

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа села Красный Ключ МР Нуримановский
район РБ,

адрес месторасположения Нуримановский район. с. Красный Ключ, ул.
Матросова, д. 53/1,

телефон 8(34776)23198, 23199, эл почта: krschool2007@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 Максютова Эльвира Рафаиловна
 Ответственный за питание обучающихся Жарикова Ильгиза Рязановна

Численность педагогического коллектива, 53 чел.

Количество классов по уровням образования 17

Количество посадочных мест 120

Площадь обеденного зала 197,1 м²

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	20	4
2	2 класс	2	29	8
3	3 класс	2	43	11
4	4 класс	2	25	4
5	5 класс	2	32	8
6	6 класс	2	32	8
7	7 класс	1	24	5
8	8 класс	1	22	6
9	9 класс	2	40	12
10	10 класс	1	8	2
11	11 класс	1	12	1

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,	117	117	100 %
	в том числе учащиеся льготных категорий	27	24	100%
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	110	110	100 %
	в том числе учащиеся льготных категорий,	27	27	100 %

	в том числе за родительскую плату	83	83	100 %
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	60	60	100 %
	в том числе учащиеся льготных категорий,	15	15	100 %
	в том числе за родительскую плату	45	45	100 %
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	287	287	100 %
	в том числе льготных категорий	69	69	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,			
	в том числе учащиеся льготных категорий			
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий,			
	в том числе за родительскую плату			
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий			
	в том числе за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,			

	в том числе льготных категорий			
--	-----------------------------------	--	--	--

III. Тип пищеблока
Столовая на сырье

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ООО "Центр питания"
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	452170, РБ, Чишминский район, р.п. Чишмы, ул. 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	24.02.2022
Длительность контракта	31.12.2024

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	собственная котельная
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	централизованное
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			
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	10,04	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	12,04	—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	12,82	—	—
1.2.4	доготовочный цех	—		—
1.2.5	горячий цех	28,37		—
1.2.6	холодный цех	15,80		—
1.2.7	мучной цех	23,28	—	—
1.2.8	раздаточная	21,84		
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба			
1.2.10	помещение для обработки яиц	6,64		—
1.2.11	моечная кухонной посуды	7,14		—
1.2.12	моечная столовой посуды	15,02		—
1.2.13	моечная и кладовая тары	6,10		—
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 (%)

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилакти- ческого осмотра
1	Тепловое:						
	Плита электрическая	Приготовле- ние блюд в наплитной по- суде					1 раз в квартал
	Плита электрическая с жарочным шкафом						1 раз в квартал
	Шкаф жарочный						1 раз в квартал
	Шкаф пекарский						1 раз в квартал
	Сковорода электрическая						1 раз в квартал
	Водонагревате- ль электрический	Для получения горячей воды					1 раз в квартал
2	Механическое						
	Мясорубка электрическая	Для пригото- вления фарша					1 раз в квартал

	Овощерезка с дисками	Для шинковки и нарезки					По мере необходимости
	Машина тестомесильная	Для замеса теста					По мере необходимости
	Мукопросеиватель						По мере необходимости
	Машина хлеборезательная	Для нарезки хлеба					По мере необходимости
	Машина посудомоечная						1 раз в квартал
3	Холодильное						
	Морозильная камера	Для длительного хранения продуктов					1 раз в квартал
	Холодильник	Для хранения продуктов					1 раз в квартал
	Стол холодильник						1 раз в квартал
	Тумба ларь	Для длительного хранения продуктов					1 раз в квартал
	Шкаф холодильный	Для хранения продуктов					1 раз в квартал
4	Весомизмерительное оборудование	Для взвешивания продуктов и порций					ежедневно

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	Весомизмери- 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.)
1	Стол	32	2014 г	20 %	4 места за стол
2	Скамейки	60	2014 г	20 %	2 места на скамейке

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
	Комната для персонала	20,98	1

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	Кладовщик	1	да	среднее	4 разряд		имеется
2	Повар	4	да	Среднее, среднее-специальное	3 разряд, 5 разряд, 6 разряд, 6 разряд		имеется имеется имеется имеется
3	Рабочий кухни (помощник повара)	2	да	среднее	3 разряд 3 разряд		имеется имеется

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 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)

Мамедов А.