

ПАСПОРТ

пищеблока МОБУ СОШ им.Горчилина А.М. с.Чесноковка МР Уфимский район,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения РБ, Уфимский район, с.Чесноковка ул.Школьная д.47,

телефон 83472745237, эл.почта: chesnokovka mobu@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 Бражников И.Н.

Ответственный за питание обучающихся Мамлеева Г.Д.

Численность педагогического коллектива, 45 чел.

Количество классов по уровням образования начальный уровень – 13 классов, общее основное – 14 классов, среднее общее – 2 класса.

Количество посадочных мест 90

Площадь обеденного зала 56,3 кв.м

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	3	72	72
2	2 класс	3	88	88
3	3 класс	4	96	96
4	4 класс	3	89	89
5	5 класс	3	70	8
6	6 класс	3	74	9
7	7 класс	3	78	9
8	8 класс	3	77	15
9	9 класс	2	53	3
10	10 класс	1	31	1
11	11 класс	1	21	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,	345	345	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	345	345	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	299	100	34
	в том числе учащиеся льготных категорий,	41	41	100
	в том числе за родительскую плату	59	59	100
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	105	17	16
	в том числе учащиеся льготных категорий,	17	17	100
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	749	462	62
	в том числе льготных категорий	403	403	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,	6	6	1.7
	в том числе учащиеся льготных категорий	6	6	1.7
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	4	4	1.3
	в том числе учащиеся льготных категорий,	4	4	1.3
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	1	1	0.95
	в том числе учащиеся льготных категорий	1	1	0.95
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	11	11	1,4
	в том числе льготных категорий	11	11	1,4

III. Тип пищеблока
(столовая, работающая на полуфабрикатах)

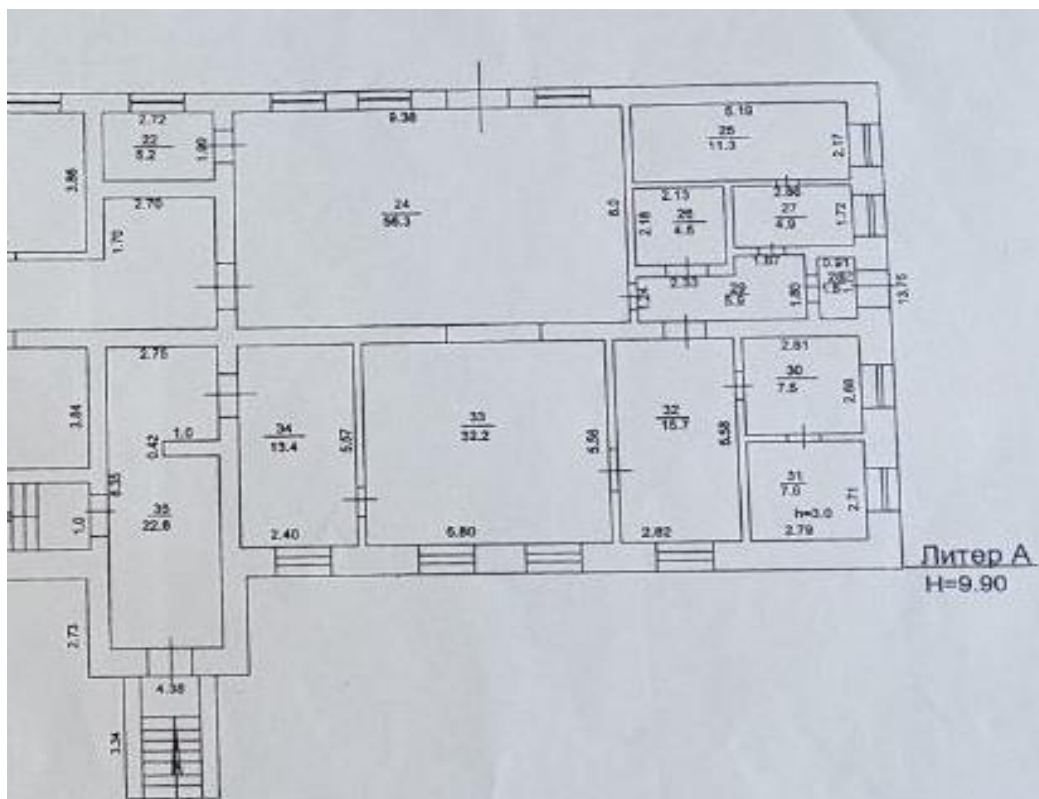
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	Общество с ограниченной ответственностью "Уфимский комбинат детского питания"
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	Республика Башкортостан, Уфимский район, с. Михайловка, ул. Ленина, д. 65
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Аминева Рина Фаязовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	+7(347)216-20-88 mupukdp@mail.ru
Дата заключения контракта	13.03.2024
Длительность контракта	1 год

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
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		4,6	
1.2	Производственные помещения:		76,4	
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	догоотовочный цех	—	15,7	—
1.2.5	горячий цех		26,4	—
1.2.6	холодный цех		2,9	—
1.2.7	мучной цех		—	—

1.2.8	раздаточная		+	
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба		2,9	
1.2.10	помещение для обработки яиц		-	—
1.2.11	моечная кухонной посуды		7,5	—
1.2.12	моечная столовой посуды		13,4	—
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)		7,6	

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 (%)
	Горячий цех	Плита варочная электрическая	1	2010	2010	
		Плита варочная электрическая	1	2003	2003	
		Производственный стол	2	2003	2003	
		Шкаф духовой жарочный	1	2007	2007	
		Пароконвектомат	1	2016	2016	
		Котел пищеварочный электрический	1	2005	2005	
		Контрольные весы	1	2019	2019	
		Раковина для мытья рук	1	2003	2003	

Холодный цех	Производственный стол	4	2003	2003	
	Контрольные весы	1	1985	1985	
	Холодильный шкаф среднетемпературный	5	10.2005 2005 11.2012 11.2012 2019	10.2005 2005 11.2012 11.2012 2019	
	Овощерезательная машина	1	2005	2005	
	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1	2018	2018	
	Моечная ванна (для первичной обработки овощей)	1	2003	2003	
	Раковина для мытья рук	1	2003	2003	
Доготовочный цех (Яйцо, мясо-рыба)	Производственный стол	1	2003	2003	
	Моечные ванны (емкости)	1 (3)	2005	2005	
	Емкость для обработанного яйца	1	2005	2005	
	Раковина для мытья рук	1	2003	2003	
	Производственные столы (для мяса, для рыбы, для птицы)	3	2005	2005	
	Электромясорубка	1	2016	2016	
	Моечные ванны (мясо, рыба, птица)	3	2005	2005	
	Раковина для мытья рук	1	2005	2005	
Раздаточная	Мармиты для горячих блюд	1	2008	2008	
	Термометр (термощуп)	1	2008	2008	
	Нейтральный прилавок	1	2007	2007	

Место для резки хлеба	Производственный стол	1	2003	2003	
	Шкаф для хранения хлеба	1	2003	2003	
	Раковина для мытья рук	1	2003	2003	
Моечная столовой посуды	Производственный стол	1	2003	2003	
	Моечные ванны (для мытья столовой посуды)	5	2005	2005	
	Стол для использованной посуды	1	2003	2003	

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	Плита электрическая	ПРОММАШ ПЭ-0,51С	12 кВт	2003		1 раз в квартал
		Плита электрическая промышленная с жарочным шкафом	ПЭП-0,48М-ДШ	17 кВт	2011		1 раз в квартал
		Шкаф жарочный электрический	ШЖЭ-02	9,6 кВт	2007		1 раз в квартал
		Пароконвектомат	ПКА10-1/1ВМ2	12500Вт	07.11.2016		1 раз в квартал
		Котел пищеварочный электрический	КПЭМ 100/9	13,5 кВт	12.2005		1 раз в квартал

		Мармит	ПМЭС-70КМ-60 вся нерж.	1,221 кВт	19.03. 2008		1 раз в квартал
2	Механическое	Овощерезат ельная машина	МПР-350М		12. 2005		1 раз в квартал
		Мясорубка для предприятия общественн ого питания	МИМ-300	300 кг/ч	10. 2016	неогран ичен	1 раз в квартал
3	Холодильное	Холодильни к компрессион ный двухкамерн ый	«Атлант» КШД- 130-3М	-	2005	-	1 раз в квартал
		Холодильни к двухкамерн ый бытовой	POZIS RK FNF- 172	220 Вт	02. 2019	10 лет	1 раз в квартал
		Холодильни к	Бирюса 131R	120 Вт	10. 2005		1 раз в квартал
		Холодильни к	Бирюса 135	80 Вт	11. 2012		1 раз в квартал
		Холодильни к	Бирюса 135	80 Вт	11. 2012		1 раз в квартал
		Морозильна я камера	FROSTOR F300S	-	2012		1 раз в квартал
		Морозильна я камера	МЛК 350	-	18.02. 2019		1 раз в квартал
		Морозильна я камера	FROSTOR F200S	-	10. 2016		1 раз в квартал
4	Весоизмери- тельное оборудование	Весы неавтоматич еского действия	MASTER MSC- 10	240 Вт	2019	-	1 раз в год
		Весы механическ ие	№12785 Typ SJ15	-	1985	-	1 раз в год
		Весы электронны е	M-ER 335AC (L) P (U)	-	12.11. 2019	-	1 раз в год
		Весы неавтоматич еского действия	ProMAS PM1E	-	2019	-	1 раз в год

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)			
		Кол-во единиц оборудования (ед.)	дата его приобретения	процент изношенности оборудования (%)	количество посадоч- ных мест в обеденном зале (ед.)
1	Тепловое	6	2003-2016		
2	Механическое	2	2005-2016		
3	Холодильное	8	2005-2019		

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Помещение уборочного инвентаря	2,45	1
2	Санузел для персонала кухни	2,45	2
3	Комната персонала кухни	7,6	3
4	Подсобное помещение	7,5	

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	1	100%	Среднее специальное	4	9 лет	Да
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повар	1	50%	Среднее специальное	4	5 лет	Да
4	Рабочий кухни (помощник повара)	1	-	-	-	-	-

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)

_____ (расшифровка подписи)

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Чесноковка, СОШ, Бражников Илья Николаевич

06.02.25 14:20 (MSK)

Простая подпись