

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

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

адрес месторасположения 452683, Республика Башкортостан, город Нефтекамск, ул. Сиреневая, 5

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
(указывается следующая информация):

Руководитель образовательной организации Акмалтдинова Наиля Халимовна

Ответственный за питание обучающихся Сафина Евгения Борисовна

Численность педагогического коллектива, 11 чел.

Количество классов по уровням образования детский сад – 3 гр, 1-4 классы - 7,

Количество посадочных мест 90

Площадь обеденного зала 56,2 кв м

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	воспитанники	1 гр	19	0
	воспитанники	2 гр	19	0
	воспитанники	3гр	22	0
	1 класс	2	51	4
2	2 класс	2	47	0
3	3 класс	2	35	1
4	4 класс	1	32	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	Воспитанники детского сада	61	61	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	-	-	-
1.2	Учащиеся 1-4 классов – всего,	165	165	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	6	6	3,6%
	Общее количество учащихся, воспитанников всех возрастных групп – всего,	226	226	100%
	в том числе льготных категорий	6	6	3,6%

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	Воспитанники детского сада	61	61	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	-	-	-
2.2	Учащиеся 1-4 классов – всего,	165	165	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	6	6	3,6%
2.3	Общее количество учащихся, воспитанников всех возрастных групп – всего,	226	226	100%
	в том числе льготных категорий	6	6	3,6%

III. Тип пищеблока: 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 строение «А»
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Минязов Рустем Назирович
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(34783)22214
Дата заключения контракта	27.01.2023
Длительность контракта	31.12.2025

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	индивидуальное (котельная)
Отопление	индивидуальное (котельная)
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	комбинированная

1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба		1,1	
1.2.10	помещение для обработки яиц		1,0	
1.2.11	моечная кухонной посуды		5,4	
1.2.12	моечная столовой посуды		5,4	
1.2.13	моечная и кладовая тары		5,4	
1.2.14	производственное помещение буфета-раздаточной	—	3,2	
1.2.15	посудомоечная буфета-раздаточной	—	1,1	
1.3	Комната для приема пищи (персонал)		2,6	

3. 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 цех	Мармит	1	2007	2007	100%
2.	овощной цех	Овощерезка	1	2007	2007	100%
3.	горячий цех	Холодильник витринный	1	2007	2007	100%
4.	мясо-рыбный цех	Холодильник	2	2007	2007	100%
5.	холодный цех	Холодильник	1	2007	2007	100%
6.	складские	Холодильный шкаф	3	2007	2007	100%
7.	горячий цех	Эл. плита	4	2007	2007	100%
8.	горячий цех	Электросковорода	1	2007	2007	100%
9.	горячий цех	Эл. котел	1	2010	2022	100%
10.	мясо-рыбный цех	Электромясорубка	1	2007	2007	100%
11.	доготовочный	Машина протирачно-	1	2007	2007	100%

		резательная УКМ-12				
12.	складские	Весы товарные (напольные)	1	2007	2007	100%
13.	горячий цех	Электрокипятильни к	1	2007	2007	100%

4. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1.	Мармит	Тепловое	ЭМК-70КУ	3.192 кВт	2007	5л	1 раз в год
2.	Эл. плита	Тепловое	ПЭ-726ШК	112,46	2007	10л	1 раз в год
3.	Электро-сковорода	Тепловое	СЭЧ-025	38л	2007	10л	1 раз в год
4.	Эл. котел	Тепловое	КПЭМ-250/9	250л	2010	10л	1 раз в год
5.	Электрокипятильник	Тепловое	КНЭ-100М2	100л/ч	2007	3г	1 раз в год
6.	Овощерезка	Механическо е	МПЗ-350м	350к/ч	2007	5л	1 раз в год
7.	Электромясорубка	Механическо е	МИМ-300	5кг/мин	2007	6л	1 раз в год
8.	Машина протирачно-резательная	Механическо е	УКМ-12	350 кг/ч	2007	5л	1 раз в год
9.	Холодильник витринный	Холодильное	Inter501Т	370л	2007	20л	1 раз в год
10.	Холодильник	Холодильное	Pozis-Мир	139л	2007	20л	1 раз в год
11.	Холодильный шкаф	Холодильное	Полаир	110л	2007	20л	1 раз в год
12.	Весы товарные (напольные)	Весоизмери- тельное оборудование	ВТ8909-100	100кг	2007	10л	1 раз в год

5. 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	Мармит	нет	нет	По необ- ходимости	По необхо- димости	Такиева Р.Х.	имеется
	Эл. плита	нет	нет	По необ- ходимости	По необхо- димости	Такиева Р.Х.	имеется
	Электро- сковорода	нет	нет	По необ- ходимости	По необхо- димости	Такиева Р.Х.	имеется
	Эл. котел	нет	нет	По необ- ходимости	По необхо- димости	Такиева Р.Х.	имеется
	Электрокипятил ьник	нет	нет	По необ- ходимости	По необхо- димости	Такиева Р.Х.	имеется
2	Овощерезка	нет	нет	По необ- ходимости	По необхо- димости	Такиева Р.Х.	имеется
	Электромя- сорубка	нет	нет	По необ- ходимости	По необхо- димости	Такиева Р.Х.	имеется
	Машина протиочно- резательная	нет	нет	По необ- ходимости	По необхо- димости	Такиева Р.Х.	имеется
3	Холодильник витринный	нет	нет	По необ- ходимости	По необхо- димости	Такиева Р.Х.	имеется
	Холодильник	нет	нет	По необ- ходимости	По необхо- димости	Такиева Р.Х.	имеется
	Холодильный шкаф	нет	нет	По необ- ходимости	По необхо- димости	Такиева Р.Х.	имеется
4	Весы товарные (напольные)	нет	нет	По необ- ходимости	По необхо- димости	Такиева Р.Х.	имеется

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 посадочных мест в обеденном зале (ед.)
1	Столы	17	2007	100%	90
2	Скамейки	30	2007	100%	90

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Кабинет заведующей	6,5	0
2	Санузел	3,3	0
3	Раздевалка	7,4	0

X. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплек- тованность	базовое образование	квалификацион- ный разряд	стаж работы (годы)	наличие медкнижки
1	Заведующий производством	1	1	средне- техническое	5	36	да
2	Повар	2	2	средне- специальное	5	35	да
3	Рабочий кухни (помощник повара)	2	2	средне- специальное	4	15	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.)
2	2	-

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) – 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