Утверждаю
И.о директора МОАУ СОШ № 3

Сайрагин М.

ПАСПОРТ

Пищеблока: Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение средняя общеобразовательная школа № 3 городского округа город Нефтекамск Республики Башкортостан (МОАУ СОШ № 3)

(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения: 452684, Российская Федерация, Республика Башкортостан, город Нефтекамск, проспект Комсомольский, 17 Б

телефон: директор – 7 (34783) 5-33- 43, вахта – 5-33-95 секретарь – 7-04-94

эл почта: soch3-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

Руководитель образовательной организации: И.о. директора Сакратова Марина Михайловна
Ответственный за питание обучающихся: Ахмадиева Светлана Салимьяновна
Численность педагогического коллектива: 43 чел.
Количество классов по уровням образования: начальное общее образование – 11 классов, основное общее образование – 16 классов, среднее общее образование – 2 класса
Количество посадочных мест: 120 посадочных мест
Площадь обеденного зала: 258,7 кв.м.

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1.	1 класс	2	64	2
2.	2 класс	3	69	11
3.	3 класс	3	83	7
4.	4 класс	3	88	6
5.	5 класс	4	79	12
6.	6класс	3	74	11
7.	7 класс	3	71	11
8.	8класс	3	84	25
9.	9 класс	3	85	19
10.	10класс	1	24	2
11.	11класс	1	13	4

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,	304	277	91%
	в том числе учащиеся льготных категорий	26		
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	308	245	79,5%
	в том числе учащиеся	59		

	льготных категорий,			
	в том числе за родительскую плату	143		
	Родительские льготы (50%)	13		
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	122	98	80,3%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	25		
	в том числе за родительскую плату	26		
	Родительские льготы (50%)	3		
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	734	620	84,5%
	в том числе льготных категорий	110		

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,	304	26	8,9%
	в том числе учащиеся льготных категорий	27		
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	308	59	20,5%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	63		
	в том числе за родительскую плату	143		
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	122	25	19,7%
	в том числе учащиеся льготных категорий	24		
	в том числе за родительскую плату	26		
2.4	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	734	110	15,5%

	в том числе льготных категорий			

III. Тип пищеблока

(столовая на сырье, **столовая, работающая на полуфабрикатах**, буфет-раздаточная)

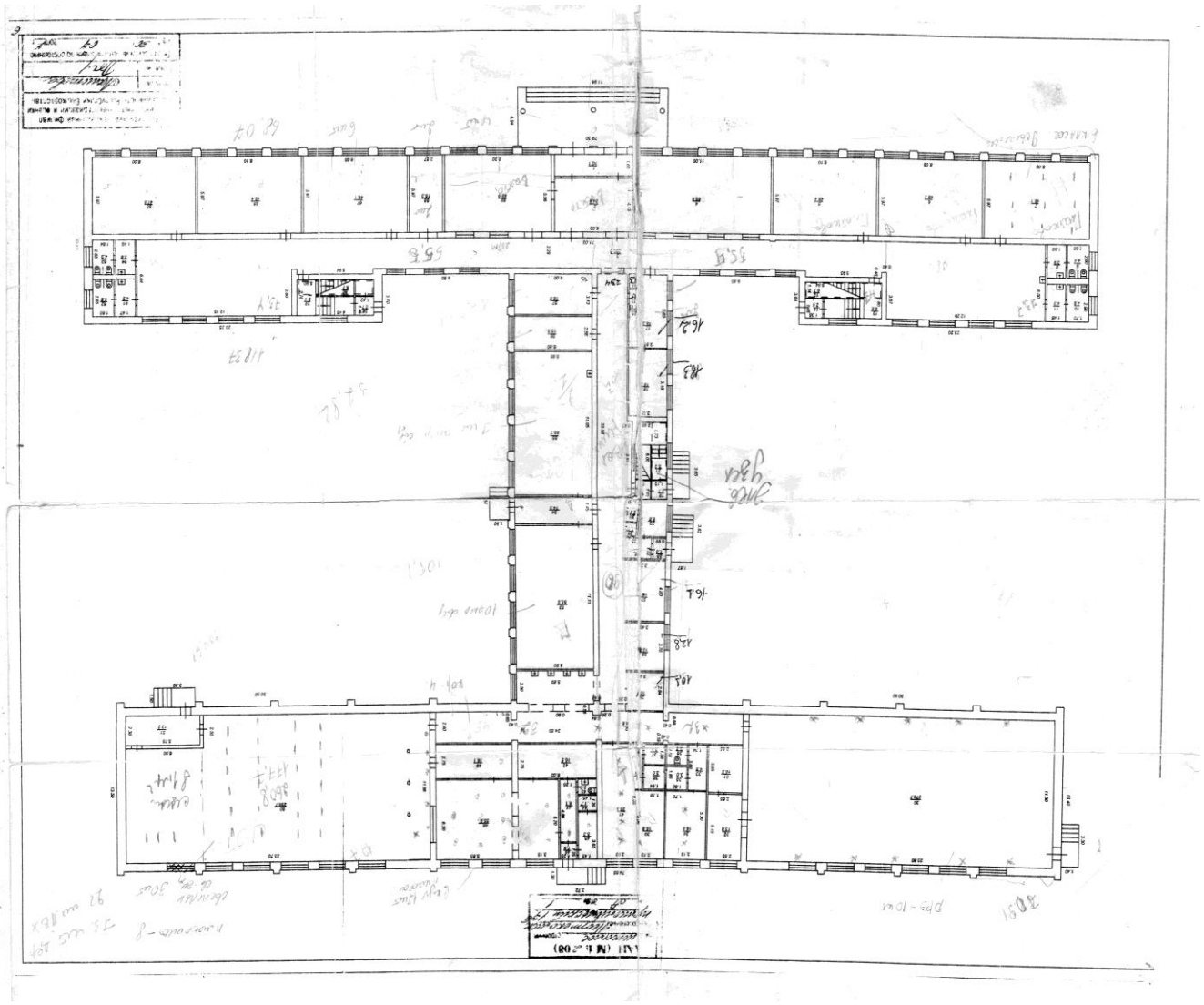
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	Наименование: ООО «ГРАНД – питание»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	г. Нефтекамск, ул. Технабовская, д. 3, корп. А
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Минязов Рустем Назирович
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(34783)2-29-60;2-24-14;5-22-16
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(**централизованное,** собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(**централизованное,** собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(**централизованное,** собственная котельная)
Водоотведение	(**централизованное,** локальные сооружения, другие)
Вентиляция помещений	(естественная, искусственная, **комбинированная)**

Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока



VI. Материально-техническое оснащение пищеблока

Информация по материально-техническому оснащению школьной столовой МОАУ СОШ № 3

Перечень МТО:

№	Перечень имеющегося технологического оборудования	Количество (ед.)	Указать принадлежность (на балансе учреждения или установили организаторы питания)
1	Котёл пищевой	1	МОАУ СОШ № 3
2	Машина протирочно-резательная	1	МОАУ СОШ № 3
3	Посудомоечная машина	1	МОАУ СОШ № 3

4	Тестомесительная машина	1	МОАУ СОШ № 3
5	Холодильный шкаф	1	МОАУ СОШ № 3
6	Холодильник	2	МОАУ СОШ № 3
7	Шкаф холодильный	1	МОАУ СОШ № 3
8	Шкаф жарочный	1	МОАУ СОШ № 3
9	электромясорубка	1	МОАУ СОШ № 3
10	электросковорода	1	МОАУ СОШ № 3
11	Элек.плита ПСЭМ-4	2	МОАУ СОШ № 3
12	мармит	1	МОАУ СОШ № 3
13	Микроволновая печь	1	МОАУ СОШ № 3
14	мясорубка	1	МОАУ СОШ № 3
15	водонагреватель	2	МОАУ СОШ № 3
16	электрокипятильник	1	МОАУ СОШ № 3
17	Элек.плита	1	ООО «Грант –логистик»
18	водонагреватель	2	ООО «Грант –логистик»
19	пароконвектомат	1	ООО «Грант –логистик»
20	Холодильный шкаф	3	ООО «Грант –логистик»
1	электрокипятильник	1	
2	водонагреватель	1	
3	электросковорода	1	

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		16,5	
1.2	Производственные помещения:		78,9	
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	1,7	–	–
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	5,3	–	–
1.2.3	мясо-рыбный цех	10,08	–	–
1.2.4	доготовочный цех	–		–
1.2.5	горячий цех			–
1.2.6	холодный цех			–
1.2.7	мучной цех	9,45	–	–
1.2.8	раздаточная	31,8		

1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	2,5	-	-
1.2.10	помещение для обработки яиц	2,0		–
1.2.11	моечная кухонной посуды	-	-	–
1.2.12	моечная столовой посуды	16,1	-	–
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)	258,7		

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.	Складские помещения	Холодильные камеры холодильная камера холодильный шкаф	3 1 1	2019 1968 2011	2019 1968 2011	10% 90% 15%
2	Производственные помещения	Сковорода Плита Плита Пароконвектомат Котел пищевой Котел пищевой Мясорубка Мясорубка Протирочная машина Холодильник Холодильник	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	1976 1981 2017 2015 2023 2010 1988 2001 1987 2019 2020	1976 1981 2017 2015 2023 2010 1988 2001 1987 2019 2020	80% 70% 12% 10% 15% 75% 60% 75% 10% 10%
3.	мучной цех	Тестомест Жарочный шкаф	1 1	1976 1976	1976 1976	80% 80%
4	раздаточная	мармит	1	1976	1976	80%
5.	Моечная столовой посуды	Посудомоечная машина	1	2013	2013	15%

3.Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологичес-кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель-ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилак-тического осмотра
1	Тепловое						1 раз в месяц
	Сковорода		СЭСМ-2	Россия	1976	10	
	Плита электрическая	4 конфорки	ПЖСМ	Россия	1981	10	
	Плита электрическая	4 конфорки		Россия	2017	10	
	пароконвектомат		А бат	Чуваш.ре сп.	2012	10	
	Котел пищевой	КПЭМ25	КПЭМ2 50/9	Россия Чувашто рг техника	2012	10	
	Котел пищевой	Kayman КПЭ-250-М	Kayman КПЭ-250-М	Россия	2022	1 год	
	Жарочный шкаф	Шжэ-3	Шжэ-3	Россия	1976	10	
	Машина посудомоечная			Россия	2012	10	
	мармит	МСЭ-11 0	МСЭ-11 0	Россия	1976	10	
2	Механическое						1раз в месяц
	тестомест			Россия	1976	10	
	мясорубка	МИМ-300	МИМ-300-2	Россия	2001	10	
	мясорубка			Россия	1988	10	
	Протирочная машина			Россия	1987	10	
3	Холодильное						1раз в месяц
	Холодильные камеры			Россия	2019	10	
	холодильная камера			Россия	1968	10	
	холодильный шкаф			Россия	2011	10	
	холодильник	Vestel	Vestel	Россия	2019	1	
	холодильник	Indesit	Indesit	Россия	2017	1	
4	Весоизмерительное оборудование	Весы напольные		Россия			
		Весы		Россия			

		настольные					

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование технологичес-кого оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метро-	проведение ремонта	план приобретения нового и замена	Ф.И.О. ответственного за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	Заключен договор	-	-	-	Ислаева Е.О	Согласно графику уборки
2	Механическое	есть	-	-	-		
3	Холодильное	есть	-	-	-		
4	Весоизмерительное оборудование	есть	-	-	-		

VII. 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.)
	Комплект мебели для столовой	20	2022	0	120
	Обеденный стол для учителей	12	2022	0	12

Характеристика бытовых помещений

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

			бытовых целей (ед.)
	прихожая	7.6 кв .м	шкаф
	Сан узел	2 кв.м	Умывальник, унитаз

VIII. 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	да	Ср.спец.	6	25	имеется
2	Технолог	-	-				
3	Повар	2	да	Ср.спец.	4	10/15	имеется
4	Рабочий кухни (помощник повара)	1	да	Ср.спец.	4	10	имеется

IX. 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.)
Многопрофильный коледж	2	-

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 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) информация по питанию на сайте школы;
24) наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.

И.о.директора
общеобразовательной организации
(организатора питания) _____ _____М.М.Сакратова_____
(подпись) (расшифровка подписи)