

ПАСПОРТ пищеблока

Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения
средняя общеобразовательная школа с.Николаевка им. П.А. Ушакова
муниципального района Стерлитамакский район Республики Башкортостан
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения 453145 Республика Башкортостан,
Стерлитамакский район, с.Николаевка, ул. Северная, 1б,

телефон 8 (3473) 27-38-33, эл почта:

mobusosh.snikolaevka@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 - Гречко Ольга Петровна
 Ответственный за питание обучающихся - учитель Зубкова Елена Владимировна
 Численность педагогического коллектива- 12 чел.
 Количество классов по уровням образования -10
 Количество посадочных мест - 50
 Площадь обеденного зала – 44,6 кв. м

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	9	3
2	2 класс	1	4	0
3	3 класс	1	10	1
4	4 класс	1	10	2
5	5 класс	1	14	2
6	6 класс	1	19	5
7	7 класс	1	15	2
8	8 класс	1	11	1
9	9 класс	1	19	1
10	10 класс	1	4	0

**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,	33	33	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	6	6	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	59	59	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	10	10	100
	в том числе за родительскую плату	49	49	100
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	23	23	100
	в том числе учащиеся льготных	1	1	100

	категорий,			
	в том числе за родительскую плату	22	22	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	115	115	100
	в том числе льготных категорий	17	17	100

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,	0	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий	0	0	0
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	0	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий,	10	10	100
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	0	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий	1	1	100
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	11	11	100
	в том числе льготных категорий	11	11	100

I. Тип пищеблока

столовая на сырье, столовая, работающая на полуфабрикатах

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ООО ОптимаТорг
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	452173, Республика Башкортостан, Чишминский район, р.п. Чишмы, Новостроителей, д. 2
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Набиуллин Рипат Рамилевич

Контактные данные: тел. / эл. почта	+7 347 972-21-77 37 961 358-99-3)0 +7 927 334-96-65
Дата заключения контракта	1 октября 2023
Длительность контракта	31 октября 2023

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	локальные сооружения
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	12,1		
1.2	Производственные помещения:	33,6		
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)		—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)		—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех		—	—
1.2.4	доготовочный цех	—		—
1.2.5	горячий цех			—
1.2.6	холодный цех			—
1.2.7	мучной цех		—	—
1.2.8	раздаточная			
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба			
1.2.10	помещение для обработки яиц			—
1.2.11	моечная кухонной посуды			—
1.2.12	моечная столовой посуды			—
1.2.13	моечная и кладовая тары	7,0		—
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

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

п/п	цехов и помещений	наименование оборудования	количество единиц оборудования (ед.)	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
1	Горячий цех	Водонагреватель накопительный 50 л	1	2018г	2022г	100
		Плита электрическая	2		2018г 2023г	100
		Шкаф жарочный ШЖЭ-1	1		2017г	100
2	Складские помещения	Ларь морозильный F 5005 (объем 450л)	1	2021г	2021г	100
		Холодильник двухкамерный POZIS RK-102A	1	2011г	2011г	100
		Холодильник Pozis-Мир-102-2A	1	2011	2011	100
		Холодильник двухкамерный POZIS RK-102A	1	2023	2023	100

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	Приготовление пищи	Плита		2018	6 лет	Каждая пятница
2	Механическое	-	-		-	-	
3	Холодильное	Охлаждение	Ларь		2011	13	Каждая

		е, заморозка продуктов					пятница
4	Весоизмери- тельное оборудование	взвешиван ие	веса		2009	15	

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	имеетс я	имеется			Алексеева А.А.	Каждая пятница
2	Механическое						
3	Холодильное	имеетс я	имеется			Алексеева А.А.	2 раза в месяц
4	Весомизмери- тельное оборудование	имеетс я	имеется			Алексеева А.А.	Каждая пятница

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	Водонагреватель накопительный 50 л	1	2018г		50
2	Плита электрическая	2	2018г 2023г	100	
3	Шкаф жарочный ШЖЭ-1	1	2017г	100	50
4	Ларь морозильный F 5005 (объем 450л)	1	2011	100	50
5	Холодильник двухкамерный POZIS RK-102A	1	2011	100	50
6	Холодильник Pozis-Мир-102-2A	1	2011	100	50

7	Холодильник двухкамерный POZIS RK-102A	1	2023		50
---	--	---	------	--	----

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	2			3	7	имеется
4	Рабочий кухни (помощник повара)	0,5					имеется

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

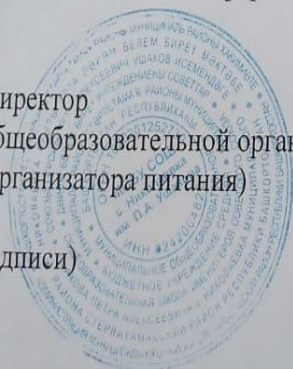
Количество общеобразовательных организаций, организовавших прохождение практики (ед.)	Количество студентов, прошедших практику в текущем учебном году (чел.)	Из них количество трудоустроенных (чел.)

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)

подписи)



[Handwritten signature]

(подпись)

Григорьев В.П.

(расшифровка)

