


УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ СОШ №2

 /Моисеева Е.Н./

«29» 04 20 25 г.



ПАСПОРТ

Пищевблока МАОУ СОШ №2 г. Туймазы,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения РБ, г. Туймазы,
проспект Ленина, зд. 3,

телефон 5-16-30, эл почта: soh2-tui@yandex.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 Моисеева Елена Николаевна

Ответственный за питание обучающихся Ибатуллина Айгуль Нуровна

Численность педагогического коллектива, 57

Количество классов по уровням образования 1-4 классы – 15; 5-9 классы – 22; 10-11 классы – 2

Количество посадочных мест 120

Площадь обеденного зала 137,9

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	3	82	0
2	2 класс	3	82	6
3	3 класс	4	115	13
4	4 класс	5	152	14
5	5 класс	4	124	9
6	6 класс	5	141	25

7	7 класс	5	138	13
8	8 класс	4	132	15
9	9 класс	4	129	16
10	10 класс	1	34	5
11	11 класс	1	32	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,	431	431	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	18	18	4
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	535	387	72,5
	в том числе учащиеся льготных категорий,	51	51	9,5
	в том числе за родительскую плату	484	336	63
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	195	109	56
	в том числе учащиеся льготных категорий,	15	15	8
	в том числе за родительскую плату	180	94	48
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	1161	927	80
	в том числе льготных категорий	84	84	7

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,	431	431	100

	в том числе учащиеся льготных категорий	3	3	1
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	535	387	72,5
	в том числе учащиеся льготных категорий,	11	11	2
	в том числе за родительскую плату	484	336	63
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	195	109	56
	в том числе учащиеся льготных категорий	7	7	1
	в том числе за родительскую плату	180	94	48
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	1161	927	80
	в том числе льготных категорий	21	21	2

III. Тип пищеблока
(столовая на сырье, столовая, работающая на полуфабрикатах,
буфет-раздаточная)

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	АО «Общепит»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	452750, Республика Башкортос Туймазинский район, город Туймазы Пугачева, зд. 11
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Аминева Тагзима Мансуровна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(34782)7-25-12, stolov9@mail.ru .
Дата заключения договора	
Длительность договора	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(<u>централизованное</u> , собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(<u>централизованное</u> , собственная

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	догоотовочный цех	—	10,5	—
1.2.5	горячий цех	—	9,9	—
1.2.6	холодный цех	—	8,9	—
1.2.7	мучной цех	—	—	—
1.2.8	раздаточная	—	10,5	—
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	—	1,5	—
1.2.10	помещение для обработки яиц	—	1,5	—
1.2.11	моечная кухонной посуды	—	—	—
1.2.12	моечная столовой посуды	—	11,3	—
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 (ед.)	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
1	Догоотовочный цех	Машина тестомесильная	1	09.2012	10.2012	100%
2	Горячий цех	Плита электрическая ЭП-4 ЖШ	1	09.2012	10.2012	100%
3	Горячий цех	Плита электрическая ЭП-6 ЖШ	1	08.2012	09.2012	100%
4	Догоотовочный цех	Мясорубка	1	07.2012	08.2012	100%
5	Раздаточная	Мармит	1	08.2012	09.2012	100%
6	Раздаточная	Мармит	1	03.2013	04.2013	100%
7	Горячий цех	Сковорода	1	2012	2012	92%

		электрическая				
8	Холодный цех	Картофелечистка	1	2012	2012	100%
9	Горячий цех	Котел пищевой КПЭМ-100	1	2011	2011	100%
10	Доготовочный цех	Шкаф пекарский	1	07.2012	08.2012	100%
11	Холодный цех	Овощерезка	1	05.2013	06.2013	100%
12	Горячий цех	Оборудование для подготовки и очистки воды	1	2021	2021	29%
13	Горячий цех	Фильтр для воды	1	06.2012	07.2012	100%
14	Холодный цех	Холодильник INDESIT TIA16	1	2014	2014	90%
15	Холодный цех	Овощерезка	1	10.2003	11.2003	100%
16	Холодный цех	Холодильник Бирюса	1	2007	2007	100%
17	Холодный цех	Холодильник 2-х камерный «POZIS»	1	12.2021	01.2022	20%
18	Доготовочный цех	Весы фасовочные электронные	1	10.2021	11.2021	20%

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель-ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
	Плита электрическая	Для приготовления блюд	ЭП-4ЖШ		09.2012	7 лет	
	Плита электрическая	Для приготовления блюд	ЭП-6ЖШ		08.2012	7 лет	
	Мармит	Для кратковременного хранения блюд в горячем виде	ПМЭС 70КМ «Астра модернизированная»		08.2012	10 лет	
	Мармит	Для кратковременного хранения блюд в горячем виде	Школьник		03.2013	10 лет	
	Сковорода электрическая	Для приготовления блюд, для жарки	ЭСК-80-2,27-40		2012	12 лет	
	Котел пищевой	для кипячения воды, приготовления бульонов, первых блюд, напитков, компотов и т.п.	КПЭМ-100		2011	10 лет	
	Шкаф пекарский	Для выпечки хлебобулочных изделий	ЭШ-3К		07.2012	8 лет	
2	Механическое						
	Машина тестомесильная	Для замешивания теста	HS 30 SPIRAL MIXER	12 кг	09.2012	2 года	

	Мясорубка	Для измельчения мяса и рыбы	ТМ-32	200 кг/ч	07.2012	8 лет	
	Картофелечистка	Для очистки картофеля	Aquatech	150 кг/ч	2012	3 года	
	Овощерезка	Для нарезания овощей, шинковки капусты и протираания вареных овощей	УКМ-11 (ОМ-300)	350 кг/ч	05.2013	8 лет	
	Оборудование для подготовки и очистки воды	Очистка воды	Aquatech		2021	7 лет	
	Фильтр для воды	Для доочистки питьевой водопроводной воды от вредных примесей	Барьер Профи bb Standard	10 л/мин	06.2012	7 лет	
	Овощерезка	Для нарезания овощей, шинковки капусты и протираания вареных овощей	УКМ-11 (ОМ-300)	300 кг/ч	10.2003	8 лет	
3	Холодильное						
	Холодильник INDESIT TIA16	Для замораживания хранения продуктов	INDESIT TIA16	Объем морозильной камеры-53 л объем холодильной камеры-247	2014	10 лет	
	Холодильник Бирюса	Для замораживания хранения продуктов	Бирюса	Объем морозильной камеры-95 л объем холодильной камеры-225	2007	10 лет	
	Холодильник 2-х камерный «POZIS»	Для замораживания хранения продуктов	POZIS RK-103	Объем морозильной камеры-57 л объем холодильной камеры-239	12.2021	10 лет	
4	Весоизмерительное оборудование						
	Весы фасовочные электронные	Для измерения массы	M-ER 326AF(L)	Max 15 кг	10.2021	10 лет	

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						
	Плита						

	электрическая						
	Плита						
	электрическая						
	Мармит						
	Мармит						
	Сковорода						
	электрическая						
	Котел пищевой						
	Шкаф пекарский						
2	Механическое						
	Машина						
	тестомесильная						
	Мясорубка						
	Картофелечистка						
	Овощерезка						
	Оборудование для						
	подготовки и						
	очистки воды						
	Фильтр для воды						
	Овощерезка						
3	Холодильное						
	Холодильник						
	INDESIT TIA16						
	Холодильник						
	Бирюса						
	Холодильник 2-х						
	камерный						
	«POZIS»						
4	Весоизмери- тельное оборудование						
	Весы фасовочные электронные						

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	Столы обеденные	20		100	120
2	Скамейки	40		100	120

IX. Характеристика бытовых помещений

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

			бытовых целей (ед.)
1	Раздевалка	5	
2	Санузел	2,5	1

Х. 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	1	1	Среднее Профес.	5 разряд	20 л	+
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повар	3	2	Среднее Профес.	4 разряд	15 л	+
4	Рабочий кухни (помощник повара)	2	2	среднее	-	13 л	+

ХІ. 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 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.