

ПАСПОРТ

Пищеблока МОБУ СОШ д. Савалеево,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения РБ, Кармаскалинский район, д. Савалеево, ул. Мира, д.4

телефон +73476527629, эл почта: sav6982@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 Ахметова Наталья Муслимовна
Ответственный за питание обучающихся Баширова Эльмира Раисовна
Численность педагогического коллектива, 15 чел.
Количество классов по уровням образования 11
Количество посадочных мест 60
Площадь обеденного зала 47,8 кв.м

№ п/п	Класс	Количество Классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	21	7
2	2 класс	1	29	9
3	3 класс	1	23	9
4	4 класс	1	18	8
5	5 класс	1	22	9
6	6 класс	2	33	12
7	7 класс	1	10	8
8	8 класс	1	20	6
9	9 класс	1	19	9
10	10 класс	0	0	0
11	11 класс	1	3	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,	91	89	98
	в том числе учащиеся льготных категорий	33	33	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	85	83	98
	в том числе учащиеся льготных категорий,	35	35	100
	в том числе за родительскую плату	50	50	100
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	22	22	100
	в том числе учащиеся льготных	10	10	100

	категорий,			
	в том числе за родительскую плату	12	12	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	198	194	98
	в том числе льготных категорий	78	78	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,	91	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий	33	1	3%
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	85	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий,	35	8	23%
	в том числе за родительскую плату	50	0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	22	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий	10	1	10%
	в том числе за родительскую плату	12	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	198	0	0
	в том числе льготных категорий	78	10	13%

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

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	Наименование ИП Аминаева Олеся Юрисовна
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	Кармаскалинский район, д. Кабаково, Ул. Строителей, д. 10, кв. 13
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Аминаева Олеся Юрисовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	89874835815
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное (централизованное, собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	водонагреватель (централизованное, собственная котельная, водонагревательное резервное горячее водоснабжение)
Отопление	централизованное (централизованное, собственная котельная)
Водоотведение	централизованное (централизованное, локальные сооружения, другие)
Вентиляция помещений	естественная (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	-	17	-
1.2	Производственные помещения:			
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	догоотовочный цех	12,7	-	—
1.2.5	горячий цех	26,5	-	—
1.2.6	холодный цех	-	-	—
1.2.7	мучной цех	-	—	—
1.2.8	раздаточная	-	-	-
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	место	-	-
1.2.10	помещение для обработки яиц	-	-	—
1.2.11	моечная кухонной посуды	-	-	—
1.2.12	моечная столовой посуды	22	-	—
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

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования (ед.)	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
		Ванна моечная	1	01.11.2008		
		Весы эл.настольт ые до 30кг	1	27.09.2013		
		Весы эл.товарные до 150кг	1	27.09.2013		
		Производств енный стол	5	30.09.2012		
		Производств енный стол	2			
		Холодильни к	1	30.09.2012		
		Холодильни к Атлант	1	09.10.2013		
		Холодильни к « Мир»	1	21.08.2007		
		Морозильни к «Атлант»	1	30.08.2010		
		Стол обеденный	11	28.10.2019		
		Скамейка	22	28.10.2019		
		Плита эл.6-х комфорчна я ЭП- 6ЖШ,станд. духовка	1	28.10.2019		
		Плита электрическ ая	1	20.12.2015		
		Зонт вытяжной	1	29.09.2012		
		Стеллаж для посуды	2	27.09.2013		
		Стеллаж для	1	16.12.2019		

		тарелок и стаканов				
		Стеллаж из нержавеюще й стали	1	16.12.2019		
		Стеллаж СТФУ	1	16.12.2019		
		Водонагрева тель накопительн ый Аристон 50 л	1	14.07.2014		
		Водонагрева тель Thermeh GIRO 100	1	18.06/2019		
		Водонагрева тель Аристон	1	28/10/2019		

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологичес-кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилак- тического осмотра
1	Тепловое						
	Плита эл.6-х комфорочная,ст анд.духовка	Приготовле блюд в наплитной посуде	ЭП- 6ЖШ		28.10.2 019.		
	Плита электрическая	Приготовле блюд в наплитной посуде			20.12.2 015		
	Водонагревател ь накопительный	Для получения горя воды	Аристон 50 л		14.07.2 014		
	Водонагревател ь	Для получения горя	Thermeh GIRO 100		18.06/2 019		

		воды					
	Водонагреватель	Для получения горячей воды	Аристон		28/10/2019		
2	Механическое						
	Зонт вытяжной	Для удаления воздуха от плиты			29.09.2012		
3	Холодильное						
	Холодильник	Для хранения продуктов			30.09.2012		
	Холодильник	Для хранения продуктов	Атлант		09.10.2013		
	Холодильник	Для хранения продуктов	« Мир»		21.08.2007		
	Морозильник	Для длительного хранения продуктов	«Атлант»		30.08.2010		
4	Весоизмерительное оборудование						
	Весы эл.настольные до 30кг	Для взвешивания продуктов и порций			27.09.2013		
	Весы эл.товарные до 150кг	Для взвешивания продуктов			27.09.2013		

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	-	-	Не требуе		повар	Имеется
2	Механическое	-	-	Не требуе		повар	Имеется
3	Холодильное	-	-	Не требуе		повар	Имеется
4	Весоизмери- тельное оборудование	-	-	Не требуе		повар	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 обеденный	11	28.10.2019	35	6 мест на 1 стол
2	Скамейка	22	28.10.2019	35	6 мест на 1 стол

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	1	1	+			+
4	Рабочий кухни (помощник повара)	1	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.)
0	0	0

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
общеобразовательной организации
(организатора питания)

_____».

(подпись)

(расшифровка подписи)