

**Приложение № 7 к Единой
системе требований,
предъявляемых к
организации социального
питания в Республике
Башкортостан**

Паспорт пищеблока

МБОУ «СОШ №19» г. Салавата

адрес месторасположения: г. Салават, ул. Уфимская, 106.

телефон: 8 (3476) 33-12-30, эл почта: dyatlova2006@yandex.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
- IV. 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: Байгильдина Илюза Шафкатовна

Ответственный за питание обучающихся: Горбова Мария Федоровна

Численность педагогического коллектива: 34 чел.

Количество классов по уровням образования: 23 класса

Количество посадочных мест: 100 мест

Площадь обеденного зала: 190,8 кв.м.

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность учащихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел
1	1 класс	2	57	57
2	2 класс	2	51	51
3	3 класс	2	59	59
4	4 класс	3	70	70
5	5 класс	2	60	9
6	6 класс	3	85	24
7	7 класс	3	89	15
8	8 класс	2	53	5
9	9 класс	2	59	11
10	10 класс	1	26	0
11	11 класс	1	24	2

II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся по возрастным группам

1. Охват одноразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам учащихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа учащихся
1	2	3	4	5
1.1	Учащиеся 1-4 классов-всего,	236	236	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	236	236	100%
1.2	Учащиеся 5-8 классов - всего	290	130	45%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	49	49	100%

	в т.ч. за родительскую плату	81	81	100%
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	99	47	50%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	10	10	100%
	в т.ч. за родительскую плату	44	44	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	638	463	72%
	в т.ч. льготных категорий	308	308	100%

2. Охват двухразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам учащихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа учащихся
2.1	Учащиеся 1-4 классов-всего,	236	130	45%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	20	20	100%
2.2	Учащиеся 5-8 классов-всего,	262	22	9%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	9	9	100%
	в т.ч. за родительскую плату	13	13	100%
2.3	Учащиеся 9-11 классов-всего,	118	6	5%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	100%
	в т.ч. за родительскую плату	2	2	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	664	158	24%
	в т.ч. льготных категорий	33	33	100%

III. Тип пищеблока - столовая на сырье

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ООО «МУП Общепит»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	РБ, г. Салават, ул. Октябрьская, 10
ФИО руководителя	Маков Владимир Валентинович
Контактные данные: тел. / эл. почта	Тел.8(3476) 32-73-55, obschepit10@mail.ru
Дата заключения контракта	01.01.2024
Длительность контракта	31.12.2024

V. Инженерное оснащение пищеблока

Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное и водонагреватель
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 модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м2		
		Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	6,4	-	-
2	Производственные помещения	6,2	-	-
3	Овощной цех	5,5	-	-
4	Инвентарная	1,1	-	-
5	Холодильник	4,3	-	-
6	Доготовочный цех	6,4	-	-
7	Горячий цех	30,4	-	-
8	Холодный цех	5,5	-	-
9	Моечная	23,2	-	-

10	Коридор	20,8	-	-
11	Санузел	1,7	-	-

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		Наименование оборудования	количество единиц оборудован ия	дата выпуска	дата начала эксплуатаци и	процент изношенности оборудования
1	Горячий цех	Плита электрическая 4-комфорочная ЭП- 4ЖШ	2	2009	2009	
		Электрическая сковорода	1	1989	1990	
		Шкаф жарочный ШЖЭ-3		2012	2012	
		Шкаф ШЖСЭМ-2К	1			
		Котел пищеварочный электрический КПЭ- 160/9Т	1	2012	2012	
		Котел пищеварочный КПМ-160/9Т	1	2018	2018	
		Универсальная кухонная машина УКМ-0,6 с насадками	1	2008	2009	
		Машина тестомесильная МТМ-65МН	1	2009	2009	
		Ванна моечная	1	2018	2018	
2	Холодный цех	Холодильный шкаф ШК-1,4н	1	2004	2004	
		Стол разделочно- производственный	1	2018	2018	
		Ванна моечная		2018	2018	
3	Мясо-рыбный цех	Стол разделочно- производственный	1			
		Мясорубка МИМ-300	1	2008	2009	
		Ванна моечная	1	2018	2018	
4	Овощной цех	Машина кухонная Овощерезательная МКО-50	1	2018	2019	
		Картофелечистка МКК-300	1	2018	2019	
		Стол разделочно- производственный	1	2018	2018	
		Ванна моечная	1	2018	2018	

--	--	--	--	--	--	--

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологическо го оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производ и тельность	дата изгото вления	срок службы	сроки профилакти ческого осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая	ЭП -4ЖШ		2009		1 раз в квартал
		Плита электрическая	ЭП -4ЖШ		2009		1 раз в квартал
		Электрическая сковорода		250шт	1990		1 раз в квартал
		Котел пищеварочный электрический	КПЭ -160/9Т	160л	2018		1 раз в квартал
		Шкаф жарочный			2012	9лет	1 раз в квартал
2	Механическое	Машина тестомесильная	МТМ- 65МН	65	2002		1 раз в квартал
		Мясорубка	МИМ- 300	300	2008		1 раз в квартал
		Машина кухонная универсальная с насадками	УКМ-0,6		2008		1 раз в квартал
		Машина посудомоечная тоннельного типа	МПТ- 1700 левая	95шт/171 0ч	2018	10лет	1 раз в квартал
		Машина кухо ная овощерезательн ая	МК О-5 0	250 кг/ч	2018	8лет	1 раз в квартал
		Машина картофелеочист ительная	МКК- 300	300 кг/ч	2018	10лет	1 раз в квартал
3	Холодильное	Холодильный шкаф	ШК- 1,4Н		2004		1 раз в квартал
		Холодильный агрегат «Аспера»	UJ9238E		2006		1 раз в квартал
4	Весоизмерител ьное	Весы платформенные для статического взвешивания	СКЕ		2019		1 раз в год
		Весы	AD		2019		1 раз в год

		электронные					
--	--	-------------	--	--	--	--	--

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/ п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		Наличие договора на техосмотр	Наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	План приобретения нового и замена старого оборудования	Ответственный за состояние оборудования	График санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	имеется	имеется	По заявкам	-	Саляхова Г.Ж,	имеется
2	Механическое				-		
3	Холодильное				-		
4	Весоизмерительное оборудование				-		

VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудование	Характеристика оборудования столовой			
		количество единиц оборудования (ед.)	дата его приобретения	процент изношенности оборудования (%)	Количество посадочных мест в обеденном зале (ед.)
1	Столы	17	2011	70%	100
2	Стулья	100	2011	70%	

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	6,86	
2	Санузел	1,7	
3	Комната персонала кухни	13.91	

X. Штатное количество работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Количество ставок	Укомплектованность	Базовое образование	Квалификационный разряд	Стаж работы	Наличие медкнижки
1	Зав. производством	-	-	-	-	-	-
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повара	3	100%	среднее профессиональное	6 5 5	35/7 25/2 12/7	есть
4	Рабочие кухни (помощники повара)	3	100%	среднее профессиональное	-	14/1 12/1 12/1	есть

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)

И.Ш.Байгильдина
(расшифровка подписи)