

1

ПАСПОРТ
пищеблока МАОУ СОШ с.Знаменка,
(наименование образовательной организации)

Адрес место расположения:

452032, РБ, Белебеевский район, с.Знаменка, ул.Заводская, 22

Телефон: 8(347)8622123, **эл почта:** znamenka-sosh@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 Вольвич Ольга Юрьевна

Ответственный за питание обучающихся Селиверстова Людмила Сергеевна

Численность педагогического коллектива 16 чел

Количество классов по уровням образования 11 классов

Количество посадочных мест 90

Площадь обеденного зала 75 кв.м.

2

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	11	4
2	2 класс	1	20	2
3	3 класс	1	15	3
4	4 класс	1	17	4
5	5 класс	1	10	3
6	6 класс	1	21	8
7	7 класс	1	20	4
8	8 класс	1	11	3
9	9 класс	1	15	5
10	10 класс	1	5	0
11	11 класс	1	2	0

**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,	63	63	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	9	9	14,28
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	62	62	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	13	13	21
	в том числе за родительскую плату	44	44	79
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	22	22	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	3	3	16,64
	в том числе за родительскую плату	17	17	83,36

Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	147	147	100
в том числе льготных категорий	36	36	24,5

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,	63	63	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	4	4	6,35
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	62	62	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	5	5	8
	в том числе за родительскую плату	44	44	92
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	22	22	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	2	2	9
	в том числе за родительскую плату	17	17	91
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	147	147	100
	в том числе льготных категорий	36	36	24,5

III. Тип пищеблока

(столовая на сырье, столовая, работающая на полуфабрикатах, буфет-раздаточная)

Столовая на сырье

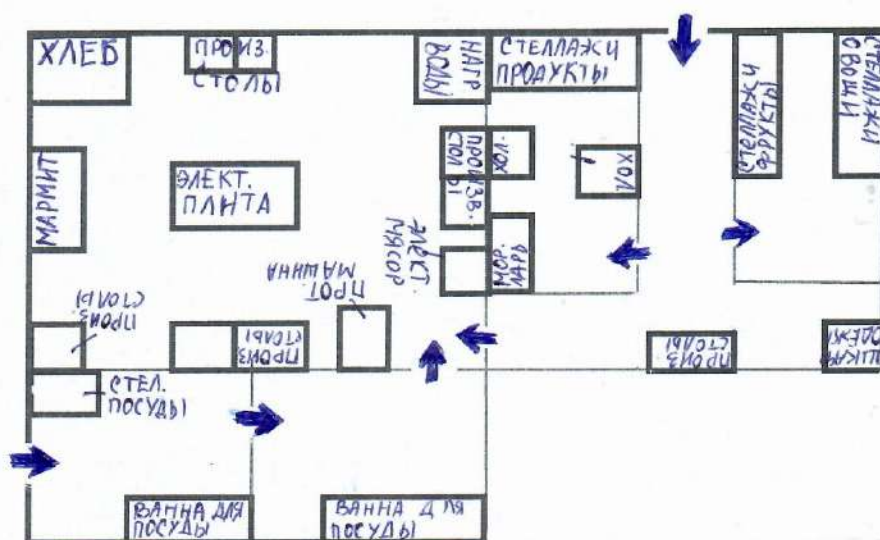
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ИП Горбачевская Ирина Ивановна
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	452002, РФ, РБ, г. Белебей, ул. Сыртлановой, д. 1А
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Горбачевская Ирина Ивановна
Контактные данные: тел. / эл. почта	89061068927
Дата заключения контракта	10.10.2023
Длительность контракта	29.12.2023

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	локальные сооружения
Вентиляция помещений	комбинированная

Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока



VI. 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	27,6		
1.2	Производственные помещения:	47,1		
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	6,3	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)		—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех		—	—
1.2.4	доготовочный цех	—		—
1.2.5	горячий цех	36,9		—
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	4,48		—
1.2.12	моечная столовой посуды	10,2		—
1.2.13	моечная и кладовая тары			—
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

№ 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	Складское помещение	Холодильник Indesit	1	2012г.	2012г.	30
		Морозильный ларь Бирюса	1	2021 г.	2021 г.	20
2	Складское помещение	Холодильник Polair	1	2011г.	2012г.	30
		Механические весы	1	1967г.	1967г.	50
3	Кухня	Плита элект. ЭП-6ЖШ	1	2010г.	2010г.	40
		Плита зл.3-комф.	1	1990 г.	1990 г.	40
		Водонагреватель 100 л	1	2021г.	2021г.	20
		Котел пищеварочный эл. КПЭ-60М	1	2022 г.	2022 г	20
		Мармит эл.	1	2023 г.	2023г.	10
		Мясорубка МИМ-150	1	2018 г.	2021 г.	10
		Протирочная машина	1	2023г.	2023г.	10
		Производственные столы	6	2021г.	2021г.	20
		Электронные весы	1	2022г.	2022г.	10
4	Моечная для кухонной посуды	Моечная ванна	1	2018 г.	2018 г.	30
5	Моечная для столовой посуды	Стеллаж для сушки посуды	1	2023г.	2023г.	10
		Моечные ванны	2	2000г.	2000г	40
6	Столовая	Стол обеденный	14	2018 г.	2018 г.	40
		Скамейки	8	2018 г.	2018 г.	40
		Табуретки	60			
		Питьевой фонтанчик	1	2015 г.	2015 г.	40

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое 1.Плита элект. 2.Плита зл.3-комф. 3.Водонагреватель 100 Котел 4.пищеварочный эл. 5.Мармит эл	Приготовление пищи Нагревание Воды Нагревание пищи	ЭП-6ЖШ Zanussi КПЭ-60М ПМЭС-70К1 01	3 Квт. 1500 Вт. 400В.	2010г 1990г 2021г 2022г. 2023г.	20 лет 10 лет 20 лет 20 лет	1 раз в месяц, в мере необходимости
2	Механическое 1.Мясорубка 2.Протирочная машина	Приготовление фарша Протирка овощей	МИМ-150 ОМ-350-02	1,05 кВт 0,55кВт.	2018г 2022го.	15 лет 15 лет	1 раз в месяц, в мере необходимости
3	Холодильное 1.Холодильник 2.Морозильный ларь 3.Холодильник	Для хранения продуктов	Indesit Бирюса Polair	100В 98В 96В	2011 г. 2012г. 2021г.	10 лет 10 лет 10 лет	1 раз в месяц, в мере необходимости
4	Весоизмерительное оборудование 1.Электронные весы 2.Механические весы	Для взвешивания продуктов и порций Для взвешивания продуктов	М-ER ВТЦ-10	30 кг. 10 кг.	2022г. 1967г.	10 лет 30 лет	1 раз в 1 раз в

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование технологического 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			Не требуется	имеется	повар	имеется
2	Механическое			Не требуется	имеется	повар	имеется
3	Холодильное			Не требуется	имеется	повар	имеется
4	Весомизмерительное оборудование			Не требуется	имеется	повар	имеется

VII. 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.)
	Питьевой фонтанчик	1	2015	20	90
	Обеденные столы	14	2018	20	
	Скамейки и табуретки	8 и 60	2018	30	90



VIII. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Кухня	36,9	5
2	Овощной склад	6,3	1
3	Склад	5,9	3
4	Подсобка	15,4	2
5	Моечная для столовой посуды	4,6	3
6	Моечная для кухонной посуды	10,2	3

IX. 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	0,5	да	Средне спец.			+
2	Технолог						
3	Повар	1	да	среднее	IV	3	+
4	Рабочий кухни (помощник повара)	1	да	среднее		2	+

Х. 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 _____ О.Ю.Вольвич

