

ПАСПОРТ

Пищеблока МБОУ СОШ №6 с. Миндяк МР Учалинский район РБ

Адрес месторасположения: РБ Учалинский район с. Миндяк ул. Почтовая, 14

Телефон: (34791) 4-53-11 эл. почта: mbou6soch@yandex.ru

Содержание

- 1. Общие сведения об образовательной организации:**
- 2. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся. по возрастным группам:**
 - 2.1. Охват одноразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам.**
 - 2.2. Охват двухразовым питанием обучающихся по возрастным группам**
- 3. Тип пищеблока.**
- 4. Форма организации питания.**
- 5. Инженерное обеспечение пищеблока:**
- 6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока.**
- 7. Материально-техническое оснащение пищеблока.**
 - 1. Перечень помещений и их площадь.**
 - 2. Характеристика технологического оборудования.**
 - 3. Дополнительные характеристики технологического оборудования**
 - 4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования.**
- 8. Характеристика помещений и оборудования, план-схема столовой**
- 9. Характеристика бытовых помещений.**
- 10. Штатное расписание работников пищеблока.**
- 11. Организации прохождения практики студентов профильных колледжей на базе общеобразовательных организаций.**
- 12. Перечень нормативных и технологических документов.**

1. Общие сведения об образовательной организации.

Директор школы: Ильгамова Гузель Расиховна

Ответственный за питание обучающихся: Султанова Эльвира Талгатовна

Численность педагогического коллектива: 25 чел.

Количество классов по уровням образования

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготный категории, чел.
1	1	1	15	5
2	2	1	26	8
3	3	1	24	6
4	4	1	18	5
5	5	1	23	4
6	6	1	10	3
7	7	2	21	1
8	8	1	26	10
9	9	1	15	5
10	10	1	11	0

2. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся по возрастным группам:

2.1. Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся.

№п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность	Охвачено горячим питанием	
			количество чел.	% от числа обуч-ся
1.	Учащиеся 1-4 классов	83	83	100
	В т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	6
2	Учащиеся 5-8 классов	83	61	7
	В т.ч. учащиеся льготных категорий		23	3
	За родительскую плату		38	5
3.	Учащиеся 9-11 классов	26	9	34
	В т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	26
	За родительскую плату		10	5
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	192	163	85
	том числе льготных категорий		33	17

2.2. Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся.

№п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество чел.	% от числа обуч-ся
1	Учащиеся 1-4 классов	83		
	В т.ч. учащиеся льготных	6	6	7

	категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов	83		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	4
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	23		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	В т.ч. за родительскую плату		0	
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	183		
	В т.ч. учащиеся льготных категорий		9	5

3. Тип пищеблока: Столовая на сырье

4. Форма организации питания

Модель предоставления питания	Комбинат школьного питания
Оператор питания, наименование	«Радуга»
Адрес местонахождения	г. Учалы
Ф.И.О. Руководителя	Иргалин Рустам Дамирович
Телефон эл. почта	8 965 931 0660,5-29-69
Дата заключения контракта	01.09.2023
Длительность контракта	25.05.2024

5. Инженерное обеспечение пищеблока.

Водоснабжение	Собственная скважина
Горячее водоснабжение	Водонагреватель
Отопление	Собственная котельная
Водоотведение	Канализационная яма
Вентиляция помещений	Искусственная комбинированная

6. Проектная мощность (план – схема помещений) пищеблока – 45 человек.

7. Материально – техническое оснащение пищеблока:

7.1. Перечень помещений и их площадь м (перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещений м
1.	Складские помещения	12,7
2.	Горячий цех	50,1
3.	Моечная столовой и кухонной посуды	11,62
4.	Комната отдыха для персонала	9,9

7.2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/ п	Характеристика оборудования					
	Наименование цехов и помещений	Наименование единиц оборудования	Количество единиц оборудования	Дата его выпуска	Дата его эксплуатации	% изношенности
1	Горячий цех	Эл. плита ЭП-4 ЖШ	1	2006		
		Эл.плита ЭП-4ЖШ	1	2018		
		Сковорода электрическая	1	2009		
		Котел пищеварочный КПЭМ -60-ОР	1	2018	2018	30%
		Мармит для горячих блюд	1	2009		100%

7.3. Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/ п	Наименование технологического оборудования	Характеристики оборудования					
		назначение	марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки проф. осмотра
1	Тепловое	Электроплита	ЭП-4 ЖШ		2006г		
		Электроплита	ЭП-4ЖШ		2018		
		Сковорода электрическая			2009		
		Котел пищеварочный	КПЭМ -60-ОР		2018	10лет	
		Мармит для горячих блюд			2009	10 лет	
		Прилавок для горячих блюд			2009	10 лет	
2	Механическое	Мясорубка универсальная	М-50С	50-80 кг/ч	2019	8 лет	
		Мясорубка			2018		
3	Холодильное	Холодильник бытовой	«Индезит»		2015	10 лет	
		Шкаф холодильный	«Бирюзя»		2009	10 лет	
		Морозильный ларь	F 250 S		2020	10 лет	
		Морозильный ларь	F 250 S		2018	10 лт	
4	Весом-измерительное	Весы товарные	ВТ 8908-100				

		Весы товарные	6 кг		2020		
		Весы товарные	10кг		2019		

7.4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/ п	Наименование технологическог о оборудования	Характеристика мероприятий					
		Наличие договора на техосмот р	Наличие договора на проведени е метрологи ческих работ	Проведени е ремонта	План При обрете ния нового обору довани я	Ответст венный за состоя ние оборуд о вания	График санитар ной обработк и оборудо вания
1	Тепловое			По заявкам	По заявке		1 раз в мес
2	механическое			По заявкам	По заявке		1 раз в месяц
3	холодильное			По заявкам	По заявке		1 раз в месяц

8. Характеристика помещения и оборудования столовой.

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой , площадь М			
		Количество единиц	Дата приобретения	Процент изношенности	Перечень не достающего оборудования
1	Тепловое	6			
2	механическое	2			
3	холодильное	4			

9. Характеристика бытовых помещений.

№ п/п	Перечень бытовых помещений	характеристика
1	Комната персонала кухни	9,9

10. Штатное расписание работников пищеблока.

№ п/п	Наименование должностей	Количество ставок	уком пект	квал иф	Базовое образование	Стаж работы	Наличие медкнижки
1	Повар	1	100	5	курсы	10 лет	есть
2	Кухонный работник	1	100	-	-	12 лет	есть

11. 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)	Их них количество трудоустроенных (чел.)
0	0	0

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Утвержденное меню,
- Ежедневное меню,
- Технологические карты,
- Технико-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции,
- Накопительная ведомость,
- График приема пищи,
- Гигиенический журнал(сотрудников)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования,
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции,
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции,
- Ведомость контроля за рационом питания,
- Приказ о составе бракеражной комиссии,
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году,
- программа по совершенствованию системы организации питания обучающихся.
- Положение об организации питания обучающихся,
- положение о бракеражной комиссии.
- Приказ об организации питания,
- должностные инструкции персонала пищеблока,
- программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП;
- требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы.
- наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.

Директор МБОУ СОШ №6 г. Миндюк

Ильгамова Г.Р.