

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ Центр образования «Спутник» с. Чесноковка
адрес месторасположения 450591, Республика Башкортостан, Уфимский район, с. Чесноковка, ул. Ломоносова, ул. 1,
телефон 83472680085, эл почта: co_sputnik@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 __Чугунова Марина Павловна - директор

Ответственный за питание обучающихся Владельщикова Любовь Петровна

Численность педагогического коллектива 40 чел.

Количество классов по уровням образования: начальное звено – 20 классов, среднее звено – 16 классов, старшее звено – 2 класса.

Количество посадочных мест 246

Площадь обеденного зала 175,2

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	4	109	0
2	2 класс	5	139	0
3	3 класс	5	153	0
4	4 класс	6	174	2
5	5 класс	4	124	5
6	6 класс	4	119	3
7	7 класс	2	66	5
8	8 класс	3	76	8
9	9 класс	3	82	4
10	10 класс	1	32	2
11	11 класс	1	15	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,	575	575	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	0	0	0
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	385	280	72,7
	в том числе учащиеся льготных категорий,	21	21	5,45
	в том числе за родительскую плату	364	364	94,5

1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	129	100	77,5
	в том числе учащиеся льготных категорий,	6	6	4,65
	в том числе за родительскую плату	98	98	76
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	1089	955	87,7
	в том числе льготных категорий	29	29	2,7

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,	575		
	в том числе учащиеся льготных категорий	1	1	0,5
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	385		
	в том числе учащиеся льготных категорий,	4	4	1,03
	в том числе за родительскую плату	120	120	31,2
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	129		
	в том числе учащиеся льготных категорий	1	1	0,77
	в том числе за родительскую плату	40	40	31
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	1089	160	14,7
	в том числе льготных категорий	6	6	0,55

III. Тип пищеблока
(столовая, работающая на полуфабрикатах)

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	наименование
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	
Контактные данные: тел. / эл. почта	
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
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		222,8	
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)		6,8	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)		—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех		—	—
1.2.4	доготовочный цех	—	26,6	—
1.2.5	горячий цех		62,6	—
1.2.6	холодный цех		22,7	—
1.2.7	мучной цех		—	—
1.2.8	раздаточная		6,9	
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба		3,2	
1.2.10	помещение для обработки яиц		13,9	—
1.2.11	моечная кухонной посуды		19,3	—
1.2.12	моечная столовой посуды		17,4	—
1.2.13	моечная и кладовая тары		30,7	—
1.2.14	производственное помещение буфета- раздаточной	—	—	
1.2.15	посудомоечная буфета- раздаточной	—	—	
1.3	Комната для приема пищи (персонал)		19,5	

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	Овощной цех	Холодильник «Pozis»	1	2019	2020	20
2	Доготовочный цех	Холодильник Polair (Россия)	1	25.06.19	2020	10
		Холодильник Capri 1.12 УМ (Россия)	1	01.01.19	2020	10
		Морозильная камера Бирюс	1		2020	40
		Водонагреват ль Термех (Китай)	1		2020	90
		Стол для приготовлени	2		2020	10
		Картофелечис тка МОК 300М (Беларусь)	1	2009	2020	80
		Весы напольные М ЕР-333	1		2020	50
		Раковины для продуктов	2		2020	10
		Раковина для рук	1		2020	20
3	Холодный цех	Холодильник Abat	2		2020	10
		Холодильник Polair (Россия)	1		2020	10
		Стол	2		2020	10
		Раковины железные	4		2020	10
		Морозильная камера Атлан (Беларусь)	1	2004	2020	50
		Морозильная камера Снеж (Россия)	1	2016	2020	40
		Раковина для рук	1		2020	10

4	Горячий цех	Холодильник «Pozis»	1		2020	10
		Плита АВАТ	2		2020	10
		Конвекционная печь КЭП - 6П (Россия) АВАТ	1	16.01.19	2020	20
		Пароконвектомат ПКА 6- 1/1ПМ2	1	2003	2020	20
		Духовая печь МХМ Китчен	1		2020	10
		Сковорода АВАТ	1		2020	10
		Котел пищеварочный КТРЭМ -100 АВАТ	1	2014	2020	30
		Мясорубка ТОРГ Пермь УКМ-01	1	2018	2020	30
		Слайсер Viart	1		2020	20
		Раковины для мывая посуду	2		2020	30
		Раковина для рук	1		2020	30
		Столы для приготовления	6		2020	20
		Фильтр для воды				
		Весы порционные	1		2020	20
5	Раздаточная	Прилавок Ава для первых блюд				
		Прилавок АБАТ подогрев тарелок				
		Прилавок для горячих напитков АБАТ				
		Прилавок- витрина холодных закусок АБАТ				
6	Помещение для резки хлеба	Хлеборезка	1		2020	30
		Шкаф для хлеба	1		2020	30
7	Помещение для обработки яиц					
		Стол	2		2020	30

		производственный				
		Раковина для рук	1		2020	20
8	Моечная кухонной посуды	Купольная посудомоечная машина	1		2020	20
		Шкаф для посуды				
9	Моечная столовой посуды	Водонагреватель Термех	1		2020	90
		Шкаф для посуды				
		Стеллаж для посуды				
		Раковина для посуды				
		Раковина для рук	1			
10	Моечная кладовая тары	Стеллаж металлический			2020	30
11	Комната для приема пищи (персонал)	Шкафы железные				
		Стол письменный	1			
		Стул	1			

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весомизмерительное оборудование						

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						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмери- тельное оборудование						

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	41	2019	30	
2	Стулья	246	2019	40	246

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						
4	Рабочий кухни (помощник повара)						

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)

Чурикова М. А.

(расшифровка подписи)

».