

ПАСПОРТ пищеблока

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 1 имени Героя Советского Союза
Недошивина Вениамина Георгиевича» села Ермолаево
муниципального района Куюргазинский район Республики Башкортостан
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения: Куюргазинский район, с. Ермолаево, ул. Калинина, д.17

телефон 8(34757)61351, эл почта: erm-sh1@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

Руководитель образовательной организации: Самсоненко Александр Степанович

Ответственные за питание обучающихся: Ульянова Елена Александровна,
Нестрогаева Ольга Сергеевна

Численность педагогического коллектива: _____ 47 _____ чел.

Количество классов по уровням образования: _____ 33 _____

Количество посадочных мест: _____ 200 _____

Площадь обеденного зала: _____ 148,2 кв.м. _____

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1.	1 класс	3	60	16
2.	2 класс	4	77	15
3.	3 класс	4	87	18
4.	4 класс	4	76	8
5.	5 класс	3	63	18
6.	6 класс	4	88	21
7.	7 класс	3	56	13
8.	8 класс	3	55	16
9.	9 класс	3	71	12
10.	10 класс	2	25	4
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 обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			количество, чел.	% от числа обучающихся
1	2	3	4	5
1.1	Учащиеся 1-4 классов – всего,	300	300	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	57	57	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	287	275	96
	в том числе учащиеся льготных категорий,	42	42	100
	в том числе за			

	родительскую плату			
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	120	96	80
	в том числе учащиеся льготных категорий,	12	12	100
	в том числе за родительскую плату	108	0	108
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	707	679	96
	в том числе льготных категорий	143	143	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,	9	9	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	9	9	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	25	25	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	25	25	100
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	6	6	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	6	6	100
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	40	40	100
	в том числе льготных категорий	40	40	100

III. Тип пищеблока

Пищеблок работает на полуфабрикатах

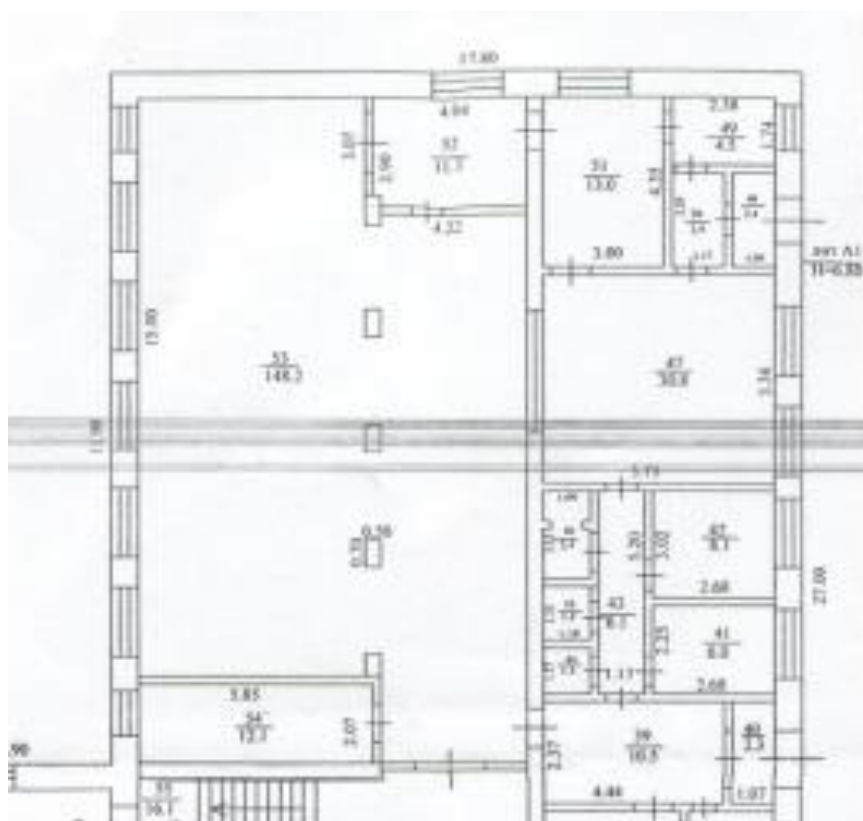
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	Аутсорсинг ООО «ОптТорг»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	РБ, Чишминский район, р.п. Чишмы, Новостроителей, д.2
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Набиуллин Ришат Рамилевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	8-917-792-35-65 / Kp22177@mail.ru
Дата заключения контракта	ООО «ОптТорг»
Длительность контракта	РБ, Чишминский район, р.п. Чишмы, Новостроителей, д.2

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	естественная

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 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	-	26 кв.м	--
1.2	Производственные помещения:	-		
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	-	6 кв.м.	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	---	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	-	8,1 кв.м	—
1.2.4	доготовочный цех	-	—	—
1.2.5	горячий цех	-	30,8 кв.м	—
1.2.6	холодный цех	-	-	—
1.2.7	мучной цех	-	-	—
1.2.8	раздаточная	-	2 кв.м	-
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	-	2 кв.м.	-
1.2.10	помещение для обработки яиц	-	-	—
1.2.11	моечная кухонной посуды	-	13 кв.м	—
1.2.12	моечная столовой посуды	-	11.7 кв.м	—
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), бракераж	-	4,5 кв.м	-

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	Овощной	Картофеле-чистка МОК -150М	1	2007	1.09.2007	90
		Машина овощерезательно-протирачная ОМ-350.01	1	2021	1.09.2021	20
		Машина овощерезательно-протирачная ОМ-350М	1	2021	1.09.2021	20
		Стол	2	2007	1.09.2007	50
		Моечная двухсекционная	1	2007	1.09.2007	50
		Полка настенная кухонная закрытая	1	2007	1.09.2007	50
		Раковина для рук	1	2021	1.09.2021	5
		Моечная двухсекционная	1	2007	1.09.2007	50
2	Мясо-рыбный	Раковина для рук	1	2021	1.09.2021	0
		Стол производственный	3	2007	1.09.2007	50
		Полка настенная кухонная закрытая	1	2007	1.09.2007	50
		Мясорубка электрическая ТМ-32	1	2007	1.09.2007	80
		Машина для измельчения мяса типа МИМ-80	1	2013	1.09.2013	90
		Пароконвектомат с подставкой ПКА-6-1/1В	1	2007	1.09.2007	80
		Плита электрическая 0,51СП	1	2006	1.09.2007	80
3	Горячий	Плита электрическая ЭП-4ЖШ	1	2018	1.09.2018	85
		Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-2	1	2007	1.09.2007	85
		Шкаф жарочный электрический	1	2013	1.09.2013	85

		ШЖЭ-2				
		Мармит ПМЭС-70КМ-01	1	2021	1.09.2021	10
		Котел пищеварочный электрический КПЭМ-250/9Т	1	2018	1.09.2018	30
		Кипятильник непрерывного действия электрический КНЭ	1	2006	1.09.2007	90
		Сковорода электрическая СЭЧ 025	1	2005	1.09.2007	90
		Машина протирачно-резательная МПР-350М	1	2021	1.09.2021	10
		Полка настенная закрытая	2	2007	1.09.2007	50
		Прилавок ПГН-70К	1	2007	1.09.2007	50
		Весы торговые электронные «М- ER 223АС»	1	2023	Ноябрь 2023	5
		Стол разделочный	6	2007	1.09.2007	50
		Раковина для рук	1	2007	1.09.2007	50
		Моечная	1	2007	1.09.2007	50
5	моечная столовой посуды	Стол	3	2007	1.09.2007	50
		Раковина	3	2007	1.09.2007	50
		Полка сплошная с сушкой	2	2007	1.09.2007	50
6	Моечная кухонной посуды	Полка сплошная с сушкой	4	2007	1.09.2007	50
		Полка настенная для крышек	1	2007	1.09.2007	50
		Полка настенная для досок	1	2007	1.09.2007	50
		Стол для сбора отходов ССО— 600/600	1	2007	1.09.2007	50
		Машина посудомоечная МПУ-700	1	2007	1.09.2007	90
		Машина посудомоечная МПУ-700К	1	2021	1.11.2021	10
		Электрический накопительный водонагреватель thermex	1	2013	1.09.2013	50
		Электрический накопительный водонагреватель thermex	1	2018	1.09.2018	50
		Ванна моечная	3	2007	1.09.2007	50
		Стол	2	2007	1.09.2007	50

		Полка сплошная с сушкой	2	2007	1.09.2007	50
7	Бракеражная	Холодильник «Саратов» 263	1	2007	1.09.2007	80
		Стол	1	2007	1.09.2007	50
		Скамья	1	2007	1.09.2007	60

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	Приготовление пищи	Пароконвектомат с подставкой ПКА-6-1/1В	6 гастро-емкостей	2007г	12л	1 раз в месяц
		Приготовление пищи	ПЭ-051СП	0,51 кв.м.	2006	10л.	1 раз в месяц
		Приготовление пищи	ЭП-4ЖШ	0,18 кв.м	2018	7 л.	1 раз в месяц
		Жарка полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей	ЖШЭ-2	0,556 кв.м	2007	10 л.	1 раз в месяц
		Жарка полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей	ЖШЭ-2	0,556 кв.м	2013	8 л.	1 раз в месяц
		Для хранения в горячем состоянии первых блюд и напитков	Мармит ПМЭС-70КМ-01	0,34квм.	2021	10 л.	1 раз в месяц
		Кипячение воды, приготовление первых блюд, компотов, бульонов	КПЭМ-250/9Т	250л	2018	10 л.	1 раз в месяц
		Для приготовления кипяченой воды	Кипятильник КНЭ-100-2Н	100л/ч	2006	10л.	1 раз в месяц
		Тепловая обработка полуфабрикатов	Сковорода электрическая СЭЧ-0.25	0,25 кв.м.	2005	10 л.	1 раз в месяц
2	Механическое	Мытье в кассетах тарелок, суповых мисок, стаканов,	Машина посудомоечная МПУ-700	720 шт/ч	2006	8 л.	1 раз в месяц

		столов. приборов					
		Мытье тарелок, суповых мисок, стаканов, столов приборов	Машина посудомная МПУ-700К	700шт/ч	2021	10 л.	1 раз в месяц
		Очистка картофеля корнеплодов от кожуры	Картофеле чистка МОК-150	150кг/ч	2007	8л	1 раз в месяц
		Нарезание сырых и вареных овощей	Машина протирочная резательная МПР-350М	350кг/ч 600 кг/ч	2021	8 л.	1 раз в месяц
		Измельчение мяса рыбы	Мясорубка электрическая Т-32	150кг/ч	2007	8 лет	1 раз в месяц
		Измельчение мяса и рыбы на фарш	Машина для измельчения мяса типа МИМ-80	80 кг/ч	2013	8 л.	1 раз в месяц
		Нарезание сырых и вареных овощей	Машина овощерезательная протирочная ОМ 350.01	350 кг/ч	2021	8 л.	1 раз в месяц
		Нарезание сырых и вареных овощей	Машина овощерезательная протирочная ОМ 350М	350 кг/ч	2021	8 л.	1 раз в месяц
3	Холодильное	Хранение свежих продуктов	Холодильник «Polair» ШН- 0,7	0,7 куб.м	2006	5л.	1 раз в 2 месяца
		Хранение свежих продуктов	Холодильник «Бирюса»	280л.	2004	5л.	1 раз в месяц
		Хранение свежих продуктов	Холодильник «indesit»	300л.	2012	7л.	1 раз в месяц
		Хранение свежих продуктов	Холодильник «indesit»	300л.	2015	7л.	1 раз в месяц
		Хранение ранее замороженных пищевых продуктов	Ларь Морозильный «Снеж»350	315 л.	2007	5 л.	1 раз в месяц
		Хранение ранее замороженных пищевых продуктов	Ларь Морозильный «Снеж»350	315 л.	2007	5 л.	1 раз в месяц
		Хранение ранее замороженных пищевых продуктов	Бирюса 646	230л.	12.2022	4 г.	1 раз в месяц
		Хранение ранее замороженных пищевых продуктов	Бирюса 455 КХ	420л.	01.2023	4 г.	1 раз в месяц
		Хранение ранее замороженных пищевых продуктов	Бирюса 455 КХ	420л.	01.2023	4 г.	1 раз в месяц

		продуктов					
		Хранение суточных проб	Холодильник «Саратов-263»	195 куб.дм.	2007	15 л.	1 раз в месяц
4	Весоизмерительное оборудование	Взвешивание продуктов и готовых блюд	Весы торговые электронные «М- ER 223AC»	15 кг.	11. 2023		Поверка 12.12.2023

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	Оборудование находится в безвозмездном пользовании ООО «ОптТорг»	-	По мере необходимости	По мере износа	Кичигина Н.В.	1 раз в неделю
2	Механическое	Оборудование находится в безвозмездном пользовании ООО «ОптТорг»	-	По мере необходимости	По мере износа	Кичигина Н.В.	1 раз в неделю
3	Холодильное	Оборудование находится в безвозмездном пользовании ООО «ОптТорг»	-	По мере необходимости	По мере износа	Кичигина Н.В.	1 раз в неделю
4	Весоизмерительное оборудование	Оборудование находится в безвозмездном пользовании ООО «ОптТорг»	Договор от 12 д 2023 г.	По мере необходимости	По мере износа	Кичигина Н.В.	1 раз в неделю

VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, Площадь 148,2 кв.м.			
		количество единиц оборудования (ед.)	дата его приобретения	процент изношенности оборудования (%)	количество посадочных мест в обеденном зале (ед.)

1	Стол обеденный	43	2007	50	200
2	Скамья обеденная	76	2007	50	

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Раздевалка для персонала	2,4 кв.м.	1
2	Туалет для персонала	1,4 кв.м.	1

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	Повар	1	1	высшее	6	9	+
2	Повар	1	1	Среднее специальное	4	12 лет	+
3	Повар	1	1	Среднее специальное	5	30 лет	+
4	Кухонный работник	1	1	Среднее специальное	5	24 лет	+
5	Кухонный работник	1	1	Среднее специальное	4	8 лет	+

XI. Организация прохождения практики студентов профильных колледжей на базе общеобразовательных организаций

Количество общеобразовательных организаций, организовавших проведение 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)

_____.
(расшифровка подписи)