

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 8» городского округа город
Стерлитамак Республики Башкортостан**

Технологический паспорт пищеблока

Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 8» городского округа город Стерлитамак Республики Башкортостан.

Адрес юридический:

453105, г. Стерлитамак, Макаренко , дом 1 Телефон : 8 (3473) 21-44-18

эл. почта: srsh8@yandex.ru

Адрес месторасположения:

453105, г. Стерлитамак, улица Макаренко, дом 1 Телефон : 8 (3473)

21-44-18

эл. Почта: srsh8@yandex.ru

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации:
 - численность обучающихся по возрастным группам,
 - в том числе численность льготной категории обучающихся
- 2.Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся
- 3.Модель предоставления услуги питания
 - оператор питания
 - длительность контракта
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции
5. Инженерное обеспечение пищеблока
 - водоснабжение
 - горячее водоснабжение
 - отопление
 - водоотведение
 - вентиляция помещений
6. Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока
7. Материально-техническое оснащение пищеблока
8. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
9. Характеристика бытовых помещений
10. Штатное расписание работников пищеблока
- 11.Форма организации питания обучающихся
- 12.Перечень нормативных и технологических документов

1. Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации:

Мусин Хамит Халилович

Ответственный за питание обучающихся:

Заместитель директора по ВР – **Усманова Е.А.**

Численность педагогического коллектива: 22 чел.

Количество классов по уровням образования: 11

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	55	4
2	2 класс	1	29	6
3	3 класс	2	38	6
4	4 классов	2	36	6
5	5 классов	1	28	7
6	6 классов	1	27	3
7	7 классов	2	34	12
8	8 классов	2	35	10
9	9 классов	1	26	9
10	10 классов	1	9	0
11	11 класов	1	7	2

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	158	158	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	22	22	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	124	32	81%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	32	32	90%
	в т.ч. за родительскую плату			67%
3	Учащиеся 9-11 классов	42	42	73%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	16	11	69%
	в т.ч. за родительскую плату	6	5	83%
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	217	149	69%
	в том числе льготных категорий	98	72	73%

Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	88	42	48%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	14	14	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	107	9	8%

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	68	7	10%
	в т.ч. за родительскую плату	39	2	5%
3	Учащиеся 9-11 классов	22	6	28%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	16	5	31%
	в т.ч. за родительскую плату	6	1	17%
4	Общая количество учащихся всех возрастных групп	217	57	26%
	в том числе льготных категорий	987	26	26%

3. Модель предоставления услуги питания (столовая самостоятельно аутсорсинг)

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	-ООО «Центр социального питания»
Адрес местонахождения	-РБ, г. Стерлитамак, ул.Гоголя 122-7
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	- Байбурин Руслан Венерович
Контактные данные: тел. / эл. почта	-8-937-494-28-62 / Kp22177@mail.ru

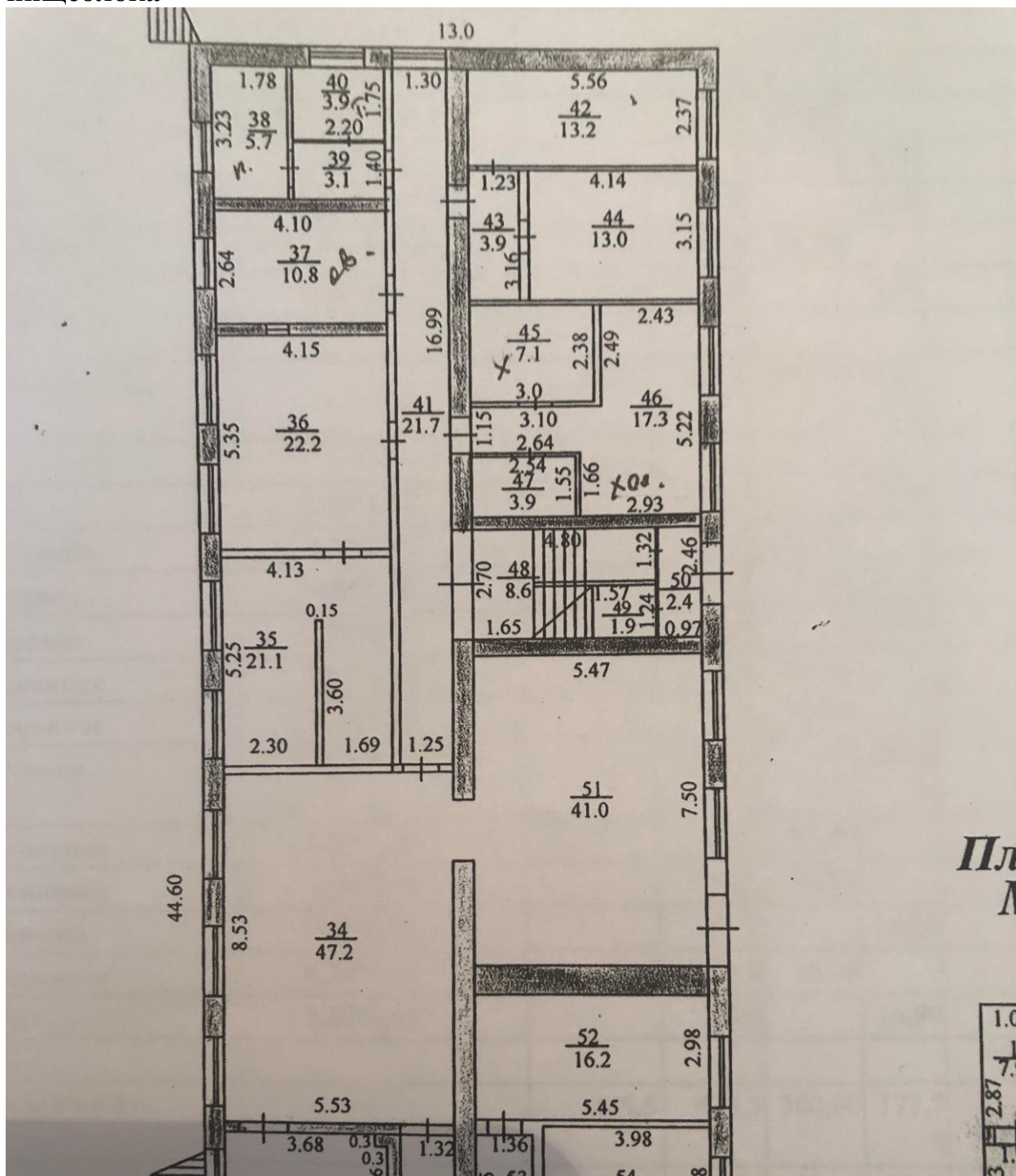
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	-
Принадлежность транспорта	-транспорт оператора питания <u>-транспорт организации поставщика пищевой продукции</u> <u>-транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию</u> -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	-

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

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



7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м²

(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые подготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	1	4		-
2	Овощной цех (первичной обработки овощей)	1	5,9		-
3	Горячий цех	1	8,2		-
4	Раздаточная	1	6		
5	Моечная кухонной посуды				-
6	Моечная столовой посуды				-

Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
1	Помещение хранения сыпучих продуктов	стеллаж	2	2011	2011	100%
		подтоварник	5	2011	2011	100%
2	Помещение хранения суточного запаса	холодильник среднетемпературный	3	2011	2011	100%
		холодильник низкотемпературный	1	2011	2011	100%
3	Мясорыбный цех	стол производственный	1	2011	2011	100%
		ванна моечная 1-секционная	2	2011	2011	100%
		весы порционные	2	2011	2011	100%
		мясорубка	1	2011	2011	100%

4	Мучной цех	стол кондитерский	1	2011	2011	100%
		стеллаж	1	2011	2011	100%
		конвекционная печь	1	2011	2011	100%
		шкаф расстоечный	1	2011	2011	100%
		ванна моечная 1-секционная	1	2011	2011	100%
5	Горячий цех	стол производственный	2	2011	2011	100%
		котел пищеварочный 40 л.	1	2011	2011	100%
		плита электрическая 4-конфорочная	1	2011	2011	100%
		универсальная кухонная машина (УКМ) с набором насадок	1	2011	2011	100%
		весы порционные	1	2011	2011	100%

		полка настенная открытая	1	2011	2011	100%
		полка для досок	2	2011	2011	100%
		полка для крышек	1	2011	2011	100%
		стеллаж для сушки посуды	2	2011	2011	100%
6	Раздаточная	мармит универсальный (1 и 2 блюд)	2	2011	2011	100%

8. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²			
		количество единиц оборудования	дата приобретения	процент изношенности оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	Обеденный зал:				43,8
	стол обеденный	12	2011	50%	
	лавка	22	2011	50%	

9. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²					
		количество ставок	укомплекто- ванность	базовое образован	квалифика- ционный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Повара	1	1	Среднее специальн ое	5		В наличии
2	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	Среднее специальн ое			В наличии

10. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

11. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара
- Накопительная ведомость
- График приема пищи,
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- 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
- График дежурства преподавателей в столовой
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов

Директор
общеобразовательной организации

(Организатора питания)
(подпись) (расшифровка подписи)



Х.Х. Мусин

Р.В. Байбурин

