

ПАСПОРТ

пищеблока МОАУ СОШ №7 ГО г. Нефтекамск Республики Башкортостан,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения г.Нефтекамск, ул. Ленина, д.5Б

телефон 8(34783)4-38-11, эл почта: soch7-neft@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 Байрузова Наталья Леонидовна

Ответственный за питание обучающихся Галимова Клара Мидхатовна

Численность педагогического коллектива, 44 чел.

Количество классов по уровням образования 5-9 (29 класс комплектов)

10-11 (2 класса комплектов)

Количество посадочных мест 180

Площадь обеденного зала 125,5м²

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	5	6	179	42
2	6	5	135	30
3	7	6	136	36
4	8	6	161	38
5	9	6	162	42
6	10	1	26	2
7	11	1	15	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,			
	в том числе учащиеся льготных категорий			
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	611	467	76,4
	в том числе учащиеся льготных категорий,	149	149	100
	в том числе за родительскую плату	329	329	100
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	203	153	75.3
	в том числе учащиеся льготных категорий,	42	42	100

	в том числе за родительскую плату	112	112	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	814	620	100
	в том числе льготных категорий	191	191	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,			
	в том числе учащиеся льготных категорий			
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	43	43	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	43	43	100
	в том числе за родительскую плату	-	-	
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	22	22	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	22	22	100
	в том числе за родительскую плату	-	-	
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	65	65	100
	в том числе льготных категорий	65	65	100

III. Тип пищеблока
столовая, работающая на полуфабрикатах
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ИП Умурбаева З.Ф.

Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	РБ г. Нефтекамск, ул. Мира, д.4
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Умурбаева Зинифа Фларидовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	zf.umrochta@mail.ru
Дата заключения контракта	ОП/7-2024 от 09.01.2024г.
Длительность контракта	31.12.2026г.

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	комбинированная

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		18,9	
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	первичной обработки		20	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)		—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех		—	—
1.2.4	доготовочный цех	—		—
1.2.5	горячий цех			—
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		17,2	—
1.2.12	моечная столовой посуды			—
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	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
1	Цех мойки посуды	Водяной нагреватель	1	-	-	50
2	Цех сырой продукции	электромясорубка	1			80
		Тестомес	1			80
		Холодильный шкаф	1			80
3	Цех горячей продукции	электроплита	2	01.01.22г.	01.09.23г.	0/50
		электрокотел	1	19.01.23г.	01.09.23г.	0
		Протирочная машина	1	09.09.23г.	01.09.23г.	0
		Пекарский шкаф	1			100
		электросковорода	1			100
		Уневирсальный привод	1			40
		Весы напольные	2			90
Весы циферблатные	3			90		

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	Для приготовления пищи	КПЭМ280/9г ЭП-6МШ УМК-11-02		01.01.23г. 19.01.23г. 09.09.23г.	10 лет	аутсорсир
2	Механическое	Перерабатывает шинкует протирает					
3	Холодильное	Для хранения скоропортящихся продуктов					
4	Весомизмерительное оборудование	Для взвешивания продуктов					

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	аутсорсер				Тимирбаева Н.К.	Каждые 2 недели
2	Механическое	аутсорсер				Тимирбаева Н.К.	Каждые 2 недели
3	Холодильное	аутсорсер				Тимирбаева Н.К.	Каждые 2 недели
4	Весомизмерительное оборудование	аутсорсер				Тимирбаева Н.К.	Каждые 2 недели

--	--	--	--	--	--	--	--

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	35	08.2018г.	30	180
	Стулья	70	08.2018г.	50	180

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей(ед.)
1	туалет	1,1	1 унитаза
2	умывальная	1.1	1умывальник
3	душевая	0,8	1 душ

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	Шеф повар	1	1	Средне специальное	6	25	есть
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повар	2	1	Средне специальное	6	20	есть
4	Рабочий кухни (помощник повара)	2	2	Средне специальное	-	15	есть

XI. 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

XII. 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 питанияновой 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 поорганизации 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)

Байрузова Н.Л.
(расшифровка подписи)