

ПАСПОРТ
пищеблока МАОУ СОШ д.Нуркеево,

1. адрес месторасположения 452774,РБ,Туймазинский район, д.Нуркеево
ул.Первомайская 20 ,телефон 8-34782-35577, эл почта:
shkola_nurkeevo@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 -Гордеева О.А.
Ответственный за питание обучающихся- Хайруллина С.А.
Численность педагогического коллектива- 18 чел.

Количество классов по уровням образования начальное звено-6кл.,среднее звено-5кл.,старшее звено-3кл.

Количество посадочных мест -44

Площадь обеденного зала -26,3м2

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	2	31	3
2	2 класс	1	22	1
3	3 класс	2	30	7
4	4 класс	1	21	3
5	5 класс	2	32	4
6	6 класс	1	15	1
7	7 класс	1	26	6
8	8класс	1	24	7
9	9 класс	1	22	3
10	10класс	1	8	-
11	11 класс	1	10	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,	104	104	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	14	14	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	97	94	97
	в том числе учащиеся льготныхкатегорий,	21	21	100
	в том числе за родительскую плату	76	76	100

1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	40	40	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	4	4	100
	в том числе за родительскую плату	36	36	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	241	238	99
	в том числе льготных категорий	37	37	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,	104	1	1
	в том числе учащиеся льготных категорий	1	1	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	97	5	5
	в том числе учащиеся льготных категорий,	5	5	100
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	40	2	5
	в том числе учащиеся льготных категорий	2	2	100
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	241	8	3
	в том числе льготных категорий	8	8	100

III. Тип пищеблока
(столовая на сырье, столовая, работающая на полуфабрикатах,
буфет-раздаточная)

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/ <u>аутсорсинг</u>
Оператор питания/поставщик	АО «Общепит»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	452750, Республика Башкортостан, Туймазинский район, г. Туймазы, ул. Пугачева, зд. 11
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Аминева Т.М.
Контактные данные: тел. / эл. почта	83478272512 ,stolov9@mail.ru
Дата заключения контракта	06.02.2024
Длительность контракта	1 год

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(<u>централизованное</u> , собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, <u>водонагреватель</u> , резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное, <u>собственная котельная</u>)
Водоотведение	(централизованное, <u>локальные сооружения</u> , другие)
Вентиляция помещений	(естественная, искусственная, <u>комбинированная</u>)

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	7,9		
1.2	Производственные помещения:	38,5		
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	-	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	5,6	—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	5,2	—	—
1.2.4	Доготовочный цех	—		—
1.2.5	горячий цех	19,4		—
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	7,9		—
1.2.12	моечная столовой посуды	7,9		—
1.2.13	моечная и кладовая тары	7,9		—
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	дата начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
1	овощной	Картофелеч-ка	1			100
		Разделочный стол	1	2013	2022	20
2	мясной	Мясорубка	1			
		Разделочный стол	1	2013	2022	20

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	Мармит	ПМЭС-70	70км	08.2012	12	
		Шкаф жарочный	ШЖЭ-2	16,8	05.2012	12	
		Плита эл.-ая	ЭП-4ЖП				
2	Механическое						
3	Холодильное	Морозильник	FROSTOR-300	-	01.12.2012	12	
		Холодильник	MX-365	-	29.04.2010	14	
		Холодильник	Атлант	-	29.04.2010	14	
		Морозильник	Снеж	-	13.06.2013	11	
4	Весомизмерительное оборудование	Весы фас-ые			22.06.2021	3	

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)			
		количество единиц оборудования(ед.)	дата его приобретения	процент изношенности оборудования (%)	количество посадоч-ных мест в обеденном зале(ед.)
1	мармит	1	2012	80	44
2	Духовой шкаф	1	2012	80	
3	Жарочная плита	1	2012	80	
4	картофелечистка	1		100	
5	мясорубка	1	2018	30	
6	овощерезка	1		100	
7	морозильник	1	2013	50	
8	холодильник	1	2011	50	
9	холодильник	1	2010	50	
10	стол разделочный	2	2013	50	

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей(ед.)
1	раздевалка	10,6	
2	Кабинет зав.столовой	5,0	

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	-	-	-	-	-	-
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повар	1		Повар-кондитер	6	35	Да
4	Рабочий кухни (помощник повара)	1					Да

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 питанияновой 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 поорганизации 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) _____ Гордеева О.А.