

ПАСПОРТ

пищеблока **МАОУ СОШ с.Карамалы-Губеево муниципального района
Туймазинский район Республики Башкортостан,**
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения: **РБ, Туймазинский р-н, с.Карамалы-Губеево, ул.
Ленина, д.59,**

телефон **83478239137**, эл почта: **kgubeevo@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 Сулейманова Резеда Рамилевна

Ответственный за питание обучающихся _____

Численность педагогического коллектива, 25 чел.

Количество классов по уровням образования 18

Количество посадочных мест 100

Площадь обеденного зала 146,4 м²

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	10	3 уч-ся – питание 1-4 2 уч-ся ОВЗ(1-4), 4 уч-ся МС(1-4) инт, 1 уч-ся РП(1-4) инт.
2	2 класс	2	23	18 уч-ся-питание 1-4, 3 уч-ся- ОВЗ (1-4) 2уч-ся –МС(1-4)инт.,
3	3 класс	1	14	9 уч-ся- питание 1-4, 2 уч-ся – ОВЗ(1-4), 1 уч-ся СВО (1-4), 1 уч-ся – МС(1-4) инт., 1 уч-ся- ОВЗ с индивидуальным обучением на дому
4	4 класс	1	22	15 уч-ся- питание 1-4, 1 уч-ся – СВО(1-4), 1 уч-ся – ОВЗ(1-4), 1 уч-ся- ДС(1-4)инт., 1 уч-ся- ММС(1-4)инт., 2 уч-ся –МС(1- 4) инт., 1 уч-ся ДИ(1-4)
5	5 класс	1	22	1 уч-ся - ОВЗ(5-11), 1 уч-ся - ДИ(5-11), 1 уч-ся - СВО(5-11), 3уч-ся- ММС, 1 уч-ся –МС(1- 4) инт., 2 уч-ся-РП(5-11) инт..
6	6 класс	2	38	6 уч-ся – ОВЗ(5-11), 2 уч-ся – СВО (5-11)завтрак, 1уч-ся- ДС(5-11)инт., 8 уч-ся –ММС(5- 11), 1 уч-ся – МС(5-11) инт.
7	7 класс	2	25	2 уч-ся- ММС(5-11), 2 уч-ся –ТЖС (5-11), 1 уч-ся –

				СВО 95-11) завтрак, 1 уч-ся- ОВЗ с индивидуальным обучением на дому, 2 уч-ся-МС(5-11)инт., 1уч-ся- РП(5-11)инт..
8	8 класс	2	35	5 уч-ся - ОВЗ(5-11), 2 уч-ся- СВО(5-11)завтрак, 1 уч-ся- ОВЗ с индивидуальным обучением на дому, 4 уч-ся- ММС(5-11), 1 уч-ся- РП(5-11)инт..
9	9 класс	2	33	9 уч-ся - ОВЗ(5-11), 3 уч-ся- ММС(5-11), 1 уч-ся- СВО(5-11)завтрак, 2 уч-ся- ДС(5-11)инт.,
10	10 класс	1	12	1 уч-ся- ММС(5-11),
11	11 класс	1	5	1 уч-ся- ММС(5-11), 1 уч-ся –СВО (5-11)завтрак

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,	69	69	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	69	69	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	123	112	91
	в том числе учащиеся льготных категорий,	49	49	100
	в том числе за родительскую плату	74	63	85
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	50	43	86

	в том числе учащиеся льготных категорий,	18	18	100
	в том числе за родительскую плату	32	25	78
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	242	224	92
	в том числе льготных категорий	138	138	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,	11	11	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	11	11	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	18	18	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	18	18	100
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	11	11	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	11	11	100
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	40	40	100
	в том числе льготных категорий	40	40	100

III. Тип пищеблока
(столовая, работающая на полуфабрикатах)
IV. Форма организации питания

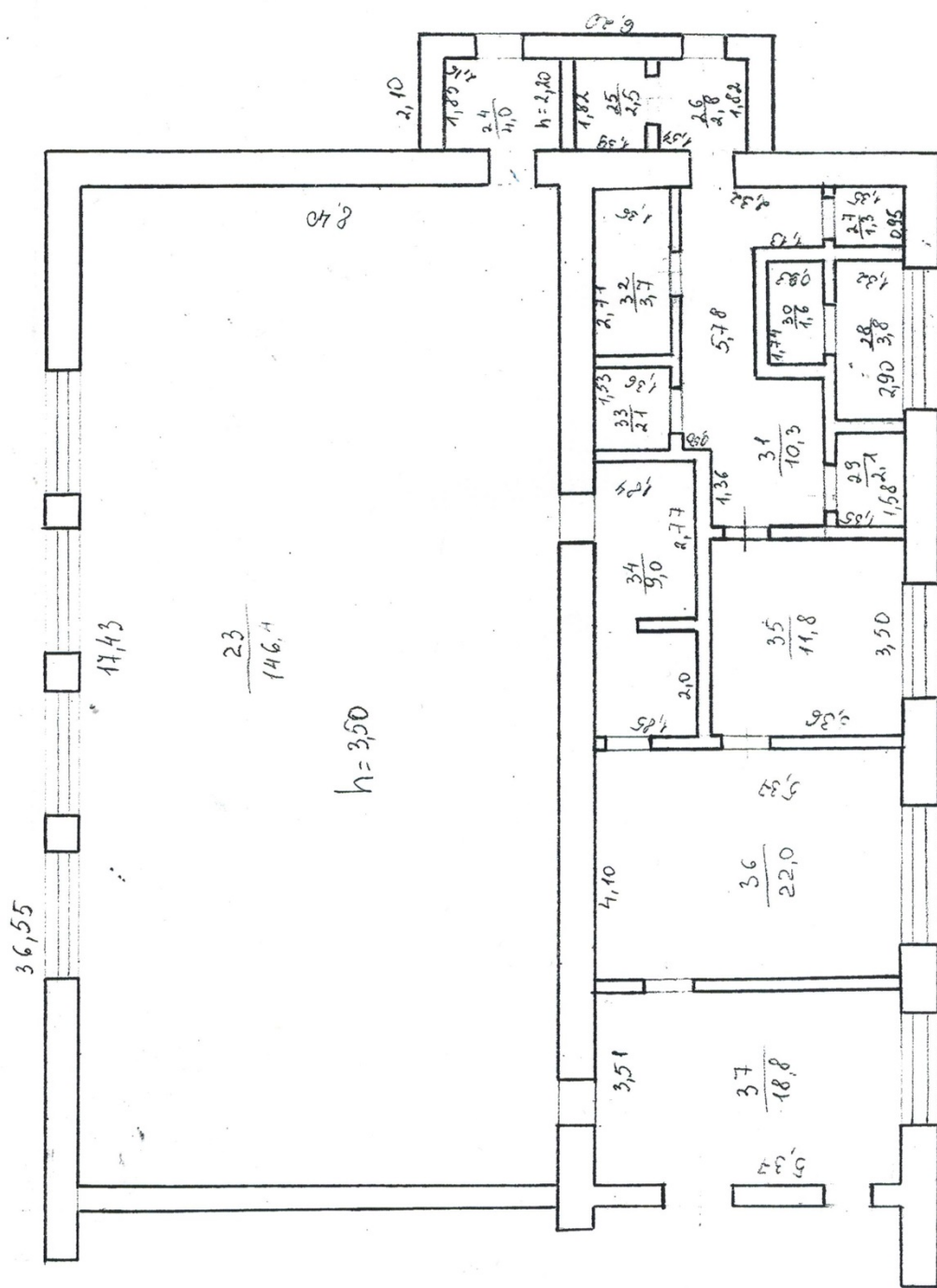
Форма предоставления питания	аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	АО «Общепит»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	Республика Башкортостан, Туймазинский р-н, г. Туймазы, ул. Пугачева, д.11
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Аминева Тагзима Мансуровна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(34782)7-50-21, Stolov9@mail.ru
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	электроводонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	шамбо
Вентиляция помещений	комбинированная

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

ПЛАН
пищеблока
МАОУ СОШ с. Карамалы-Губеево



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		2,08	
1.2	Производственные помещения:		22,0	
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	доготовочный цех		22,0	—
1.2.5	горячий цех		22,0	—
1.2.6	холодный цех		11,8	—
1.2.7	мучной цех		—	—
1.2.8	раздаточная		18,8	
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба		22,0	
1.2.10	помещение для обработки яиц		11,8	—
1.2.11	моечная кухонной посуды		2,0	—
1.2.12	моечная столовой посуды		2,77	—
1.2.13	моечная и кладовая тары		2,0	—
1.2.14	производственное помещение буфета-раздаточной	—	—	
1.2.15	посудомоечная буфета- раздаточной	—	—	
1.3	Комната для приема пищи (персонал)		3,8	

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	Овощерезка	1	2006	2010	60
2	холодный	Холодильник » Саратов»	1	2011	2011	60
3	горячий	Котел пищеварочный	1	2011	2011	60
4	горячий	Сковорода	1	2011	2011	60
5	горячий	Плита электрическая	1	2011	2011	60
6	горячий	Плита электрическая	1	2011	2011	60
7	раздаточный	Мармит	1	2011	2011	60
8	раздаточный	Мармит	1	2011	2011	60
9	раздаточный	Мармит	1	2011	2011	60
10	горячий	Оборудование для подготовки и очистки воды» Грейзер Макси 3000»	1	2021	2021	10

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	Плита электрическая	ЭПК-47ЖШ- 2 шт		2011	13 лет	
		Котел пищеварочный	КПЭМ- 60		2011	13 лет	
		Сковорода	ЭСК		2011	13 лет	

		Мармит	ПМЭС-70 КМ		2011	13 лет	
		Мармит	ПМЭС-70 КМ-60		2011	13 лет	
		Мармит	ПМЭС-70 КМ		2011	13 лет	
2	Механическое	Мясорубка	ТМ-32М		2010	14 лет	
		Овощерезка	CL		2006	18 лет	
3	Холодильное	Холодильник	Саратов		2006	18 лет	
		Морозильник	Pozik- Свияга		2013	11 лет	
		Морозильник	Pozik- FH- 250-1		2021	3 года	
		Морозильник	Индезит		2021	3 года	
4	Весоизмери- тельное оборудование	Весы порционные	CAS		2010	14 лет	
		Весы электронные	MP150 МЖА-7		2010	14 лет	

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	Столы кухонные	18 шт	2010	50	100
2	Скамейки		2010	50	100

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1.	Загрузочная	2,8	Загрузка осуществляется со стороны хозяйственной зоны с отдельного входа/выхода
2.	складские помещения холодильным оборудованием	2,08	Складские помещения оборудованы среднетемпературным низкотемпературным холодильным оборудованием, стеллажами, подтоварниками. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха. Холодильное оборудование обеспечено контрольными термометрами. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря имеют высоту от пола более 15 см. Конструкция размещения стеллажей и поддонов позволяет проводить влажную уборку.
3.	догоотовочный цех	22,0	Догоотовочный цех оборудован 2 производственными столами, 1 производственной ванной, холодильником, контрольными весами, раковиной для мытья рук. Количество технологического оборудования для обработки полуфабрикатов недостаточно, а именно: установлено недостаточное количество производственных столов и ванн
4.	горячий цех с зоной холодного цеха	22,0	Горячий цех оборудован холодильным оборудованием, раковиной для мытья рук, промаркированным разделочным инвентарем, 2 производственными столами, жарочным шкафом, электрическим котлом, 2 электрическими плитами. В горячем цехе выделена зона для нарезки хлеба, оборудованная производственным столом и шкафом для хранения хлеба с вентилируемыми отверстиями; зона холодных закусок, оборудованная 1 производственным столом, бактерицидной лампой, производственной ванной, овощерезательной машиной, контрольными весами, раковиной для мытья рук.
5.	раздаточная зона	18,8	Раздаточная оснащена столом для столовых приборов, мармитами, бактерицидным облучателем.
6.	Моечная столовой и кухонной посуды	2,77	Моечная столовой и кухонной посуды, с объемной вместимостью, предусматривающей полное погружение посуды, оборудована 3-секционной моечной ванной для мытья столовой, стеклянной посуды и столовых приборов, 2-секционными моечными ваннами для мытья кухонной посуды, с указанием объемной емкости, стеллажами, производственными столами, электрическим водонагревателем.
7.	административно –	3,8	Помещения персонала включают в себя:

	хозяйственные помещения		туалет для персонала, оборудованный 1 унитазом, 1 раковиной; душевую, рассчитанную на 1 поддон со смесителем и душевой насадкой на гибком шланге; раздевалку, оборудованную двухсекционными шкафами, раздельного хранения спецодежды и верхней одежды персонала.
--	-------------------------	--	--

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	1	+	среднеспециальное	4 разряд	25 лет	+
2	Технолог						
3	Повар	1	+	среднеспециальное	4 разряд	20 лет	+
4	Рабочий кухни (помощник повара)	2	+	среднеспециальное	4 разряд	27 лет	+

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;

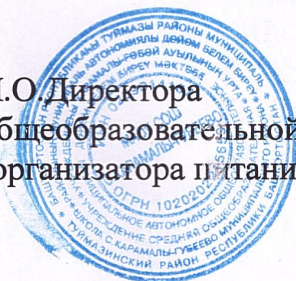
21) должностные инструкции персонала пищеблока;

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.

И.О. Директора
общеобразовательной организации
(организатора питания)




(подпись)

Сулейманова Р.Р.
(расшифровка подписи)

а

ул.

ТНЫМ

ТНЫМ

ТНЫМ

блока

джей