

ПАСПОРТ
пищеблока МАОУ СОШ №1 г.Туймазы
Республика Башкортостан ,г.Туймазы ,ул.Ленина ,34 ,
телефон 8(34782)21376 , эл почта: shkola1-tuimazy@list.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: Боронников Игорь Евгеньевич. Ответственный за питание обучающихся: зам.директора по АХЧ Хусаинова В.К
Численность педагогического коллектива: 46 человек
Количество классов по уровням образования -29
Количество посадочных мест -100 чел
Площадь обеденного зала -73,1 кв.м.

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	3	88	13
2	2 класс	3	75	8
3	3 класс	4	100	13
4	4 класс	3	87	8
5	5класс	3	73	17
6	6 класс	3	90	6
7	7 класс	3	87	8
8	8 класс	3	87	13
9	9 класс	2	55	12

10	10класс	1	24	3
11	11класс	1	16	3

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,	350	350	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	39		
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	337		
	в том числе учащиеся льготных категорий,	21	21	
	в том числе за родительскую плату	97	97	
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	95		
	в том числе учащиеся льготных категорий,	7	7	
	в том числе за родительскую плату	21	21	
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	782		
	в том числе льготных категорий			

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,	350		
	в том числе учащиеся льготных категорий	3	3	
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	337		
	в том числе учащиеся льготных категорий,	20	20	
	в том числе за родительскую плату	97		
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	95		
	в том числе учащиеся льготных категорий	7	7	
	в том числе за родительскую плату	21		
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	782		
	в том числе льготных			

	категорий			
--	-----------	--	--	--

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

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	АО«Общепит»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщи	РБ,г.Туймазы , ул Пугачева,1
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лиц оператора питания/поставщика	Аминева Тагзима Мансуровна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(34782)7-50-21
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	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		25,1	-
1.2	Производственные помещения:		55.4	-
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)		—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)		—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех		2.9	—
1.2.4	догоотовочный цех	—		—
1.2.5	горячий цех		29.4	—
1.2.6	холодный цех		2,9	—
1.2.7	мучной цех		4.2	—
1.2.8	раздаточная	-	-	-
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	-	-	
1.2.10	помещение для обработки яиц		2.9	—

1.2.11	моечная кухонной посуды		12.5	—
1.2.12	моечная столовой посуды		12.5	—
1.2.13	моечная и кладовая тары		6.8	—
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	мучной	Мукопросеиватель	1	2020	2020	0
		Конвекционная печь	1	2020	2020	
		Шкаф расстоечный	1	2020	2020	
		Тестомес спиральный	1	2020	2020	
		Стол с кондитерский	1	2020	2020	
		Хлебобрезка	1	2020	2020	
		Раковина для мытья рук	1	2020	2020	
2	Холодный цех	мясорубка	1	2020	2020	
		Столы разделочные	2	2020	2020	
		Морозильная камера -ларь	1	2012	2012	
		Ванна для мытья посуды	2	2020	2020	
		Ванна для мытья котлов	1	2020	2020	
		Весы настольные	1	2020	2020	
	Овощной цех	Столы разделочные	3	2020	2020	

		Протирачно-резательная машинка	1	2020	2020	
		Весы настольные	1	2020	2020	
		Раковина для мытья рук	1	2020	2020	
3	кухня	Пароконвектомат с подставкой	1	2020	2020	
		Жарочный шкаф	1	2020	2020	
		Котел пищеварочный	1	2020	2020	
		Плита ЭП ;ЖШ	1	2020	2020	
		Холодильник для суточных проб	1	2020	2020	
		Столы разделочные	2	2020	2020	
		Раковина для мытья рук	1	2020	2020	
		Ванны для мытья круп	1	2020	2020	
		Раковина для мытья фруктов	1	2020	2020	
		Бактерицидная лампа	1	2020	2020	
4	раздаточная	Прилавок витрина ,холодный мармит	1	2020	2020	
		Мармит	1	2020	2020	
		Прилавок ПСП	1	2020	2020	
		Весы настольные	1	2020	2020	
5	моечная	Машина посудомоечная кухонная	1	2020	2020	
		Стол предмоечный	1	2020	2020	
		Стеллажи для сушки посуды	1	2020	2020	
		Ванны для мытья столовой посуды	3	2020	2020	
		Ванны для мытья посуды	3	2020	2020	

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Котел пищеварочный	КПЭМ-160/97		2020		
		Плита электрическая	ЭП-4ЖШ		2020		
		Шкаф жарочный	ШЖЭ-2		2020		
		Пароконвектомат	ПКА10-1		2020		
		Подставка пароконвектомат			2020		
		Прилавок	ПСП-70КМ		2020		
		Мармит	ПМЭС-70КМ		2020		
		Шкаф расстоечный	ШРТ-12		2020		
		Конвекционная печь	КЭП-10		2020		
2	Механическое	Тестомес спиральный	ТМС-60НН		2020		
		Хлебобрезка	АХМ-300А		2020		
		Мясор-ка электрическая	МИМ-300М		2020		
		Мясор-ка электрическая	МЭ		2013		
		Умягчитель воды			2020		
		Посудомоечная машина	МПК 700К-01		2020		
		Стол предмоечный	СПМП 6 с душемТМ		2020		
		Мукопросеиватель			2020		
		Облучатель бактерицидный 1 ламп	ОБН_150		2020		
		Облучатель бактерицидный 2 ламп			2024		
		Протирочно-резательная машина			2018		
		гигрометр			2023		
3	Холодильное	Шкаф холодильный	ШХс-0,5		2020		
		Шкаф холодильный	ШХс-5		2020		
		Морозильная камера Позис (ларь)			2012		
		Морозильная камераДЕХР (ларь)			2024		
		Прилавок –витрина холодильник	ПВХМ 70КМУ		2020		
		Морозильник ПОЗИС			2013		
		Холодильник БИРЮСА	КЛА127		201		
4	Весоизмерительное оборудование	Весы порционные	МАССА МК-А-21		2020		
		Весы товарные напольные	ФортТ-П		2020		

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						
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	Котел пищеварочный	1	2020		
2	Плита электрическая	1	2020		
3	Шкаф жарочный	1	2020		
4	Шкаф расстоечный	1	2020		
5	Пароконвектомат	1	2020		
6	Подставка под пароконвектомат	1	2020		
5	Прилавок витрина холодильник	1	2020		
6	прилавок	1	2020		
7	Мармит	1	2020		
8	Конвекционная печь	1	2020		

9	Тестомес спиральный	1	2020		
10	Хлеборезка	1	2020		
11	Мясор-ка электрическая	2	2013,2020		
12	Протирочно-резатель- ная машина	1	2018		
13	Умягчитель воды	1	2020		
14	Посудомоечная маши	1	2020		
15	Стол предмоечный с душем	1	2020		
16	Мукопросеиватель	1	2020		
17	Облучатель бактерицидный 1 лам	1	2020		
18	Шкаф холодильный	1	2020		
19	Шкаф холодильный	1	2020		
20	Морозильная камера Позис (ларь)	1	2012		
21	Морозильная камераДЕХР (ларь)	1	2024		
22	Морозильник ПОЗИС	1	2013		
23	Холодильник БИРЮС	1	2012		
24	Весы порционные	3	2020		
25	Весы напольные	1	2020		
26	Столы разделочные	7	2020		
27	Стол кондитерский	1	2020		
					100

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.)

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
МАОУ СОШ №1 г.Туймазы

(подпись)

Боронников И.Е.
(расшифровка подписи)