

ПАСПОРТ
Пищеблока _____ МБОУ СОШ с.Тавричанка,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения Альшеевский район с. Тавричанка, ул. Молодёжная 17,

телефон (34754) 3-82-27, эл почта: tawrichanka@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 Шигабутдинов Марат Раисович

Ответственный за питание обучающихся Фалелюхин Илья Андреевич
Численность педагогического коллектива, 15 чел.
Количество классов по уровням образования 11
Количество посадочных мест 60

Площадь обеденного зала 70м²

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	5	
2	2 класс	1	5	1
3	3 класс	1	6	1
4	4 класс	1	11	3
5	5 класс	1	10	1
6	6 класс	1	8	2
7	7 класс	1	6	1
8	8 класс	1	13	4
9	9 класс	1	13	4
10	10 класс	1	4	1
11	11 класс	1	4	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,	27		
	в том числе учащиеся льготных категорий	5		
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	37		
	в том числе учащиеся льготных категорий,	8		
	в том числе за родительскую плату	29		

1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	21		
	в том числе учащиеся льготных категорий,	6		
	в том числе за родительскую плату	15		
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	85		
	в том числе льготных категорий	19		

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,	2		
	в том числе учащиеся льготных категорий	2		
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	2		
	в том числе учащиеся льготных категорий,	2		
	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,	4		
	в том числе льготных категорий	4		

III. Тип пищеблока

(столовая на сырье, столовая, работающая на полуфабрикатах,
буфет-раздаточная)

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ИП Резяпова Гузель Римовна
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	452120, РБ, Альшеевский рай Раевский, ул. Космонавтов, 12 кв 1
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Резяпова Гузель Римовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	3-39-01
Дата заключения контракта	01.09.2024
Длительность контракта	29.12.2024

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	(централизованное, 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	—	39.4	—
1.2	Производственные помещения:	—	—	—
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	—	11.6	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	—	—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	—	24.2	—
1.2.4	доготовочный цех	—	—	—
1.2.5	горячий цех	—	27.4	—
1.2.6	холодный цех	—	—	—
1.2.7	мучной цех	—	—	—
1.2.8	раздаточная	—	70	—
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	—	27.4	—
1.2.10	помещение для обработки яиц	—	27.4	—
1.2.11	моечная кухонной посуды	—	13.5	—
1.2.12	моечная столовой посуды	—	13.5	—
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)	—	11.7	—

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	Горячий цех	Жарочный шкаф	3	2009	2009	
		Котлы	2	2009	2009	
		пищеварочные	1	2007	2007	
		Кипятильник	3	2008	2008	
		Плита	1	2008	2008	
		Электрическая Мармиты Электрические				
2	Складские помещения	Весы электронные	6	2009	2009	
		Холодильный шкаф	2	2020	2020	
		Морозильник	1	2008	2008	
3	Овощной цех	Машина	1	2008	2008	
		протирно- резательное	2			
		Овощечистка мясорубка	2			
4	Раздаточая	Прилавки мармиты- электрические	1	2008	2008	
		Прилавки для горячих напитков	1			
		Прилавки для столовых приборов	1			

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	Готовка пищи	ЭШВ-3-15/380 ЭШВ-2-10/380 ЭШВ-1-5/220 КНЭ-2М КПЭМ-60 КПЭМ-100 Мечта Вятка ЭП-4ЖШ ПМЭС 70КМ-60	-	-	-	08.06.11
2	Механическое	Обработка пищи	МОК-150М МОК-300М ТМ-32 ТМ-32М МНР-350М	-	-	-	08.06.11
3	Холодильное	Хранение продуктов	POZIS-МИР-244-1 Саратов Ларь	-	-	-	08.06.11
4	Весоме- ри- тельное оборудование	Измерение веса	Cassw Cassw Т-ВЭС MT15BADA MT15BADA Игнашко	2кг 2кг 150кг 15кг 15кг 15кг 200кг			08.06.11

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	10	2009		60
2	Скамейки	20	2009		

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
	Складские помещения	39.4	
	Овощной цех	11.6	
	Мясо-рыбный цех	24.2	
	Горячий цех	27.4	
	Раздаточная	70	
	Помещение для резки хлеба	27.4	
	Помещение для обработки яиц	27.4	
	Моечная кухонной посуды	13.5	
	Моечная столовой посуды	13.5	
	Комната для приёма пищи(персонал)	11.7	

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	2	100	Нач.спец	4 разряд	12 лет 3 мес.	Присутствуют
4	Рабочий кухни (помощник повара)	-	-	-	-	-	-

XI. Организация прохождения практики студентов профильных колледжей на базе общеобразовательных организаций

Количество общеобразовательных организаций,	Количество студентов, прошедших практику в текущем учебном году	Из них количество трудоустроенных (чел.)
---	---	--

организовавших прохождение практики (ед.)	(чел.)	