

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципального общеобразовательного автономного учреждения
средняя общеобразовательная школа №10 «Центр образования»
городского округа город Нефтекамск Республики Башкортостан

адрес месторасположения: 452687, Республика Башкортостан, город
Нефтекамск, ул. Карла Маркса, 18

телефон: 8 (34783) 59384 , эл почта: soch-neft@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

Руководитель образовательной организации Акмалтдинова Наиля Халимовна

Ответственный за питание обучающихся Сафина Евгения Борисовна

Численность педагогического коллектива, 69 чел.

Количество классов по уровням образования 1-4кл. – 22, 5-9кл. – 28, 10-11кл. - 5

Количество посадочных мест 312

Площадь обеденного зала 198,8 кв.м.

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	5	148	3
2	2 класс	6	169	4
3	3 класс	6	174	13
4	4 класс	5	127	8
5	5 класс	7	205	23
6	6 класс	6	160	13
7	7 класс	5	141	19
8	8 класс	5	137	22
9	9 класс	5	137	21
10	10 класс	3	81	7
11	11 класс	2	50	4

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,	618	618	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	28	28	4,5%
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	643	485	75,4%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	77	77	12%

	в том числе за родительскую плату	408	408	63,4%
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	268	205	76,5%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	32	32	12%
	в том числе за родительскую плату	173	173	64,5%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	1529	1308	85,5%
	в том числе льготных категорий	137	137	9%

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,	618	-	-
	в том числе учащиеся льготных категорий	12	12	2%
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	643	-	-
	в том числе учащиеся льготных категорий,	-	15	2%
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	268	-	-
	в том числе учащиеся льготных категорий	-	3	1%
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	1529	-	-
	в том числе льготных категорий		30	2%

III. Тип пищеблока: доготовочная столовая, работающая на полуфабрикатах

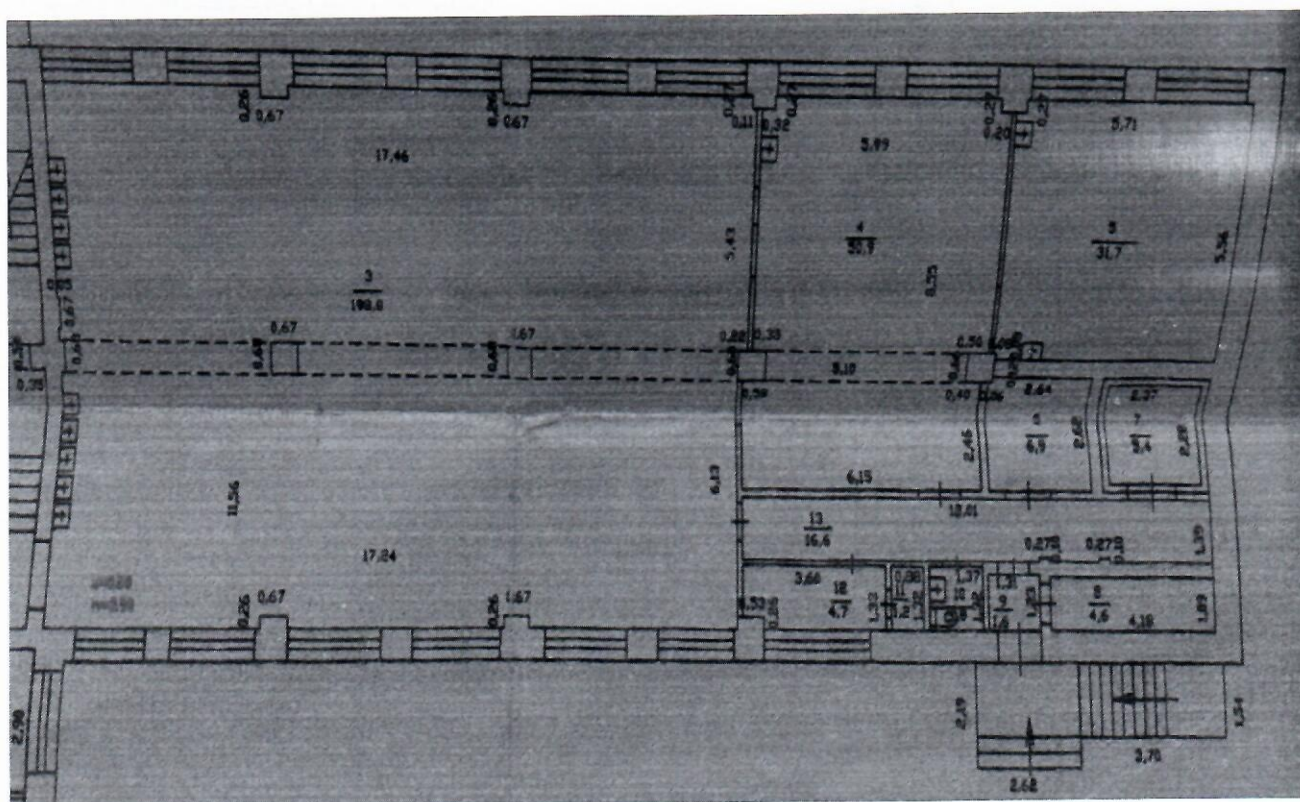
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ООО «Гранд-Питание»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	ул. Техснабовская, 3«А»
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Минязов Рустем Назирович
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(34783)22214, grand_rustam@mail.ru
Дата заключения контракта	27.01.2023
Длительность контракта	31.12.2025

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
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		12,3	
1.2	Производственные помещения:		87,2	
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)		—	
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)		0,3	
1.2.3	мясо-рыбный цех		7,8	
1.2.4	догоотовочный цех		0,9	
1.2.5	горячий цех		10,0	
1.2.6	холодный цех		7,9	
1.2.7	мучной цех		9,1	
1.2.8	раздаточная		14,9	
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба		0,7	
1.2.10	помещение для обработки яиц		3,1	
1.2.11	моечная кухонной посуды		15,3	
1.2.12	моечная столовой посуды		15,3	
1.2.13	моечная и кладовая тары		1,2	
1.2.14	производственное помещение буфета- раздаточной		0,7	
1.2.15	посудомоечная буфета- раздаточной		—	
1.3	Комната для приема пищи (персонал)		8,3	

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	Котел КПЭМ-250/9	1	2013	2013	100%
2.	Горячий	Плита электрическая	1	2013	2013	100%
3.	Горячий	Эл плита 4х камф	1	2012	2012	100%
4.	Мясо-рыбный	Мясорубка	1	2011	2011	100%
5.	Мучной	Машина тестомесильная	1	2005	2005	100%
6.	Холодный	Холодильник мир	1	2005	2005	100%
7.	Горячий	Электросковорода	1	2005	2005	100%
8.	Горячий	Шкаф жарочный	1	2005	2005	100%
9.	Складские	Весы товарные (напольные)	1	2015	2015	100%
10.	Складские	Ларь морозильный KLIMASAN KLIMA	1	2015	2015	40%
11.	Складские	Ларь Снеж МЛК-350 морозильный	1	2015	2015	40%
12.	Горячий	Мармит АВАТ ПМЭС- 70 КМ 1120мм для первых блюд	1	2015	2015	100%
13.	Овощной	Холодильник "Свяга"	1	2015	2015	40%
14.	Мясо-рыбный	Холодильник однокамерный POZIS Свяга	1	2019	2019	20%
15.	Буфет	Холодильник(витрина) среднетемпературный	1	2015	2015	40%
16.	Буфет	Шкаф POZIS RS-405 холодильный	3	2019	2019	20%
17.	Буфет	Шкаф POZIS RS-416 холодильный	1	2015	2015	40%
18.	Холодный	Шкаф холодильный Капри среднетемпер	3	2001	2001	100%
19.	Складские	Ларь морозильный FROSTOR F-600 S	1	2015	2015	40%
20.	Горячий	Мармит АВАТ ПМЭС- 70 1500мм для первых блюд	1	2015	2015	40%
21.	Овощной	Машина МПО-1-00 протиочно-резательная	1	2018	2018	30%
22.	Доготовочный	Машина МПР-350 протиочно-резательная	1	2015	2015	40%

23.	Моечная	Машина посудомоечная АВАТ МПТ-1700	1	2015	2015	40%
24.	Горячий	Пароконвектомат АВАТ ПКА-10уровней	1	2015	2015	40%
25.	Буфет	Терминал сенсорный	1	2015	2015	40%
26.	Моечная	Транспортер КАЮР -М 3м	1	2015	2015	40%

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилакти- ческого осмотра
1	Котел	Тепловое	КПЭМ-250/9	250л	2013	10л	1 раз в год
2.	Плита электрическая	Тепловое	ПЭ-726ШК	112,46	2013	10л	1 раз в год
3.	Эл плита 4х камф	Тепловое	ЭП-4ЖШ	87,43л	2012	10л	1 раз в год
4.	Электросковорода	Тепловое	СЭЧ-0.25	38л	2005	10л	1 раз в год
5.	Шкаф жарочный	Тепловое	ЖШГ-3	6ур.	2005	5л	1 раз в год
6.	Мармит для первых блюд	Тепловое	АВАТ ПМЭС- КМ 1120мм	1,212кв	2015	5л	1 раз в год
7.	Мармит для первых блюд	Тепловое	АВАТ ПМЭС- 70КМ	3.192 кВт	2015	5л	1 раз в год
8.	Пароконвектомат	Тепловое	АВАТ ПКА	10ур.	2015	12л	1 раз в год
9.	Мясорубка	Механическое	МИМ-300	5кг/ мин	2011	6л	1 раз в год
10.	Машина тестомесильная	Механическое	ТММ-1М	550 кг/ч	2005	5л	1 раз в год
11.	Машина протиочно- резательная	Механическое	МПО-1-00	350 кг/ч	2018	5л	1 раз в год
12.	Машина протиочно- резательная	Механическое	МПП-350	350 кг/ч	2015	5л	1 раз в год
13.	Машина посудомоечная	Механическое	АВАТ МПТ-1700	1998 т /час	2015	10л	1 раз в год
14.	Терминал сенсорный	Механическое	АТОЛ VIVA II	1,86 Ghz	2015	10л	1 раз в год
15.	Транспортер	Механическое	КАЮР -М	15 кг/ пог.м.	2015	10л	1 раз в год
16.	Холодильник	Холодильное	Мир	199л	2005	20л	1 раз в год

17.	Ларь морозильный	Холодильное	KLIMASAN KLIMA	199л	2015	20л	1 раз в год
18.	Ларь морозильный	Холодильное	Снеж МЛК-35	224л	2015	20л	1 раз в год
19.	Холодильник	Холодильное	"Свияга"	155л	2015	20л	1 раз в год
20.	Холодильник	Холодильное	POZIS Свияга	124л	2019	20л	1 раз в год
21.	Холодильник (витрина)	Холодильное	Элинокс	155кг	2015	20л	1 раз в год
22.	Шкаф холодильный	Холодильное	POZIS RS-416	224л	2019	20л	1 раз в год
23.	Шкаф холодильный	Холодильное	POZIS RS-405	199л	2001	20л	1 раз в год
24.	Шкаф холодильный	Холодильное	Капри	280шт.	2015	20л	1 раз в год
25.	Ларь морозильный	Холодильное	FROSTOR F-6	551л.	2015	20л	1 раз в год
26.	Весы товарные (напольные)	Весоизмерительное оборудование	КАЮР -М	100кг	2015	10л	1 раз в год

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

5.

Ответственное лицо за техническое обслуживание оператор питания ООО «Гранд-питание»

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр (ответственное лицо)	наличие договора на проведение метро-логических работ (ответственное лицо)	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	Ф.И.О. ответственного за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Котел	ООО «Гранд-питание»	ООО «Гранд-питание»	По необходимости	По необходимости	ООО «Гранд-питание»	имеется
	Плита электрическая	ООО «Гранд-питание»	ООО «Гранд-питание»	По необходимости	По необходимости	ООО «Гранд-питание»	имеется
	Эл плита 4х камф	ООО «Гранд-питание»	ООО «Гранд-питание»	По необходимости	По необходимости	ООО «Гранд-питание»	имеется
	Электросковорода	ООО «Гранд-питание»	ООО «Гранд-питание»	По необходимости	По необходимости	ООО «Гранд-питание»	имеется
	Шкаф жарочный	ООО «Гранд-питание»	ООО «Гранд-питание»	По необходимости	По необходимости	ООО «Гранд-питание»	имеется

						питание»	
	Мармит АВАТ ПМЭС-70 КМ 1120мм для первых блюд	ООО «Гра питание»	ООО «Гра питание»	По необ ходимос	По необхо димости	ООО «Гранд- питание»	имеется
	Мармит для первых блюд	ООО «Гра питание»	ООО «Гра питание»	По необ ходимос	По необхо димости	ООО «Гранд- питание»	имеется
	Пароконвектомат	ООО «Гра питание»	ООО «Гра питание»	По необ ходимос	По необхо димости	ООО «Гранд- питание»	имеется
2	Мясорубка	ООО «Гра питание»	ООО «Гра питание»	По необ ходимос	По необхо димости	ООО «Гранд- питание»	имеется
	Машина тестомесильная	ООО «Гра питание»	ООО «Гра питание»	По необ ходимос	По необхо димости	ООО «Гранд- питание»	имеется
	Машина протиочно- резательная	ООО «Гра питание»	ООО «Гра питание»	По необ ходимос	По необхо димости	ООО «Гранд- питание»	имеется
	Машина протиочно- резательная	ООО «Гра питание»	ООО «Гра питание»	По необ ходимос	По необхо димости	ООО «Гранд- питание»	имеется
	Машина посудомоечная	ООО «Гра питание»	ООО «Гра питание»	По необ ходимос	По необхо димости	ООО «Гранд- питание»	имеется
	Терминал сенсорный	ООО «Гра питание»	ООО «Гра питание»	По необ ходимос	По необхо димости	ООО «Гранд- питание»	имеется
	Транспортер	ООО «Гра питание»	ООО «Гра питание»	По необ ходимос	По необхо димости	ООО «Гранд- питание»	имеется
3	Холодильник мир	ООО «Гра питание»	ООО «Гра питание»	По необ ходимос	По необхо димости	ООО «Гранд- питание»	имеется
	Ларь морозильный	ООО «Гра питание»	ООО «Гра питание»	По необ ходимос	По необхо димости	ООО «Гранд- питание»	имеется
	Ларь морозильный	ООО «Гра питание»	ООО «Гра питание»	По необ ходимос	По необхо димости	ООО «Гранд- питание»	имеется
	Холодильник	ООО «Гра питание»	ООО «Гра питание»	По необ ходимос	По необхо димости	ООО «Гранд- питание»	имеется
	Холодильник	ООО «Гра питание»	ООО «Гра питание»	По необ ходимос	По необхо димости	ООО «Гранд- питание»	имеется
	Холодильник (витрина)	ООО «Гра питание»	ООО «Гра питание»	По необ ходимос	По необхо димости	ООО «Гранд- питание»	имеется
	Шкаф холодильный	ООО «Гра питание»	ООО «Гра питание»	По необ ходимос	По необхо димости	ООО	имеется

						«Гранд-питание»	
	Шкаф холодильный	ООО «Гранд-питание»	ООО «Гранд-питание»	По необходимости	По необходимости	ООО «Гранд-питание»	имеется
	Ларь морозильный	ООО «Гранд-питание»	ООО «Гранд-питание»	По необходимости	По необходимости	ООО «Гранд-питание»	имеется
4	Весы товарные (напольные)	ООО «Гранд-питание»	ООО «Гранд-питание»	По необходимости	По необходимости	ООО «Гранд-питание»	имеется

VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь (кв.м)				количество посадочных мест в обеденном зале (ед.)
		количество единиц оборудования (ед.)	дата его приобретения	процент изношенности оборудования (%)		
1	Столы	38	2008г.	100%		312
2	Скамейки	76	2008г.	100%		312

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Кабинет заведующей	5,9	0
2	Санузел	1,8	0
3	Раздевалка	2,2	0

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	1	средне-специальное	6	7	да
2	Повар	3	3	средне-специальное	6	20	да

3	Рабочий кухни (помощник повара)	4	4	среднее	3	10-30	да
---	------------------------------------	---	---	---------	---	-------	----

ХІ. 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.)
2	2	-

ХІІ. 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) – размещен на сайте школы (https://school10neft.ucoz.ru/index/pitanie_obuchajushhikhsja/0-219);

2) ежедневное меню – размещен в школьной столовой, на сайте школы (https://school10neft.ucoz.ru/index/pitanie_obuchajushhikhsja/0-219);

3) меню-раскладка – размещен в школьной столовой;

4) технологические карты (ТК) – размещен в школьной столовой;

5) технико-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара – размещен в школьной столовой;

6) накопительная ведомость– размещен в школьной столовой;

7) график приема пищи– размещен в школьной столовой;

8) гигиенический журнал (сотрудники) – размещен в школьной столовой;

9) журнал учета температурного режима холодильного оборудования– размещен в школьной столовой;

10) журнал учета температуры и влажности в складских помещениях– размещен в школьной столовой;

11) журнал бракеража готовой пищевой продукции– размещен в школьной столовой;

12) журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции– размещен в школьной столовой;

13) ведомость контроля за рационом питания– размещен в школьной столовой;

14) приказ о составе бракеражной комиссии – размещен в школьной столовой, на сайте школы

(https://school10neft.ucoz.ru/index/pitanie_obuchajushhikhsja/0-219);

15) график дежурства преподавателей в столовой – размещен в школьной столовой;

16) акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году – размещен в школьной столовой;

17) программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся – размещен в школьной столовой;

18) положение об организации питания обучающихся – размещен на сайте школы (https://school10neft.ucoz.ru/index/pitanie_obuchajushhikhsja/0-219);

19) положение о бракеражной комиссии – размещен на сайте школы (https://school10neft.ucoz.ru/index/pitanie_obuchajushhikhsja/0-219);

20) приказ об организации питания – размещен на сайте школы (https://school10neft.ucoz.ru/index/pitanie_obuchajushhikhsja/0-219);

21) должностные инструкции персонала пищеблока – размещен в школьной столовой;

22) программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП – размещен в школьной столовой;

23) требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы – размещен на сайте школы

(https://school10neft.ucoz.ru/index/pitanie_obuchajushhikhsja/0-219);

24) наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания – имеется, размещен в школьной столовой.

Директор



Н.Х. Акмалтдинова