

ПАСПОРТ
пищеблока МАОУ СОШ№16 р.п.Приютово

адрес месторасположения: **452017, Республика Башкортостан, Белебеевский район, р.п.Приютово, ул.Свердлова, д.10**

телефон: **8347867-11-03**

эл почта: sosh16-priut@mail.ru

Содержание

- I. Общие сведения об образовательной организации.
- II. Состояние уровня охвата 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

Руководитель образовательной организации: **Габдуллина Розалия Зямильевна**

Ответственный за питание обучающихся: **Хузина Нафиса Ильгизовна**

Численность педагогического коллектива, **45 чел.**

Количество классов по уровням образования:

начальное-12

основное- 15

среднее-2

Количество посадочных мест: **120 мест**

Площадь обеденного зала: **139,1кв.м.**

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	2	59	3
2	2 класс	3	70	9
3	3 класс	4	94	9
4	4 класс	3	75	9
1.	5 класс	3	89	6
2.	6 класс	2	57	3
3.	7 класс	3	79	14
4.	8 класс	3	76	5
5.	9 класс	4	91	17
6.	10 класс	1	18	1
7.	11 класс	1	14	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,	298	275	92%
	в том числе учащиеся льготных категорий	9	9	100%
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	301	226	75%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	6	6	100%
	в том числе за родительскую плату	220	220	100%
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	123	79	64%
	в том числе учащиеся	5	5	100%

	льготных категорий,			
	в том числе за родительскую плату	74	74	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	722	580	82%
	в том числе льготных категорий	20	20	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,	298	23	8%
	в том числе учащиеся льготных категорий	23	23	100%
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	301	22	7%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	22	22	100%
	в том числе за родительскую плату	220	0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	123	17	14%
	в том числе учащиеся льготных категорий	17	17	100%
	в том числе за родительскую плату	74	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	722	62	9%
	в том числе льготных категорий	62	62	100%

III. Тип пищеблока

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

Столовая, работающая на полуфабрикатах

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ООО «Комбинат питания»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	452002, Республика Башкортостан, Белебеевский район, город Белебей, Сыртлановой ул., д. 1
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Багаутдинов Саид Багаутдинович +7 (34786) 5-36-01 said2608@bk.ru
Контактные данные: тел. / эл. почта	+7 (34786) 7-27-44

	kombinat.pitaniya.19@bk.ru
Дата заключения контракта	Договор №338486 от 06.10.2023г.
Длительность контракта	по 31.12.2025

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	<u>централизованное</u>
Горячее водоснабжение	<u>водонагреватель</u>
Отопление	<u>централизованное</u>
Водоотведение	<u>централизованное</u>
Вентиляция помещений	<u>естественная и приточная</u>

VI. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока

1 этаж



2 этаж



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	-	13,9	-
1.2	Производственные помещения:	-	54,9	-
1.2.1	разделочная	—	11,9	—
1.2.2	горячий цех	-		—

1.2.3	мучной цех (место)	-	30,8	—
1.2.4	раздаточная	-		-
1.2.5	Место для резки хлеба	-		-
1.2.6	моечная столовой и кухонной посуды	-	12,2	—
1.3	Комната для приема пищи (персонал) (44)	-	7,5	-
1.4	Коридоры и лестничная клетка, тамбур	-	39,7	-
1.5	Гардероб для работников пищеблока (50)	-	9,6	-
1.6	Туалет и умывальная для работников пищеблока	-	2,8	-
Общая площадь помещений пищеблока			128,4 кв.м.	-

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования			
		наименование оборудования	Кол-во (ед.)	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
	Производственные помещения:				
	разделочная	Ванна 2-х секционная	1	2012	100
		Ванная 1-х секционная	1	2012	100
		Электромясорубка МИМ-300	1	2012	100
		Холодильный шкаф polair	1	2009	100
		Стол с бортиком	2	2020	100
		Овощерезка	1	1988	100
		Столешницы разделочные	3	2012	100
	горячий цех	Электросковорода СЭЧ-0,25	1	2018	100
		Жарочный шкаф	1	2012	100
		Плита электрическая AbatЭПЧ	1	2023	7,5
		Мармит д/супа	1	2020	100
		Плита электрическая ЭП-4	1	2020	100
		Протирочная машина	1	1992	100
		Котел пищеварочный КПЭМ	1	2023	0
	мучной цех (место)	Мучной стол	1	2022	90
	Место для резки хлеба	Шкаф для хлеба	1	2022	90
		Разделочный стол	1	2020	100
	моечная столовой и кухонной посуды	Ванна моечная 1 сек-я	1	2019	100
		Ванная - раковина 2х сек	1	2019	100
		Ванная моечная 2-х секц	1	2019	100

		Водонагреватель Аристон	1	2020	100
		Водонагреватель суперлюкс	1	2020	100
		Стеллаж для посуды	3	2019	100
		Стеллаж д/тарелок и стак.	1	2014	100
		Стеллаж кухонный стек-с	1	2019	100

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	Электросковорода Жарочный шкаф Плита электрическая Мармит д/супа Плита электрическая	СЭЧ-0,25 ПЭСМ-4Ш AbatЭПЧ Без марки ЭП-4				
2	Механ-е	Тестомес Мясорубка Машина протирочная	Fimai	25кг		4года	
3	Холодильное: Холодильный шкаф Ларь Ларь	для хранения пищи или предметов, требующих хранения в прохладном месте	Polair Снеж Бирюса				
4	Весомизмерительное оборудование	весы	Romitech				ООО Эталон 03.10.2023

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	Ф.И.О. ответственного за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	-	-	-		Калимуллина Е.П., работник ООО «Комбинат питания»	+
							+
2	Механическое	-	-	-			+
							+
3	Холодильное	-	-	+			+
							+

4	Весоизмерительное оборудование	+	ООО Эталон 03.10.2023				+
---	--------------------------------	---	--------------------------	--	--	--	---

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.)
	Столы обед-е	20	2001	100	120
	стулья	120	2001	100	120
	Столы для испол-ованной посуды	3	2019	100	

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	гардеробная	9,6	Стол, шкаф
2	Туалет и умывальная	2,8	1 унитаз, 1 раковина, 1 рукосушитель

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	1	1	Средне-специальное	6	30	имеется
2	Технолог	1	1	Средне-техническое	6	32	имеется
3	Повар	2	2	Средне-специальное	5 4	35 35	имеется имеется

4	Рабочий кухни (помощник повара)	2	2	Среднее общее	-	35 15	имеется имеется
---	---------------------------------	---	---	---------------	---	----------	--------------------

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.)
0	0	0

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 организации 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



Р.З.Габдуллина