

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ СОШ им. Героя России Ихсанова Р.Р. с. Нижнее Аврюзово,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения Республика Башкортостан, Альшеевский район,
с. Нижнее Аврюзово, ул. Ленина д.54

телефон 8-34754-35-446, эл почта: chkavruz@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: Нагимов Рустям Марварович

Ответственный за питание обучающихся: Ибрагимова Альмира Борисовна

Численность педагогического коллектива 15 чел.
 Количество классов по уровням образования 10
 Количество посадочных мест 40
 Площадь обеденного зала 64 кв.м.

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	8	8
2	2 класс	1	11	11
3	3 класс	1	7	7
4	4 класс	1	9	9
5	6 класс	1	17	5
6	7 класс	1	13	6
7	8 класс	1	17	4
8	9 класс	1	14	7
9	10 класс	1	6	2
10	11 класс	1	6	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,	35	35	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	22	22	100%
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	47	47	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	17	17	100%
	в том числе за родительскую плату	30	30	100%
1	2	3	4	5

1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	26	26	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	13	13	100%
	в том числе за родительскую плату	13	13	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	108	108	100%
	в том числе льготных категорий	57	57	57

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,	35	35	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	1	1	2,9%
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	47	47	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	3	3	6,4%
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	26	26	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	4	4	15%
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	108	108	100%
	в том числе льготных категорий	8	8	7,4%

III. Тип пищеблока: столовая, работающая на полуфабрикатах

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ИП Резяпова Г.Р.
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	С. Раевский, ул. Гагарина, 1
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Резяпова Гуззель Римовна Резяпов Анвар Явдатович
Контактные данные: тел. / эл. почта	8 987 628-70-52
Дата заключения контракта	09.01.2024
Длительность контракта	1 год

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	ведомственные источники
Горячее водоснабжение	Водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	локальные сооружения
Вентиляция помещений	Искусственная

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		8,0	
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)		5,1	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)		5,0	—
1.2.3	мясо-рыбный цех		7,4	—
1.2.4	догоотовочный цех	—		—
1.2.5	горячий цех с элементами холодных закусок, раздача		35,4	—
1.2.6	холодный цех		-	—
1.2.7	мучной цех		-	—
1.2.8	раздаточная		-	
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба		-	
1.2.10	помещение для обработки яиц		—	—
1.2.11	моечная кухонной посуды		-	—
1.2.12	моечная столовой, кухонной посуды		15,1	—
1.2.13	моечная и кладовая тары		-	—
1.2.14	производственное помещение буфета- раздаточной	—	—	
1.2.15	посудомоечная буфета- раздаточной	—	—	

1.3	Комната персонала		5,6	
-----	-------------------	--	-----	--

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	Кладовая суточного запаса	Ларь для овощей	1	2023	2023	0
		Стеллажи	1	2023	2023	0
		Шкаф холод.	1	2023	2023	0
		Шкаф мороз.	1	2023	2023	0
		Ларь-морозильн.	1	2010	2010	80
2	Первичная обработка овощей	Картофелечистка	1	2023	2023	0
		Ванна моечн. 2-х секс.	1	2023	2023	0
		Стол прозв.	1	2023	2023	0
3	Вторичн. обр. овощей	Овощерезка настольная	1	2023	2023	0
		Ванна моечн. 3-х секс.	1	2023	2023	0
		Шкаф холод.	1	2023	2023	0
		Стол прозв.	1	2023	2023	0
4	Мясо-рыбный цех	Мясорубка	1	2023	2023	0
		Стол прозв.	2	2023	2023	0
		Ванна моечн. 2-х секс.	1	2023	2023	0
		Шкаф мороз.	1	2023	2023	0
		Шкаф холод.	1	2023	2023	0
		Весы эл.	1	2020	2020	30
5	Горячий цех с элементами	Котел варочный	1	2023	2023	0

	холодных закусок, раздача					
		Пароконвектомат	1	2023	2023	0
		Шкаф жарочный	1	2023	2023	0
		Эл. плита 4-х камфорная	1	2012	2012	80
		Ванна моечн. 2-х секс.	1	2023	2023	0
		Шкаф холод.	2	2023	2023	0
		Слайсер	1	2023	2023	0
		Шкаф для хранения хлеба	1	2023	2023	0
		Мармит	1	2023	2023	0
		Витрина холодная	1	2023	2023	0
		Стол производственный	3	2023	2023	0
		Кипятильник настольный	1	2023	2023	0
		Облучатель бактерицидный	1	2023	2023	0
5	Моечная столовой и кухонной посуды	Посудомоечная машина	1	2023	2023	0
		Ванна моечн. 2-х секс.	1	2023	2023	0
		Ванна моечн. 3-х секс.	1	2023	2023	0
		Стеллажи	3	2023	2023	0
		Водонагреватель 50 л.	1	2023	2023	0
		Стол для сбор пищеотходов	1	2023	2023	0

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	Котел пищевар. Шкаф жарочный Парокон - вектомат Плита эл. 4-х камф. Мармит Посудо- моечная машина купольная	Abat КПЭМ- 100/9T Abat ШЖЭ- 1К-2,1 Abat ПКА-10 -1/10M2 Abat Abat ЭМК- 70КМУ Abat МПК- 700K	18100 Вт 5950 Вт 12500 Вт 2887 Вт 1050Вт	2023 2023 2023 2012 2023 2023	11	
2	Механическое	Слайсер Картофе- лечистка Мясорубка Овоще- резка	Viatto HBS- 250A Nitto- 340B M-3004 Airhot V-300	150 Вт 2200Вт 1600Вт 550 Вт	2023 2023 2023 2023		

3	Холодильное	Холо- дильник	Pozis	900 Вт	2023		
		Моро- зильник	Атлант	1100 Вт	2023		
		Прилавок	Abat	2300Вт	2023		
		Холодный	ПВВ- 70KM				
		Шкаф холодиль.	Polaris	1200Вт	2023		
		Шкаф холодиль	Capri	2400Вт	2023		
		Морозиль- Ник Орск -124.	Орск	1200Вт	2008		
4	Весоизмери- тельное оборудование	Весы электр.	Фиеста Е-700Ф	100 кг	2020	3	

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					Гилязов Х.З.	
2	Механическое					Гилязов Х.З.	
3	Холодильное					Гилязов Х.З.	
4	Весоизмери- тельное оборудование					Гилязов Х.З.	

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 обеденные	10	2023	0	40
2	Стулья	40	2023	0	40
3	Раковины	3	2023	0	
4	Эл.полотенца	3	2023	0	

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Комната персонала	5,6	2
2	Сан. узел персонала	1,8	2

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			3	имеется
4	Рабочий кухни (помощник повара)	1	1			3	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.)

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)