

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Татарская гимназия №11 имени Героя Советского Союза Гатиатуллина Шакирьяна Юсуповича городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения 452607, Российская Федерация, Республика Башкортостан, г.о. город Октябрьский, г. Октябрьский, ул. Садовое кольцо, зд.174;

телефон 8(34767) 7-07-34,7-07-43, эл почта: okttg11@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 Нафиков Рустем Камилович
Ответственный за питание обучающихся Сахабутдинова Ильгиза Шариповна

Численность педагогического коллектива, 23 чел.
Количество классов по уровням образования 19
Количество посадочных мест 50
Площадь обеденного зала 27,1

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	2	48	48
2	2 класс	2	57	57
3	3 класс	2	60	60
4	4 класс	2	52	52
5	5класс	2	50	8
6	6класс	2	40	3
7	7класс	2	47	7
8	8класс	2	40	2
9	9класс	1	56	8
10	10класс	0	0	0
11	11 класс	1	22	0

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.	% отчисла обучающихся
1	2	3	4	5
1.1	Учащиеся 1-4 классов – всего,	217	208	96,0 %
	в том числе учащиеся льготных категорий	217	208	96,0 %
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	177	92	52 %
	в том числе учащиеся льготных категорий,	24	24	100 %
	в том числе за родительскую плату	157	92	56 %
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	78	36	46%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	8	8	100%
	в том числе за родительскую плату	70	36	51%

	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	472	336	71%
	в том числе льготных категорий	249	249	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,	217	9	4,1%
	в том числе учащиеся льготных категорий	9	9	100%
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	177	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий,	4	4	100%
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	78	0	0 %
	в том числе учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	472	13	3 %
	в том числе льготных категорий	13	13	100%

III. Тип пищеблока

(столовая на сырье, столовая, **работающая на полуфабрикатах,**
буфет-раздаточная)

IV. Форма организации питания

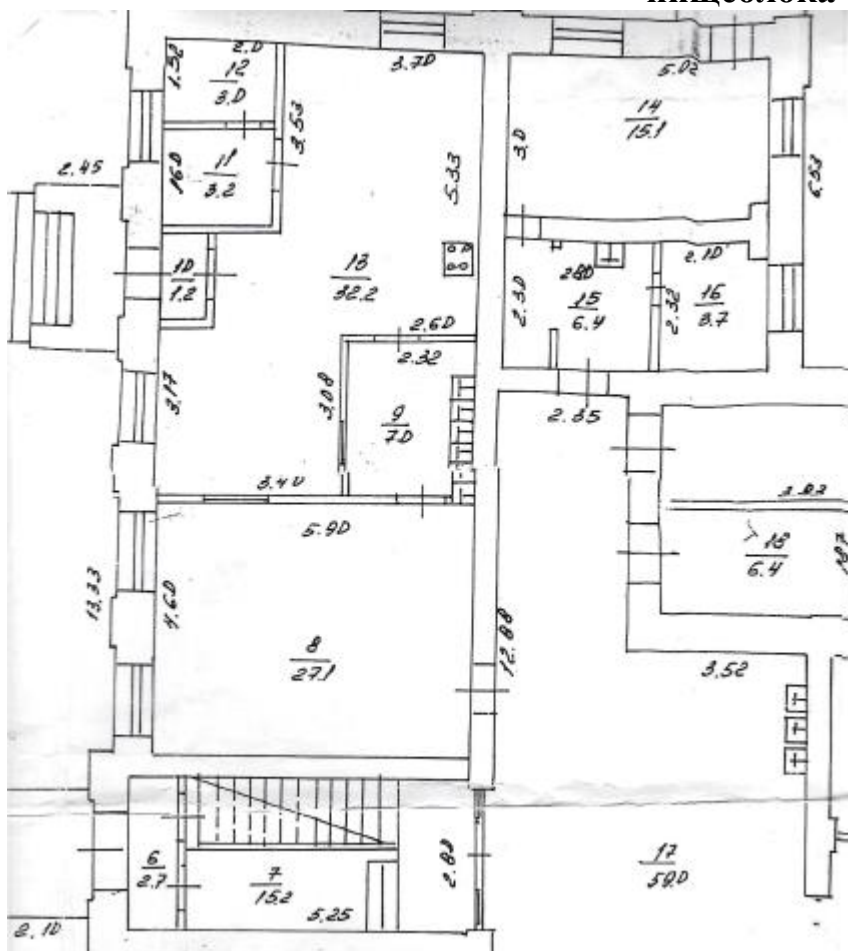
Форма предоставления питания	Аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	Муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания» городского округа город Октябрьский

	Республики Башкортостан
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	452616, РБ, г.Октябрьский, ул.Трипольского, д.67
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Абрамова Татьяна Юрьевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8 (34767) 7-07-12, khp07ok@mail.ru
Дата заключения контракта	18.03.2024г.
Длительность контракта	9 месяцев

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячееводоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляцияпомещений	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	-	6,4	-
1.2	Производственные помещения:	-	32,2	-
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	—	3,2	—
1.2.5	Горячий цех	-	18,0	—
1.2.6	Холодный цех	-	-	—
1.2.7	Мучной цех	-	—	—
1.2.8	Раздаточная	-	2,0	-
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	-	2,0	-
1.2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	—
1.2.11	Моечная кухонной посуды	-	7,0	—
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)		-	

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№	Наименование	Характеристика оборудования
---	--------------	-----------------------------

п/п	цехов и помещений	наименование оборудования	количество единиц оборудования (ед.)	Дата его выпуска	Дата начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
1	Горячий цех	Стол железный	4	-	-	40
		Ванна для мытья круп	1	-	-	20
		Плита газовая «ЛАДА»	1	-	-	30
		Мармит ПМЭС-70КМ	1	2021	2021	20
		Привод	1	-	-	40
		Плита электрическая АБАТ	1	-	-	40
		Пароконвектомат «АБАТ»	1	2019	2019	20
		Электросковорода	1	2019	2019	20
		Электрокотел	1	2021	2021	20
		Холодильник «ПОЗИС»	1	2023	2023	0
		Хлебный шкаф	1	2021	2021	20
		Стол для нарезки хлеба	1	2021	2021	20
2	Мясо-рыбный	Стол для разделки свежего мяса	1	-	-	20
		Стол для разделки свежей рыбы	1	-	-	20
		Стол для разделки свежих овощей	1	-	-	20
		Ванна для мытья рыбы	1	-	-	20
		Ванна для мытья мяса	1	-	-	20
		Ванна для мытья овощей	1	-	-	20
3	Моечный	Ванна для мытья столовой посуды	2	-	-	40
		Стеллаж для посуды	1	-	-	40
4	Гармандже	Холодильник Indezit	2	-	-	40
	Витринный холодильник	Витринный холодильник	1	-	-	20

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№	Наименование	Характеристика оборудования
---	--------------	-----------------------------

п/п	технологическое оборудования	назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	Срок службы (годы)	Сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Плита газовая	«ЛАДА»	-		-	ежемесячно
		Плита электрическая	«АБАТ»	-		-	
		Пароконвектор	«АБАТ»	-	2019	-	
		Электрическая сковорода		-	2019	-	
		Электрокотел		-		-	
		Мармит		-	2021	-	
2	Механическое	Привод		-		-	ежемесячно
3	Холодильное	холодильник	Позис	-	2023	-	ежемесячно
		холодильник		-		-	
		холодильник		-		-	
		Холодильный шкаф		-		-	
4	Весоизмерительное оборудование			-		-	

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование технологического 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	да	-	-	да	Маслова Е.	Еженедел
2	Механическое	да	-	-	да	Маслова Е.	Еженедел
3	Холодильное	да				Маслова Е.	Еженедел
4	Весоизмерительное оборудование	да	да	да	да	-	Еженедел

--	--	--	--	--	--	--	--

VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь (кв.м)				количество посадоч-ных мест в обеденном зале(ед.) (по Санэпид. заключению)
		количество единиц оборудования(ед.)	Дата его приобретения	процент изношенности оборудования (%)		
	Стол железный	4		40		50
	Ванна для мытья круп	1		20		
	Плита газовая «ЛАДА»	1		30		
	Мармит ПМЭС-70КМ	1	2021	20		
	Привод	1		40		
	Плита электрическая АБАТ	1		40		
	Пароконвектом ат «АБАТ»	1	2019	20		
	Электросковор ода	1	2019	20		
	Электроркотел	1	2021	20		
	Холодильник «ПОЗИС»	1	2023	0		
	Хлебный шкаф	1	2021	20		
	Стол для нарезки хлеба	1	2021	20		
	Стол для разделки свежего мяса	1		20		
	Стол для разделки свежей рыбы	1		20		
	Стол для разделки свежих овощей	1		20		
	Ванна для	1		20		

	мытья рыбы				
	Ванна для мытья мяса	1		20	
	Ванна для мытья овощей	1		20	
	Ванна для мытья столовой посуды	2		40	
	Стеллаж для посуды	1		40	

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей(ед.)
1	Раздевалка	2	1

X. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплек- тованность	базовое образование	квалификацион- ный разряд	Стаж работы (годы)	наличие мелкнжки
1	Повар бригадир	1	1	Среднее специальное	5 разряд	33/1 Халяпова М.М	1
2	Повар	1	1	Среднее специальное	4 разряд	19/1 Николаева Т.Ю.	1
2	Технолог	2	2	Высшее	9 9	18 (Андрянова А.В) 5 (Ахметзянова М.И)	2
3	Рабочий кухни (помощник повара)	1	1	Средне техническое ПТУ-22	3 разряд	12/3 Бердина А.Р.	1

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

№	Наименование документа	№, дата, наименование, наличие
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);	-основное организованное меню для детей 7-11 лет, 12 лет и старше имеется, -специализированное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при наличии таких детей)- нет;
2	ежедневное меню;	+
3	меню-раскладка;	-
4	технологические карты (ТК);	+
5	техничко-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



Р.К. Нафиков