

ПАСПОРТ

пищеблока муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения
средняя общеобразовательная школа с. Белое Озеро муниципального района
Гафурийский район Республики Башкортостан
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения 453070, Республика Башкортостан, Гафурийский район,
с. Белое Озеро, ул. Школьная, д.6,

телефон 8 (34740)2-46-61, эл почта: darin.school@mail.ru

Содержание

- I. Общие сведения об образовательной организации
- II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся по возрастным группам:
 1. Охват одnorазовым 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: Лебедев Петр Владимирович

Ответственный за питание обучающихся Асадуллина Анастасия Михайловна,
замдиректора по ВР

Численность педагогического коллектива, 30 чел.

Количество классов по уровням образования 11

Количество посадочных мест: 80

Площадь обеденного зала: 61,8м²

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	26	26
2	2 класс	1	19	19
3	3 класс	1	20	20
4	4 класс	1	22	22
5	5 класс	1	23	10
6	6 класс	1	12	5
7	7 класс	1	21	6
8	8 класс	2	30	10
9	9 класс	2	29	7
10	10 класс	1	13	3

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,	87	75	86,2
	в том числе учащиеся льготных категорий	87	75	86,2
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	86	51	59,3
	в том числе учащиеся льготных категорий,	86	20	23,3

	в том числе за родительскую плату	86	31	36,0
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	42	19	45,2
	в том числе учащиеся льготных категорий,	42	10	23,8
	в том числе за родительскую плату	42	19	45
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	215	145	67,44
	в том числе льготных категорий	215	115	53,5

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,	87	12	13,8
	в том числе учащиеся льготных категорий	87	12	13,8
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	86	18	20,9
	в том числе учащиеся льготных категорий,	86	18	100
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	42	2	4,76
	в том числе учащиеся льготных категорий	42	2	4,76
	в том числе за родительскую плату	42	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	215	32	14,9
	в том числе льготных категорий	215	32	14,9

III. Тип пищеблока
(столовая, работающая на полуфабрикатах)

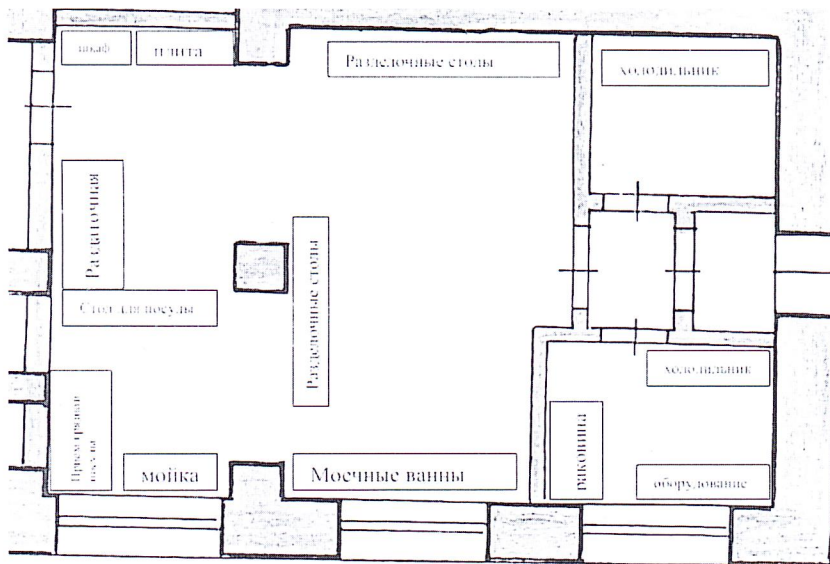
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ООО «Мельница Качества»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	453050, Республика Башкортостан, Гафурийский район, с. Красноусольск, ул. Коммунистическая, 3
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Директор – Фомина Светлана Ивановна Ярышева Олеся Александровна заместитель директора по вопросам школьного питания ООО «Мельница Качества»
Контактные данные: тел. / эл. почта	Адрес электронной почты: melnitca.kachestva@yandex.ru Телефон / ватсап: 8 987 251 32 90
Дата заключения контракта	03.05.2023
Длительность контракта	31.12.2024

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	Местный выгреб
Вентиляция помещений	естественная

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



VII. Материально-техническое оснащение пищеблока:

1. Перечень помещений и их площадь, кв. м

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения, кв. м		
		столовые, работающие на сырье	столовые, работающие на полуфабрикатах	буфет-раздаточная
1.1	Складские помещения		16,1	
1.2	Производственные помещения:		50,94	
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)		—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)		—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех		—	—
1.2.4	доготовочный цех	—	3,0	—
1.2.5	горячий цех		5,8	—
1.2.6	холодный цех		5,6	—
1.2.7	мучной цех		—	—
1.2.8	раздаточная		5,0	
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба		1,5	
1.2.10	помещение для обработки яиц		2,47	—

1.2.11	моечная кухонной посуды		5	—
1.2.12	моечная столовой посуды		5	—
1.2.13	моечная и кладовая тары		5	—
1.2.14	производственное помещение буфета-раздаточной	—	—	
1.2.15	посудомоечная буфета-раздаточной	—	—	
1.3	Комната для приема пищи (персонал)		3,6	

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 (%)
	Производственные помещения	Электрическая плита ПЭ-6П	1	2009	2009	70%
		Плита электрическая «Мечта»	1	2019	2019	20%
		Плита электрическая ПЭП 0,48-ДЖ-01	1	2008	2008	75%
		Зонт вентиляционный ЗВЭ-900-1,5-П	1	2016	2016	35%
		Электрочайник ЭК	1	2002	2002	100%
		Водонагреватель Haier	1	2020	2020	15%
		Водонагреватель Thermex	1	2018	2018	25%
		Водонагреватель Thermex	1	2018	2018	25%
		Электромясорубка ТМ-32	1	2018	2018	25%
		Протирочно-резательная машина МПР-350М	1	2017	2018	25%
	Складские помещения	Холодильник «Индезит»	1	2018	2018	25%
		Холодильник суточный «Hurakan»	1	2014	2015	35%

	Холодильник «Pozis»	1	2018	2018	25%
	Холодильник «Индезит»	1	2018	2018	25%
	Морозильный ларь «Снеж»	1	2018	2018	25%
	Морозильник «Бирюса»	1	2016	2016	35%
	Морозильный ларь «Pozis»	1	2018	2018	25%
	Холодильник «Бирюса»	1	2012	2012	55%
	Весы электронные (100кг)	1	2015	2016	35%

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 блюд в напольной посуде	Электрическая плита ПЭ-6П	22,8	2009	8 лет	1 раз в месяц
		Приготовление блюд в напольной посуде	Плита электрическая «Мечта»	5,6	2019	10 лет	1 раз в месяц
		Приготовление блюд в напольной посуде	Плита электрическая ПЭП 0,48-ДЖ-01	16,8	2008	10 лет	1 раз в месяц
		Для получения горячей воды	Водонагреватель Thermex	1,5	2018	5 лет	1 раз в 6 месяцев
2	Механическое	Для удаления воздуха от плиты	Зонт вентиляционный, ЗВЗ-900-1,5-П	0,6	2016	10 лет	1 раз в месяц
		Для приготовления фаршей, нарезки и шинковки	Электромясорубка ТМ-32	0,5	2018	8 лет	1 раз в 2 года

		Для приготовления фаршей, нарезки и пикковки	Протирочно-резательная машина МПР-350М	0,017	2017	8 лет	1 раз в 2 года
3	Холодильное	Для хранения продуктов	Холодильник «Индезит»	1,5	2018	10 лет	по мере необходимости
		Для хранения продуктов	Холодильник суточный «Hurakan»	1,5	2014	10 лет	по мере необходимости
		Для хранения продуктов	Холодильник «Pozis»	1,5	2018	10 лет	по мере необходимости
		Для хранения продуктов	Холодильник «Индезит»	1,5	2018	10 лет	по мере необходимости
		Для длительного хранения продуктов	Морозильный ларь «Снеж»	1,5	2018	10 лет	по мере необходимости
		Для длительного хранения продуктов	Морозильник «Бирюса»	1,5	2016	10 лет	по мере необходимости
		Для длительного хранения продуктов	Морозильный ларь «Pozis»	1,5	2018	10 лет	по мере необходимости
		Для хранения продуктов	Холодильник «Бирюса»	1,5	2012	10 лет	по мере необходимости
4	Весоизмерительное оборудование	Для взвешивания продуктов и порций	Весы электронные (100кг)	0,015	2015	7 лет	1 раз в 2 года;

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование технологичес- кого 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	Весоизмери- тельное оборудование	-	-	Не требуется	имеется	повар	имеется

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 посадоч- ных мест в обеденном зале (ед.)
1	Стол	13	2016	35%	6 мест на 1 стол
2	Скамейка	26	2016	35%	3 места за 1 скамейку

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
-	-	-	-

X. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплек- тованность	базовое образование	квалификацион- ный разряд	стаж работы (годы)	наличие медкнижки
1	Заведующий производством	-	-	-	-	-	-
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повар	2	да	Средне-специальное Средне-специальное	IV IV	20 30	имеется имеется
4	Рабочий кухни (помощник повара)	2	да	Средне-специальное среднее		36 24	имеется имеется

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.)
-	-	-

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 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
общеобразовательной организации
(организатора питания)



(подпись)

Лебедев П.В.
(расшифровка подписи)