84%
	в том числе учащиеся льготных категорий	9	9	100%
1.2	Учащиеся 5-8 классов - всего,	441	156	35%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	37	37	100%
	в том числе за родительскую плату	119	119	100%

1.3	Учащиеся 9-11 классов - всего,	157	74	47%
	в том числе учащиеся льготных категорий	11	11	100%
	в том числе за родительскую плату	63	63	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп - всего,	1239	808	65%
	в том числе льготных категорий	57	57	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,	402	63	16%
	в том числе учащиеся льготных категорий	21	19	90%
2.2	Учащиеся 5-8 классов - всего,	441	24	5%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	19	18	95%
	в том числе за родительскую плату	6	6	100%
2.3	Учащиеся 9-11 классов - всего,	157	3	2%
	в том числе учащиеся льготных категорий	2	2	100%
	в том числе за родительскую плату	3	3	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп - всего,	1095	182	17%
	в том числе льготных категорий	38	35	92%

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

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно
Оператор питания/поставщик	МУП «Общепит»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	г. Салават, ул. Октябрьская, д.10
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Маков Владимир Геннадьевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(3476)32-73-55
Дата заключения контракта	01.01.2023г.
Длительность контракта	31.12.2023г.

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное, + водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	естественная

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	10,0 кв.м	—	—
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	9,9 кв.м	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)		—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	—	—	—
1.2.4	доготовочный цех	—	—	—
1.2.5	горячий цех	32,8 кв.м	—	—
1.2.6	холодный цех	—	—	—
1.2.7	мучной цех	—	—	—
1.2.8	раздаточная	16,5 кв.м	—	—
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	—	—	—
1.2.10	помещение для обработки яиц	—	—	—
1.2.11	моечная кухонной посуды	24,2 кв.м	—	—
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)	—	—	—

№ 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	Котел пищеварочный	2	2012 2018	2012 2018	50%
		Сковорода электрическая	1	2018	2018	50%
		Плита электрическая	2	2012	2012	50%
		Машина протирачная	1	2013	2013	50%
		Машина протирачно- резательная	1	2022	2022	-
		Тестомесильная машина	1	2009	2009	60%
		Электро-жароч ный шкаф	1	1993	1993	100%
		Весы	2	1993 2021	1993 2021	100% -
2	Раздаточная	Мармит для I блюд	1	2018	2018	50%
		Мармит для II блюд	1	2018	2018	50%
		Прилавок холодильный	1	2018	2018	50%
	Овощной цех	Машина для очистки корнеплодов	1	2021	2021	-
	Мясной цех	Холодильник	2	2018	2018	50%
		Мясорубка	1	2009	2009	60%
		Морозильный ларь	1	2018	2018	50%
		Ванна-мойка	4	2015	2015	50%
	Сухой цех	Морозильный ларь	2	2022	2022	-
	Моечная	Водонагрева- тель	1	2018	2018	50%
		Посудомоеч- ная машина	1	2013	2013	70%
		Ванна-мойка	7	2015	2015	50%

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

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	Котел пищеварочный	КПЭМ 160/9	160л	2018		1 раз в квартал
		Сковорода электрическая	ЭСК-90 -0,47-70	250 шт	2018		1 раз в квартал
		Плита электрическая	ЭП- 4ЖШ		2012		1 раз в квартал
		Электро-жарочн ый шкаф	ЭШ-3М		1993		1 раз в квартал
2	Механическое	Машина посудомоечная	ММУ- 1000М	95 шт/1710ч	2013	10 лет	1 раз в квартал
		Машина протирачная	МП		2013		1 раз в квартал
		Машина тестомесильная	МТМ-6 5МН	65	2009		1 раз в квартал
		Машина протирачно-рез ательная	МПР- 350-М- 02	250кг/ч	2022	8 лет	1 раз в квартал
		Масорубка	МИМ 300	300	2009		1 раз в квартал
3	Холодильное	Холодильный шкаф	ЖХ 1,4		2018		1 раз в квартал
		Прилавок холодильный	ПВВ (Н)-70 км-НШ		2018		1 раз в квартал
		Морозильник «Орск»	850/ 1100/ 600 мм		2018		1 раз в квартал
		Морозильный ларь	F-400S		2018		1 раз в квартал
4	Весоизмери- тельное оборудование	Весы платформенные для статического взвешивания			1993		1 раз в год
		Весы электронные	AD		2021		1 раз в год

№ 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	имеется	1 раз в месяц	-	Себелева Т.П.	имеется
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	Столы	57	2010	80%	180
2	Стулья	250	2010	80%	

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	1,2	
2	Санузел	1,2	
3	Комната персонала кухни	7,8	

Х. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплек- тованность	базовое образование	квалификацион- ный разряд	стаж работы (годы)	наличие медкнижки
1	Заведующий производством	-	-	-	-	-	-
2	Технолог	2	100%	Среднее проф.	-	40л/5л 8л/2г	Имеется
3	Повар	3	100%	Среднее проф., повышен- ие квалифи- кации	4/ 5 5/ 5 4/ 6	29л/6л 8л/6л 42г/11л	Имеется
4	Рабочий кухни (помощник повара)	2	100%	Среднее проф., повышен- ие квалифи- кации	4/ 4	37л/1 6л/2г	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.)
-	-	-

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)



С.В. Усатенко
(расшифровка подписи)