

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципальное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №2 города Ишимбая
муниципального района Ишимбайский район
Республики Башкортостан,

(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения г.Ишимбай ул. Мичурина д.4,

телефон 8347441100, эл почта: ish_shcool2@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 Емельянова Алевтина Ивановна

Ответственный за питание обучающихся Доценко Наталья Валерьевна

Численность педагогического коллектива, 53 чел.

Количество классов по уровням образования 40

Количество посадочных мест 180

Площадь обеденного зала 204.0

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	6	144	14
2	2 класс	3	80	7
3	3 класс	5	130	10
4	4 класс	6	152	9
5	5 класс	8	196	19
6	6 класс	6	140	17
7	7 класс	4	116	9
8	8 класс	4	110	9
9	9 класс	4	95	8
10	10 класс	2	38	1
11	11 класс	2	38	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,	506	506	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	40	40	100%
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	562	175	32%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	54	54	100%

	в том числе за родительскую плату	175	175	100%
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	171	15	10%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	11	11	100%
	в том числе за родительскую плату	15	15	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	1239	761	64,3%
	в том числе льготных категорий	105	105	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,	38	38	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	38	38	100%
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	45	45	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	45	45	100%
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	5	5	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	5	5	100%
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	88	88	100%
	в том числе льготных категорий	88	88	100%

III. Тип пищеблока
(столовая на сырье)

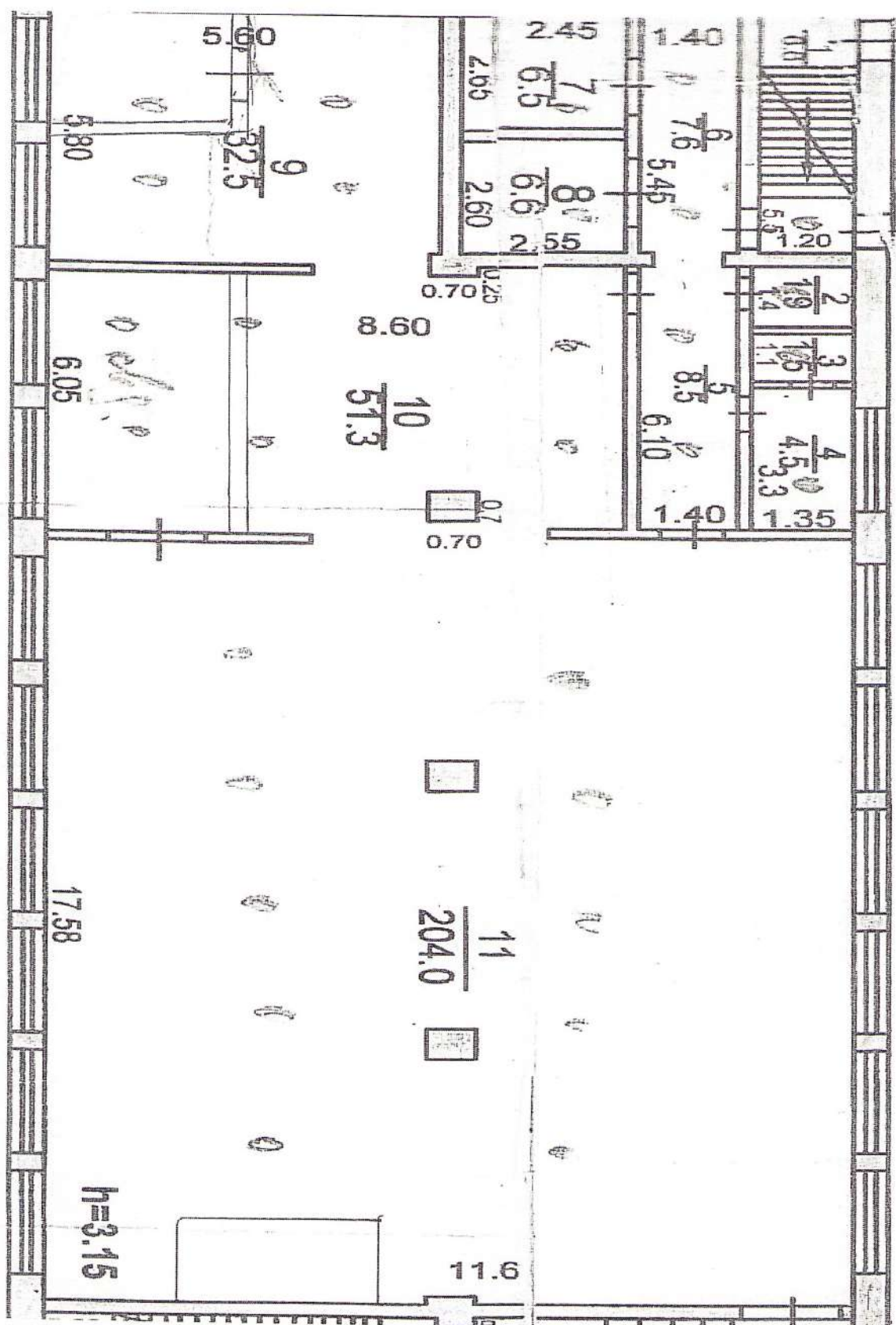
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	Наименование ИП Кинзябаева Г.Р.
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	г. Ишимбай ул. Бульварная 1/1
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Кинзябаева Г.Р.
Контактные данные: тел. / эл. почта	89876058771 89177880967 pitaniya.2021@mail.ru
Дата заключения контракта	01.01.2024
Длительность контракта	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	<u>централизованное</u>
Горячее водоснабжение	<u>централизованное</u>
Отопление	<u>централизованное</u>
Водоотведение	<u>централизованное</u>
Вентиляция помещений	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	6.6	-	
1.2	Производственные помещения:			7
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	7.6	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	6.5	—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	Зона из площади пищеблока 32.5	—	—
1.2.4	доготовочный цех	—		—
1.2.5	горячий цех	Зона из площади пищеблока 32.5		—
1.2.6	холодный цех	6.5		—
1.2.7	мучной цех	отсутствует	—	—
1.2.8	раздаточная	Зона из площади пищеблока 51.3		
1.2.9	место для резки хлеба	Зона из площади пищеблока 51.3		
1.2.10	помещение для обработки яиц	Зона из площади пищеблока 51.3		—
1.2.11	моечная кухонной посуды	Зона из площади пищеблока 51.3		—
1.2.12	моечная столовой посуды	Зона из площади пищеблока 51.3		—
1.2.13	моечная и кладовая тары	Зона из площади пищеблока 51.3		—

1.2.14	производственное помещение буфета-раздаточной	—	—	
1.2.15	посудомоечная буфета-раздаточной	—	—	
1.3	Комната для приема пищи (персонал)	отсутствует		

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	Овощной цех (сырье)	Ларь для овощей	2			
2	Овощной цех	Протирочно- резательная машина МПП-350м-01	1	08.07. 2021	01.09.2021	20
		Овощерезка CL20	1	22.07. 2013	01.09.2013	80
		Стол разделочный	2			
		Моечная ванна двухсекционная	1			
		Раковина	1			
3	Мясо-рыбный цех	Мясорубка РОТОР	1	29.12 2009	29.12.2009	100
		Мясорубка КУ -12 FOODALLAS	1	2018	2018	30
		Весы Т -769 Маркет	1	2020	2020	20
		Моечная ванна двухсекционная	2			
		Раковина	1			
		Стол разделочный	3			
4	Горячий цех	Плита электрическая 6-комфорочная ЭП - 6ЖШ	2	02.09. 2012	02.09.2012	82
		Жарочный шкаф ЭП- ЖШ	1	1973	1973	100
		Пекарский шкаф ПШ	1	01.09. 2021	01.09.2021	10
		Разделочный стол	1			
		Стол для готовой	1			

		продукции				
		Стеллаж для готовой продукции	1			
5	Цех готовой продукции	Холодильник General Frost-1	1	01.04.2013	01.04.2013	84
		Морозильный ларь POZIS	1	31.07.2008	01.09.2008	100
		Морозильный ларь Снеж	1	01.09.2021	01.09.2021	10
		Холодильник Бирюса	1	2010	2010	100
		Столы разделочные	3	1980	1980	
6	Раздаточная	Электромармиты МЭ-2	2	2014	2014	54
7	Моечная	Машина посудомоечная ELETTO 500-02\380	1	08.07.2021	01.09.2021	10
		Эл.кипятильник КНЕ – 100м2 Гейзер	1	02.09.2012	02.09.2012	90
		Стеллаж для кухонной посуды	2			
		Стеллаж для столовой посуды	2			
		Сушилка для посуды	2			
		Ванная для мытья кухонной посуды	1			
		Ванна для мытья столовой посуды 3-секционная	1			
		Ванна для овощей и фруктов	1			
		Подсобные столы	4			
8	Складское помещение	Шкаф холодильный	1	1995	1995	
		Весы напольные	1	2000	2000	
9	Бытовое помещение	Шкафы для одежды	4			
10	Буфет	Холодильник Ice Stream	1	07.11.2023	07.11.2023	0
		Микроволновая печь Cursson	1	07.11.2023	07.11.2023	0
		Шкаф-витрина	1			
		Витрина настольная	1			
		Раковина	1			

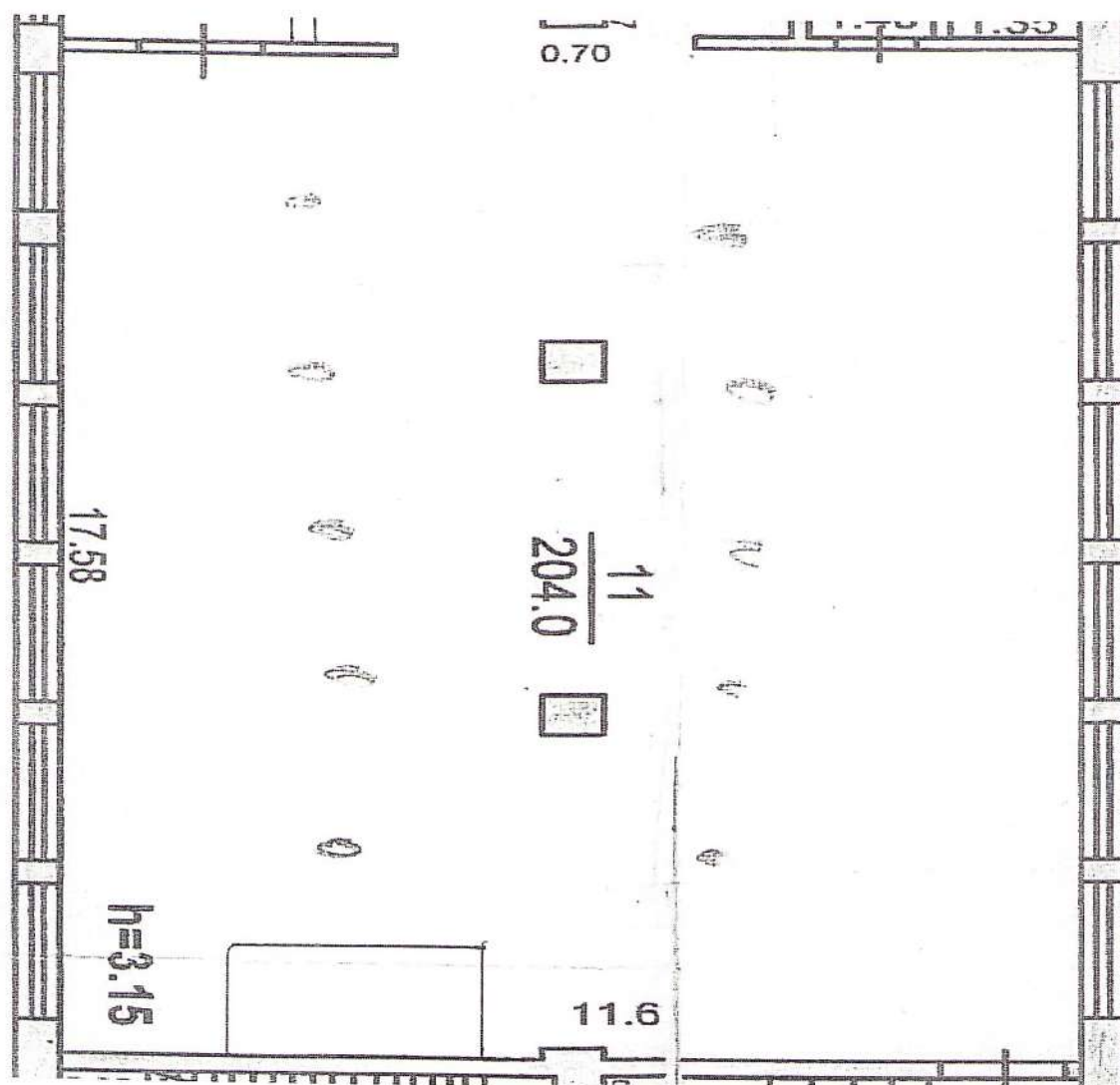
3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая	ЭП-6ЖШ		02.09. 2012	5-7 лет	
		Жарочный шкаф	ЭП-ЖШ		1973	5-7 лет	
		Пекарский шкаф	ППШ-90		01.09. 2021	5-7лет	
		Электромармит	МЭ-2		2014	5-7 лет	
		Электро кипятильник	КНЕ-100М2 Гейзер		02.09. 2012	5-7 лет	
2	Механическое	Протирочно-резательная машина	МПР-350М-01		08.07 2021	3-5 лет	
		Овощерезка	CL-20		22.07 2013	3-5 лет	
		Мясорубка	ПОТОР		29.12 2009	3-5 лет	
		Мясорубка	КУ -12 FOODALLAS		2018	3-5 лет	
		Машина посудомоечная	ELETTO 500-02380		08.07. 2021	5-7 лет	
3	Холодильное	Холодильник	General Frost-1		01.04. 2013	5-7 лет	
		Холодильник	Бирюса		2010	5-7 лет	
		Морозильный ларь	Снеж		01.09 2021	5-7 лет	
		Морозильный ларь	POZIS		31.07. 2008	5-7 лет	
		Холодильник	Ice Stream		07.11. 2023	5-7 лет	
4	Весоизмерительное оборудование	Весы порционные	Т -769 Маркет		2020		
		Весы напольные			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	-	-	-	-	Проворова М.Ю.	еженедельно
2	Механическое	-	-	-	-	Проворова М.Ю.	ежедневно
3	Холодильное	-	-	-	-	Проворова М.Ю.	еженедельно
4	Весоизмери- тельное оборудование	-	-	-	-	Проворова М.Ю.	еженедельно

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.)
	Стол обеденный	40	2015	30	180
	Табурет фанера	180	2015	30	
	Раковина	3	2019	10	
	Сушилка для рук	1	2019	10	
	Стеллаж для хлеба	1	2015	40	

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Сан. узел	1.5	Унитаз -1 раковина -1
2	Раздевалка	4.5	Шкафы для одежды - 4

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	Повар-бригадир	1	1	Повар	4/5	36/11	есть
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повар	1	1	повар	4/4	17/1	есть
4	Рабочий кухни (помощник повара)	4	4	Повар Кух.раб.	4 (2человека) 2 (2 человека)	4 12/1	есть
5	Буфетчица	1	1			32/1	есть

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 организации 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).



А.Е.р.
(подпись)

Емельянова А.И.
(расшифровка подписи)