

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ СОШ с.Юмашево
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения РБ,Чекмагушевский
район,с.Юмашево,ул.Советская,д.16

телефон: 83479627290 эл почта: umasch16@rambler.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 Мустафина Разима Исмагилевна

Количество посадочных мест 100

Площадь обеденного зала 65,6

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	7	3
2	2 класс	1	10	4
3	3 класс	1	10	4
4	4 класс	1	18	5
5	5 класс	1	18	6
6	6 класс	1	18	6
7	7 класс	1	24	6
8	8 класс	1	20	7
9	9 класс	1	20	5
10	10 класс	1	9	1
11	11 класс	1	3	1

I. 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,	45	45	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	14	14	31,1
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	81	81	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	21	21	26
	в том числе за родительскую плату	60	60	74
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов –	32	32	100

	всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий,	2	2	6,25
	в том числе за родительскую плату	30	30	9,4
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	158	158	100
	в том числе льготных категорий	37	37	23,4

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,	45	2	0
	в том числе учащиеся льготных категорий			
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	81	7	0
	в том числе учащиеся льготных категорий,			
	в том числе за родительскую плату			
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	32	1	0
	в том числе учащиеся льготных категорий			
	в том числе за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,			
	в том числе льготных категорий			

II. Тип пищеблока

(столовая на сырье, столовая, работающая на полуфабрикатах,

буфет-раздаточная)

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	наименование
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	ПОТПО «Колос», с.Чекма ул.Кооперативная,д.59а
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Галлямова Фандида Аухатовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	347963-12-43
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(<u>централизованное</u> , собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, <u>водонагреватель</u> , резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное, <u>собственная котельная</u>)
Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения, <u>выгреб</u> другие)
Вентиляция помещений	(естественная, искусственная, комбинированная, <u>механическая</u>)

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	6,9		
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	5,4	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)		—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	5,4	—	—
1.2.4	догоотовочный цех	—		—
1.2.5	горячий цех	62		—
1.2.6	холодный цех			—
1.2.7	мучной цех		—	—
1.2.8	раздаточная			
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	3		
1.2.10	помещение для обработки яиц	-		—
1.2.11	моечная кухонной посуды	5,4		—
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

№ 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	Раздаточная зона	Мармит 1-х блюд	1	2024	2024	0
		Мармит 2 – х блюд	1	2021	2021	0
2	Горячий цех	Плита электричес кая 4 –х комф.	2	2008	2008	25
		Жарочный духовой шкаф	2	2008	2008	25
		Котел пищевароч ный	1	2020	2020	10
		Зонт вентиляцио нный	2	2008	2008	50
		Стол производст венные	3	2008	2008	20
		Моечная ванна 3-х и 2-х секционная	2	2008	2008	50
		Универсаль ный механическ ий привод для готовой продукции или овощерезат ельная машина с	1	2013	2013	10

		пропирочной насадкой для готовой продукции				
		Весы электронные для готовой продукции	1	2020	2020	0
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2020	2020	0
		Шкаф для хранения хлеба	1	2020	2020	50
		Раковина для мытья рук	2	2020	2020	10
3	Мясо- рыбный цех	Стол производственный	2	2020	2020	0
		Моечная ванна 2 –х секц.	1	2008	2008	50
		Моечная ванна 1 секц.	1	2020	2020	0
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2020	2020	0
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2008	2008	50
		Раковина для мытья	1	2021	2021	20

		рук				
4	Овощной цех (первичной обработки)	Моечная ванна 2-х секц.	1	2021	2021	50
		Стол производс твенный	2	2021	2021	10
		Полка для разделочны х досок	1	2020	2020	20
		Весы	1	2021	2021	0
		Картофеле очиститель ная машина	1	2021	2021	0
5	Моечная кухонной посуды и инвентаря	Моечная ванна 2-х секц.	1	2020	2020	0
		Стеллаж кухонный	1	2020	2020	0
		Зонт вентиляци онный	1	2020	2020	0
		Водонагре ватель	1	2020	2020	0
		Раковина для мытья рук	1	2021	2021	40
6	Моечная столовой посуды	Стол для сбора отходов	1	2008	2008	0
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2008	2008	50
		Моечная ванна 2-х секц. Для стаканов и столовых приборов	1	2008	2008	50

		Стеллаж(шкаф) для хранения столовой посуды	3	2020	2020	10
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	2020	2020	0
		Зонт вентиляционный	2	2021	2021	0
		Водонагреватель проточный	1	2020	2020	0
7	Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	Шкаф для уборочного инвентаря	1	2008	2008	50
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	2008	2008	50
8	Склад для сыпучих продуктов	Стеллажи	1	2007	2007	50
		Подтоварники	2	2007	2007	50
		Моозильник среднетемпературный	1	2007	22007	20

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

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

п/п	технологическое оборудование	назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
	Плита электрическая 4-х конф.	Приготовление 1-х.2-х,3-х блюд	ЭП- 4 ЖИ	17	2008	16	ежемесячно
	Котел пищеварочный	Приготовление мяса, птицы, рыбы	КПЭМ-10	10,1	2020	4	ежемесячно
	Мармит 2-х блюд	Подогрев 2 блюд	ТМП -08	1,2	2021	3	ежемесячно
	Мармит 1-х блюд	Подогрев 1 блюд	ПМЭС -	-	2024	-	ежемесячно
2	Механическое						
	Овощерезательная машина с протирачной насадкой готовой продукции	Для приготовления пюре из картофеля	МП- 350	0,75	2013	11	ежемесячно
	Картофелеочистительная машина	Для очистки картофеля	МОК- 15	0,75	2021	3	ежемесячно
3	Холодильное						
	Холодильник бытовой	Для хранения скоропортящихся продуктов	«Атлант»	14,5	2003	21	ежемесячно
	Холодильник бытовой	Для хранения скоропортящихся продуктов	«POZIS»	13,5	2020	4	ежемесячно
	Холодильник бытовой	Для хранения скоропортящихся продуктов	«POZIS»	13,5	2020	4	ежемесячно
	Холодильник бытовой	Для хранения скоропортящихся продуктов	«POZIS»	14,5	2007	17	ежемесячно
	Холодильник бытовой	Для хранения скоропортящихся продуктов	«POZIS»	14,5	2007	17	ежемесячно
4	Весомеasuringное оборудование						
	Весы	Для взвешивания	Форт -		2020	4	ежегодно

		блюд					
--	--	------	--	--	--	--	--

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						
	Плита электрическая 4- конф.	-	-	-	-	Латыпов Р.	ежедневн
	Котел пищеварочный	-	-	-	-	Латыпов Р.	ежедневн
	Мармит 2-х блюд	-	-	-	-	Латыпов Р.	ежедневн
	Мармит 1-х блюд						
2	Механическое						
	Картофелеочистит ельная машина	-	-	-	-	Латыпов Р.	ежедневн
	Овощерезатель машина с протирачной наса готовой продукци	-	-	-	-	Латыпов Р.	ежедневн
3	Холодильное						
	Холодильник бытовой «Атлант»	-	-	-	2026	Латыпов Р.	еженедел
	Холодильник бытовой «POZIS	-	-	-	-	Латыпов Р.	еженедел
	Холодильник бытовой «POZIS	-	-	-	-	Латыпов Р.	еженедел
4	Весоизмери- тельное оборудование	-	-	-	-	Латыпов Р.	ежедневн
	Весы						

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	30	2008	90	100
2	Стулья	120	2008	90	100
3	Раковина для мытья рук	2	2008	50	0
4	Электрополоте нце	2	2022	5	0
5	Водонагревате ль	1	2018	10	0

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей(ед.)
	Склад	6,9	2

X. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплект- тованность	базовое образование	квалификацион- ный разряд	стаж работы (годы)	наличие медкнижки
1	Заведующий производством						
2	Технолог						
3	Повар	2	2	Сред.спе	5и3	35 и 7	да
4	Рабочий кухни (помощник повара)	2	2	Сред.спе	- -	10 и 12	да

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 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)
(подпись) (расшифровка подписи)



Мустафина Р.В.

Пропито, пронумеровано количество листов 15

Подпись

/ Мустафина Р. И.,
Ф.И.О.

