

ПАСПОРТ
пищеблока
муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя
общеобразовательная школа №1» городского округа город Агидель Республики
Башкортостан имени Руслана Константиновича Холбана,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения: РБ, город Агидель, ул. Цветочный бульвар, дом 4

телефон 8 (347 31) 27- 6 -73, эл почта: amsol@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 директор - Башарова Люция Масновиевна

Ответственный за питание обучающихся Галлямова Яна Фларисовна — педагог - организатор

Численность педагогического коллектива 54 чел.

Количество классов по уровням образования НОО-15 кл., ООО -20 кл., СОО -2 кл.

Количество посадочных мест 192

Площадь обеденного зала 194,5 кв.м

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	3	70	10
2	2 класс	4	94	9
3	3 класс	4	114	9
4	4 класс	4	84	10
5	5 класс	4	99	12
6	6 класс	4	98	13
7	7 класс	4	90	17
8	8 класс	4	89	15
9	9 класс	4	89	12
10	10 класс	1	15	0
11	11 класс	1	16	2

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, в том числе учащиеся льготных категорий	362 25	362 25	100 100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего, в том числе учащиеся льготных категорий, в том числе за родительскую плату	376 36 340	376 36 340	100 100 100
1	2	3	4	5

1.3	Учащиеся 9-11 классов –	120	120	100
	всего,			
	в том числе учащиеся	11	11	100
	льготных			
	категорий,			
	в том числе за	109	109	100
	родительскую плату			
	Общее количество	858	858	100
	учащихся всех			
	возрастных групп – всего,			
	в том числе льготных	72	72	100
	категорий			

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 –	362		
	всего,			
	в том числе учащиеся	13	13	100
	льготных			
	категорий			
2.2	Учащиеся 5-8 классов –	376		
	всего,			
	в том числе учащиеся	21	21	100
	льготных категорий,			
	в том числе за	-	-	-
	родительскую плату			
2.3	Учащиеся 9-11 классов –	120		
	всего,			
	в том числе учащиеся	3	3	100
	льготных			
	категорий			
	в том числе за	-	-	-
	родительскую плату			
	Общее количество	858		
	учащихся всех			
	возрастных групп – всего,			
	в том числе льготных	37	37	100
	категорий			

III. Тип пищеблока

столовая на сырье

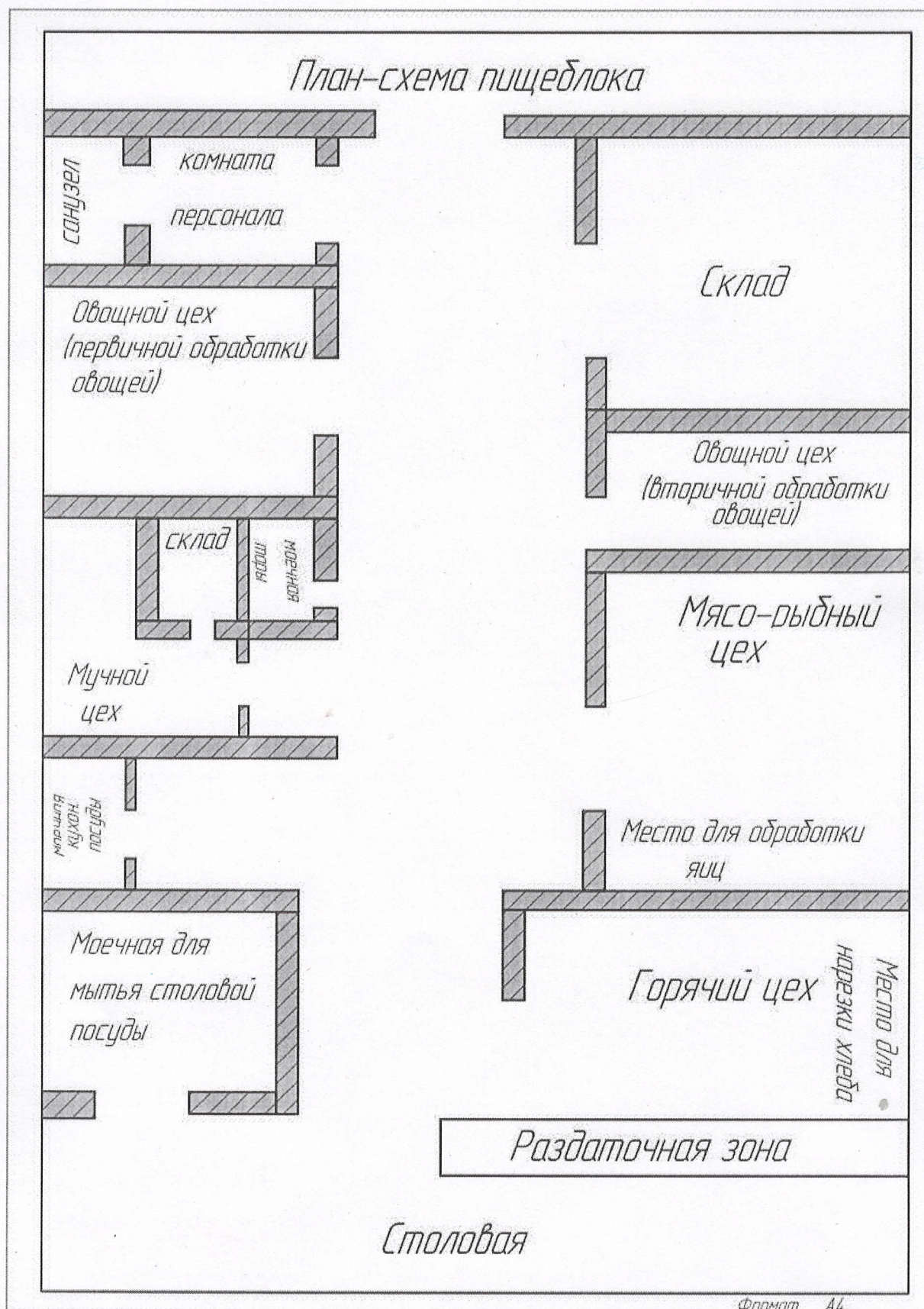
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ИП Фахуртдинова А.Р.
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	РБ, город Нефтекамск, ул.Строителей 77, кв.25
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Фахуртдинова Айгуль Рамилевна,
Контактные данные: тел. / эл. почта	8 989 955-07-77, 8(34783)5-45-34
Дата заключения контракта	1-4 классы от 13.02.2022г. 5-11 классы от 30.05.2022г;
Длительность контракта	1-4 классы — 1год 5-11 классы - 3 года

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	искусственная, 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	9,2+6,8	-	-
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	8,17	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	5,2	—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	10,9	—	—
1.2.4	доготовочный цех	—	-	—
1.2.5	горячий цех	58,1	-	—
1.2.6	холодный цех	-	-	—
1.2.7	мучной цех	6,9	—	—
1.2.8	раздаточная	10,7	-	-
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	0,8*1	-	-
1.2.10	помещение для обработки яиц	2,77	-	—
1.2.11	моечная кухонной посуды	2,16	-	—
1.2.12	моечная столовой посуды	16,1	-	—
1.2.13	моечная и кладовая тары	5,35	-	—
1.2.14	производственное помещение буфета- раздаточной	—	—	-
1.2.15	посудомоечная буфета- раздаточной	—	—	•
1.3	Комната для приема пищи (персонал)	194,5		

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

Характеристика оборудования						
№ П/П	Наименование цехов и помещений	наименование оборудования	количество единиц	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
1	Складское помещение	холодильник	1	2002	2003г.	100
		стеллаж	3	2002	2003	100
		Холодильник POLAIR CM 105-S	1	2018	2018	100
2	овощной цех (первичной обработки овощей)	Стол производственный	2	2022	2023	0
			1	2022	2023	0
		Картофелечистка				
		Ванны для мытья овощей	2	2023	2023	0
3	Мясо- рыбный цех	умывальник	1	2023	2023	0
		Стол производственный	3	2002	09.09.2003	100
		мясорубка	2	12.12.2018 г.	2019	0
		Весы электронные	1	2001	2002	100
		Ванна моечная	2	2023	2023	0
		умывальник	1	2023	2023	0
4	помещение для обработки яиц	Ванны моечные	3	2023	2023	0
		Стол производственный	1	2023	2023	0
		миксер	1	2010	21.12.2011г	100
5	овощной цех (вторичной обработки овощей)	Стол производственный	2	2003	09.09.2003	100
		Ванна моечная	2	2023	2023г.	0
		умывальник	1	2023	2023г.	0
6	моечная столовой посуды	Машина АВАТ-МПК- 1100К	1	2013	18.06.2013г	100
		Посудомоечная машина	1	2021	28.06.2021г.	0
		Стол для грязной посуды	1	2021	28.06.2021г.	0
		Стол для чистой посуды	1	2021	28.06.2021г.	0
		стеллаж	2	2003	26.09.2003	0
		Ванны моечные	5	2002	2002	100
		Умывальник	1	2022	2022	0

7 Горячий цех	Стол производственный	3	2003	2003г.	100
	Шкаф жарочный	1	2023	14.11.2023г	0
	Пароконвектомат	1	2023	14.11.2023г.	0
	Ванна моечная	1	2002	2002	100
	Умывальник	1	2002	2002	100
	Плита	2	2023	14.11.2023г.	0
	Сковорода	1	2003	18.09.2003г.	100
	Прилавок –витрина для холодных закусок	1	2003	18.09.2003г.	50
	Котел пищеварочный КПЭМ- 100	2	2003	18.09.2003г.	100
	Тележка для сбора посуды	1	2012	23.08.2012г.	100
	Дежа подкатная	1	2017	01.01.2017	50
	Зонт вентиляционный	6	2003	08.09.2003г.	0
	Шкаф для хранения хлеба	1	2023	2023	0
	Стол для резки хлеба	1	2023	2023	0
	Холодильная витрина	1	2003	2003	100
	Мучной цех Тестомесильная машина	1	2003	2003	100
	Мукопросеиватель	1	2023	2023	0
	Стол производственный	2	2002	2002	100
	Ванна моечная	1	2023	2023	0
	Умывальник	1	2023	2023	0
Моечная и кладовая тары	Стеллаж	1	2003	2003	100
	Ванна	1	2023	2023	0
Коридор	Стеллаж	2	2002	2002	100
	Шкаф холодильный	1	2003	2003	100
Складское помещение	Холодильник- сундук	3	2015	31.08.2015г	50
	Шкаф холодильник	2	2023	2023	0
	стеллажи	3	2002	2002	100

3.Дополнительные характеристики технологического оборудования

Характеристика оборудования							
№ п/п	Наименование технологического оборудования	назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое: Электрическ	Приготовление блюд в	ЭП	3,0кВт	14.11.	7 лет	1 раз в месяц

ая плита	наплитной посуде	4ЖШ		2023г.		
Котел	Для получения горячей	КПЭ	1500Вт	18.09.	5 лет	1 раз
пищеварочн	воды	М-		2003г.		в 6 месяцев
ый		100				
КПЭМ- 100						
пароконвект	Приготовление	ПК	1,2кВт	14.11.	От 5	1 раз
омат	блюд на пару	А 6-		2023г.	до 10 лет	в 3 месяца
		1/3П				

2 Механи- ческое:

Электро		Sizm	0,735кВт	01.11.	5+	1 раз
мясорубка	Для приготовления	an		2002г		в месяц
	фаршей, нарезки	ТС				
	и шинковки,	12Е				
	измельчения орехов,					
	Для приготовления	МИМ	1,91 кВт	18.01.	8	1 раз
	фаршей, нарезки	600М		2019г.		в месяц
	и шинковки					

3 Холоди- льное:

Холодильк-	Для длительного	Снеж.	0,2 кВт	31.08.	5-7 лет	1 раз в
морозильник	хранения продуктов	МЛК		2015г.		месяц
Холодильк	Для длительного	DS	96 Вт	28.01.	10	1 раз в
Индезит	хранения			2013г		месяц
	продуктов	418				
		0 W				
Шкаф	Для длительного		96 Вт	08.2003г	10	1 раз в
холодильн	хранения					месяц
ый Бирюса	продуктов	КШД-				
		310/70				
Холодильк	Для длительного	RS	98 Вт	22.06.	10	1 раз в
Позис RS-	хранения	-416		2012г		месяц
416	продуктов					
Шкаф	Для длительного	1500	96 Вт	19.11.	20	1 раз в
хллодильный	хранения	-СГ		2004		месяц
Актика	продуктов					
1500 СГ						
Морозильн	Для длительного	RK	0,2 кВт	08.11.	5-7	1 раз в
ый ларь	хранения	-103		2007		месяц
Позис	продуктов					

	Шкаф хллодильный Актика 1500 СГ	Для длительного хранения продуктов	1500 СГ	98 Вт	09.09. 2003	20	1 раз в месяц
	Шкаф холодильн ый 240523	Для длительного хранения продуктов	2405 23	98Вт	11.09. 2003	10	1 раз в месяц
	Шкаф холодильн ый 240523№2	Для длительного хранения продуктов	2405 23	98Вт	14.11. 2023	10	1 раз в месяц
	Витрина холодильная	Для хранения готовых салатов			2002	10	1 раз в месяц
4	Весоизме- ри-тельное оборудо- вание	Для взвешивания продуктов и порций	ВЕ -15 ТЕ .2	15кг	23.12. 2002	5 лет	1раз в 2 года

4.Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика мероприятий						
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метро-	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	Ф.И.О. ответственного за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования	
1	Тепловое	-	-	Не требуется	имеется	Заведующая производством	имеется	
2	Механическое	-	-	Не требуется	имеется	Заведующая производством	имеется	
3	Холодильное	-	-	Не требуется	имеется	Заведующая производством	имеется	
4	Весоизмери- тельное оборудование	-	-	Не требуется	имеется	Заведующая производством	имеется	

VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

Характеристика оборудования столовой, площадь (194,5 кв.м)

№ п/п	Наименование оборудования	количество единиц оборудования (ед.)	дата его приобретения	процент изношенности оборудования (%)	количество посадоч- ных мест в обеденном зале (ед.)
1	стол	30	2023г	0	6 мест за 1 стол
2	скамейки	60	2023	0	3 места на скамейке
3	Стол	3	2023	0	12
4	Стул	12	2023	0	12

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	Стиральная машина 1 шт. Шкаф для одежды 2 шт Гладильная доска 1 шт Скамья для сидения 1 шт
2	Сан узел персонала	2,0	Унитаз 1 шт. Умывальник 1 шт.

X. Штатное расписание работников пищеблока

Характеристика персонала столовой							
№ п/п	Наименование должностей	количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы (годы)	наличие медкнижки
1	Заведующий производством	1	1	средне-специальное	5й разряд	26 лет	имеется
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повар	2	2	средне-специальн	1- 4й разряд 1- 5й разряд	1- 3 года 1- 21 год	имеется имеется
4	Рабочий кухни (помощник повара)	2	2	средне-специальн	-	1-4 года 1- 2 года	имеется 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.)
---	--	--

XII. 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)

July

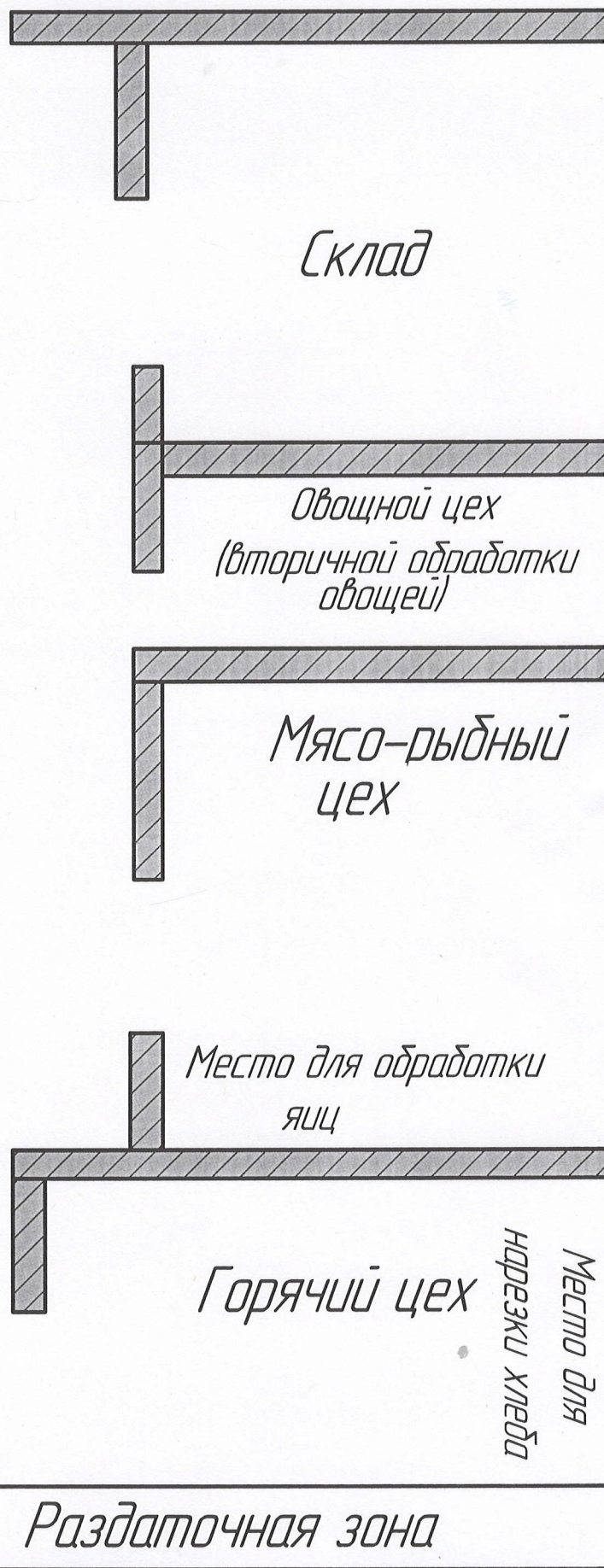
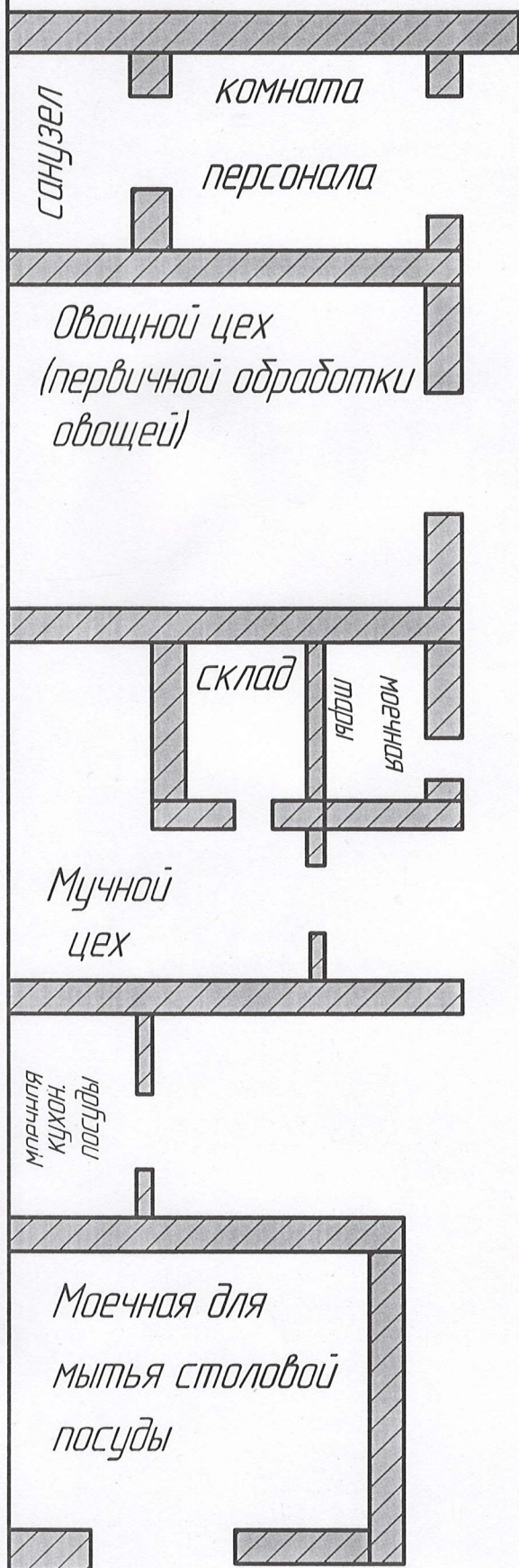
(подпись)

А. М. Башарова

(расшифровка подписи)



План-схема пищеблока



Столовая