

ПАСПОРТ
пищеблока Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 2 с.Аскино муниципального района
Аскинский район Республики Башкортостан,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения: Республика Башкортостан, Аскинский район,
с.Аскино, ул.Октябрьская, д.6,

телефон 8(34771)21161, эл почта: asch2askino@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 Галяутдинов Ильгам Гайнуллович
 Ответственный за питание обучающихся Юсупова Нафиса Хамзовна
 Численность педагогического коллектива, 67 чел.
 Количество классов по уровням образования 34
 Количество посадочных мест 160
 Площадь обеденного зала 38,3

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	3	75	2
2	2 класс	3	67	4
3	3 класс	4	87	3
4	4 класс	4	76	6
5	5 класс	3	71	16
6	6 класс	4	79	13
7	7 класс	3	63	12
8	8 класс	3	78	16
9	9 класс	4	90	22
10	10 класс	2	36	2
11	11 класс	1	28	7

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,	-	305	
	в том числе учащиеся льготных категорий	-	0	
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	-	381	
	в том числе учащиеся	-	63	

	льготных категорий, в том числе за родительскую плату	-	318	
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	-	318	
	в том числе учащиеся льготных категорий,	-	64	
	в том числе за родительскую плату	-	5	
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	-	750	
	в том числе льготных категорий	-	68	

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,		14	
	в том числе учащиеся льготных категорий		14	
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,		11	
	в том числе учащиеся льготных категорий,		11	
	в том числе за родительскую плату		0	
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,		2	
	в том числе учащиеся льготных категорий		2	
	в том числе за родительскую плату		0	
	Общее количество учащихся всех		27	

	возрастных групп – всего,			
	в том числе льготных категорий		27	

III. Тип пищеблока

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

IV. Форма организации питания

Модель предоставления услуги питания: столовая на сырье

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	<u>централизованное</u>
Горячее водоснабжение	<u>водонагреватель</u>
Отопление	<u>собственная котельная</u>
Водоотведение	<u>локальные сооружения</u>
Вентиляция помещений	<u>комбинированная</u>

VI. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока

VI. 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 м2			
		Столовые школьно базовые, м2	Столовые, работающие на сырье	Столовые догоотовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	12,4	-		
2	Производственные помещения	48,5	-		
2.3	Мясо-рыбный цех	7,5	-		
2.4	Овощной цех	7,5	-		
2.5	Горячий цех	38,3	-		

2.6	Холодный цех	16,2	-		
2.10	Моечная кухонной посуды	19,9	-		
3	Комната для приема пищи (персонал)	10	-		

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
1	Горячий цех	Плита электрическая 6-ти комфорочная на подставке	2	2020	2021	0
		Сковорода электрическая кухонная	2	2021	2021	0
		Шкаф жарочный –х секционный	1	2021	2021	0
		Котел пищеварочный электрический 160 л	1	2006	2010	0
		Котел пищеварочный электрический 60 л	1	2013	2014	0
		Пароконвектомат	1	2021	2021	0
		Универсальная кухонная машина	2	2019	2020	0
		Производственные столы	4	2019	2020	0
		Холодильный шкаф				

		среднетемпературный	1	2019	2020	0
		Раковина для мытья рук	2	2019	2020	0
2	Холодный цех	Производственные столы	10	2019	2020	0
		Холодильный шкаф среднетемпературный	2	2019	2020	0
3	Мясо-рыбный цех	Мясорубка, производственная 160 кг/час	1	2017	2020	0
		Машина для тонкого измельчения пищевых продуктов (протирка)	1	2017	2020	0
4	Овощной цех	Овощерезательная машина	1	2019	2020	0

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая	ЭПК-27Н	16,8 кВт	2020г	неограничен	1р в квартал
		Котел пищеварительный	КПЭМ-160-ОР	18,1 кВт	2010г.	10 лет	1р в квартал
		Котел пищеварочный электрический опрокидывающийся	КПЭМ-60-7Т	9 кВт	2021г.	10 лет	1р в квартал
		Шкаф жарочный	ШЖЭ-3	14,4 кВт	2021г.	10 лет	1р в квартал

		электрический					
		Шкаф расстоечный тепловой	ШРТ-6- ЭШ	1,7 кВт	2021г.	8 лет	1р в квартал
		Аппарат пароварочный- конвективный электрический кухонный	ПКА 20- 1/1ПМ 2	35 кВт	2021г.	12 лет	1р в квартал
		Сковорода электрическая универсальная кухонная	ЭСК- 90- 0,67- 120	15000Вт	2021г.	10 лет	1р в квартал
2	Механич еское	Машина кухонная универсальная	УКМ- 01	250 кг/ч	2020г.	8 лет	1р в квартал
		Машина кухонная универсальная	УКМ-П	250 кг/ч	2021г.	8 лет	1р в квартал
		Машина протиручно- резательная	МПР- 350М- 02	350кг/ч	2017г.	неогранич ен	1р в квартал
		Мясорубка для предприятий общественного питания	ТМ-12	160кг/ч	2017г.	неогранич ен	1р в квартал
3	Холодиль ное	Шкаф холодильный серии «POLAIR»	МВ 108.8			12 лет	1р в квартал
		Холодильник двухкамерный Indezit				10 лет	1р в квартал
		Холодильник двухкамерный Свияги	513-3С			10 лет	1р в квартал
		Шкаф холодильный	ШР-0.7			10 лет	1р в квартал

		серии «POLAIR»					
		Ларь Бирюса	680 VDKY			10 лет	1р в квартал
		Холодильник двухкамерный Exqvizit	214			10 лет	1р в квартал
4	Весоизмерительно е	Весы механические Элвес	РН- 6У13У М		2019г.		1р в год
		Весы электронные ФОРТ	П531		2019г.		1р в год

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/ п	Наименование технологиче- ского оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	налич ие догов ора на прове дение метро логич еских работ	проведен ие ремонта	план приобр етения нового и замена старог о оборуд ования	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудовани я
1	Тепловое	Договор №16- 21/ТО ООО «Ремакс »		по заявкам		Зав. производством	имеется
2	Механическое	Договор №16- 21/ТО ООО «Ремакс		по заявкам		Зав. производством	имеется

		»					
3	Холодильное	Договор №16- 21/ТО ООО «Ремакс »		по заявкам		Зав. производством	не имеется

VII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М2			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	Тепловое	10	2019-2021гг	0	нет
2	Механическое	2	2019-2021гг	0	нет
3	Холодильное	4	2019г	0	нет

VIII. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М2
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Помещение уборочного инвентаря	6,86
2	Комната персонала кухни	13,91

IX. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М2					
		количес тво ставок	укомплек тованност ь	базовое образован	квалифи кационн ый разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	100%	Среднее специальное	6	31	Есть в наличии
2	Повара	4	100%	Среднее специальное	6	5	Есть в наличии
3	Рабочие кухни (помощники повара)	2	100%	Среднее специальное			Есть в наличии

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

Количество общеобразовательных организаций, осуществляющих осуществление практики (ед.)	Количество студентов, принадлежащих практике и текстов учебным году (чел.)	Из них количество трудоспособных (чел.)

XI. 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)



Гилеутдинов И.Г.»
(расшифровка под