



ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального общеобразовательного учреждения средняя
общеобразовательная школа с. Павловка муниципального района Нуримановский
район Республики Башкортостан

адрес месторасположения: Республика Башкортостан, Нуримановский район, с. Павловка, ул. Карла Маркса, д.31 (Основная школа- 5-11кл.), Республика Башкортостан, Нуримановский район, с. Павловка, ул. Карла Маркса, д.39 (Начальная школа- 5-11кл.),

телефон 8(34776) 2-17-79, эл почта: Pavschool2006@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):

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

1. Передача помещенных в нее данных.
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

Х. 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 Гильманова Файруза Миннихановна
 Ответственный за питание обучающихся Ахметова Светлана Инзилевна

Ответственный за питание обучающихся Ахметова Светлана Инзилевна

Численность педагогического коллектива, 63 чел.

Количество классов по уровням образования: НО-12кл., ОО- 14кл., СОО- 2кл.

Количество посадочных мест: начальная школа (1-4кл.)– 108, основная школа (5-11кл.) – 120.

Площадь обеденного зала: начальная школа 87м², основная школа 81м²

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	3	42	9
2	2 класс	3	59	11
3	3 класс	3	48	11
4	4 класс	3	48	15
5	5 класс	2	43	10
6	6 класс	3	48	8
7	7 класс	2	39	10
8	8 класс	4	70	15
9	9 класс	3	53	9
10	10 класс	1	20	2
11	11 класс	1	14	-

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,	196	190	96%
	в том числе учащиеся льготных категорий	46	40	87%
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	201	161	80%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	46	40	87%
	в том числе за родительскую плату	155	155	100%
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	87	87	100%
	в том числе учащиеся льготных	11	11	100%

	категорий,			
	в том числе за родительскую плату	76	76	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	485	473	98%
	в том числе льготных категорий	103	91	88%

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,	196	22	11%
	в том числе учащиеся льготных категорий	46	22	48%
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	201	19	9%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	46	19	41%
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	87	6	7%
	в том числе учащиеся льготных категорий	11	6	55%
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	485	47	10%
	в том числе льготных категорий	103	47	46%

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 «Центр питания»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	РБ, Чишминский район, р.п. Чишмы, Строительная, д.2

Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Урманова Нурания Салихьяновна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8-937-369-19-90 / Kp22177@mail.ru
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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			
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	Нач.школа-30м ² Основная школа- 20м ²	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	Нач.школа – 9м ²	—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	Нач.школа – 12м ²	—	—
1.2.4	догоотовочный цех	—		—
1.2.5	горячий цех	Нач.школа- 96м ² Основная- 60м ²		—
1.2.6	холодный цех			—
1.2.7	мучной цех		—	—
1.2.8	раздаточная	Нач.школа-6м ² Основная – 6м ²		
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	Нач.школа-4м ² Основная – 4м ²		
1.2.10	помещение для обработки яиц	—		—
1.2.11	моечная кухонной посуды	Нач.школа-6м ² Основная – 8м ²		—
1.2.12	моечная столовой посуды	Нач.школа-18м ² Основная – 18м 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	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
	Складские помещения:	Холодильник-морозильник INDESIT	1			
		Стол прилавок к холодильнику	2			
		Стеллаж для сыпучих продуктов	2			
	Производственные помещения нач.школа:	Протирочная машина МПР- 350М.01	1			
		Электроплита (6к)	1		1988	
		Электроплита (4к)	1		2012	
		Мясорубка ММ12	1		1982	
		электросковорода	1			
		мармит электрический	1			
		Водонагреватель электрический	1			
		Шкаф жарочный	1			
		Мясорубка электрическая	1			
		Овощерезка с дисками	1			
		картофелечистка	1			
		Холодильник Юрюзань	1			
		Холодильник Свияга	1		2022	
		Холодильник POZIS	1		2000	
		Холодильник-морозильник PozisSuperFrost	1	2009	2010	
		Бирюса холодильная витрина	1	2021	2022	
		Ларь морозильный «Froston»	1	2015	2016	
		Ларь	1	2000	2001	

		морозильный Pozis- 2шт.				
	Производственные помещения осн.школа:	электроплита	1		2012	
		электросковорода	1			
		Мармит электрический	1			
		Водонагреватель электрический	1			
		Котел пищеварочный	1			
		Протирочная машина Тормаш	1			
		Овощерезка с дисками	1			
		Холодильник «Бирюса» типа «Ларь»	1			
		Холодильник «Бирюса»	1			
		Холодильник «Бирюса»	1			
		Морозильный ларь Shivaki	1			
		Весы электронные настольные	1			
		Весы электронные	1			

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 нач.ш.						
	Электроплита (6к) Электроплита (4к)	Для приготовления блюд в наплитной посуде		-	1988 2012		
	электросковорода	-		-			1 раз в квартал
	мармит электрический	-		-			
	Водонагреватель электрический	Для получения горячей воды		-	2018		
	Шкаф жарочный			-			
1/1	Тепловое осн.ш.			-	1988		
	электроплита			-			
	электросковорода			-			1 раз в квартал
	Мармит электрический			-			
	Водонагреватель электрический			-	2017		1 раз в квартал
	Котел пищеварочный	Для приготовления блюд в наплитной посуде		-			1 раз в квартал
2	Механическое нач.ш.			-			
	Мясорубка электрическая	Для приготовления фарша	ММ12	-			1 раз в квартал
	Овощерезка с дисками	Для шинковки и нарезки		-			1 раз в квартал
	картофелечистка			-			
2/2	Механическое осн.ш.			-			
	Протирочная машина Тормаш		МПР- 350 М	-	2008		По мере необходимости
	Овощерезка с дисками	Для шинковки и нарезки		-			По мере необходимости
3	Холодильное нач.школа	Для хранения продуктов		-			1 раз в квартал
	Холодильник Юрюзань			-			
	Холодильник Свияга			-	2013	5 лет	
	Холодильник POZIS			-			
	Холодильник- морозильник PozisSuperFrost			-	2001	15 лет	
	Бирюса холодильная		310-1	-	2022		

	витрина						
	Ларь морозильный «Froston»			-	2016	10 лет	
	Ларь морозильный Pozis- 2шт.			-	2000	15 лет	
3/3	Холодильное основная школа			-			1 раз в квартал
	Холодильник «Бирюса» типа «Ларь»			-			
	Холодильник «Бирюса»		133R	-			
	Холодильник «Бирюса»		M129KSS	-			
	Морозильный ларь Shivaki			-			
	Холодильник- морозильник INDESIT			-			
4	Весоизмерительное оборудование нач.школа	Для взвешивания продуктов		-			
	Весы электронные настольные			-			ежедневно
4/4	Весоизмерительное оборудование основная школа			-			
	Весы электронные настольные			-			ежедневно
	Весы электронные			-			

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.)
Начальная школа		87м ² , 108мест			
1.	стол	18	2008	90%	
2.	скамейки	36	2008	90%	
3.	Электросушилка рук	2			
4.	Водонагреватель	1		30%	
5.	Ультрафиолетовый облучатель- рециркулятор	1	2020	15%	
Основная школа		81м ² , 120мест			
1.	стол	21	2008	90%	
2.	скамейки	41	2008	90%	
3.	Электросушилка для рук Haisland	2		75%	
4.	водонагреватель	1		30%	
5.	Ультрафиолетовый облучатель- рециркулятор	1	2020	15%	

IX. Характеристика бытовых помещений

№	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения
---	----------------------------	--------------------------

п/п		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1.	Помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления моющих дез. растворов (начальная и основная школы)	3м ² 6м ²	- -
2.	Санузел (начальная основная школа)	3м ² 3м ²	-

Х. 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	100%	имеется	имеется		имеется
4	Рабочий кухни (помощник повара)	4	100%	имеется	имеется		имеется

ХІ. 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)

_____».
(расшифровка подписи)