МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 4 ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД НЕФТЕКАМСК РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

Подписан: МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 4 ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД НЕФТЕКАМСК РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
DN: C=RU, S=Республика Башкортостан, STREET="пр. Комсомольский, д.7", L=Нефтекамск, T=Директор, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 4 ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД НЕФТЕКАМСК РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН, OGRN=1020201885769, СНИЛС=01735058232, ИНН ЮЛ=0204012560, ИНН=020403610620, E=mail.sqsu78@mail.ru, G=Любовь Юрьевна, SN=Юсупова, CN=МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 4 ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД НЕФТЕКАМСК РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: место подписания
Дата: 2024.01.09 15:34:01+05'00'

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОАУ СОШ № 4
_____Л.Ю.Юсупова
«___»_____20__г.

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципального общеобразовательного автономного учреждения средней общеобразовательной школы № 4 ГО г.Нефтекамск

Пищеблок: **452684, Российская Федерация, Республика Башкортостан, город Нефтекамск, проспект Комсомольский, дом 7**

телефон **8(34783)2-03-60** эл почта: **sosh4-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: **Юсупова Любовь Юрьевна**
Ответственный за питание обучающихся: **Акбашева Гульнара Занфировна**
Численность педагогического коллектива: **48 чел**.

Количество классов по уровням образования: **37**
Количество посадочных мест: **160**
Площадь обеденного зала: **198,8 кв.м**

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	4	112	6
2	2 класс	4	106	6
3	3 класс	4	111	7
4	4 класс	4	106	9
5	5 класс	4	97	19
6	6 класс	4	97	24
7	7 класс	4	88	2
8	8 класс	4	113	6
9	9 класс	3	76	9
10	10 класс	1	28	4
11	11 класс	1	20	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,	437	435	45,31%
	в том числе учащиеся льготных категорий	31	29	3,02%
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	398	279	29,06%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	77	77	8,02%
	в том числе за родительскую плату	319	202	21,04%
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	125	88	9,17%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	30	30	3,13%
	в том числе за родительскую плату	94	58	6,04%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	960	802	83,54%
	в том числе льготных категорий	138	136	14,1%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,	437		
	в том числе учащиеся льготных категорий	31	16	1,67%
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	398		
	в том числе учащиеся льготных категорий,	77	21	2,19%
	в том числе за родительскую плату	319		
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	125		
	в том числе учащиеся льготных категорий	30	9	0,94%
	в том числе за родительскую плату	94		
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	960		
	в том числе льготных категорий	138	46	4,8%

III. Тип пищеблока: работающая на полуфабрикатах

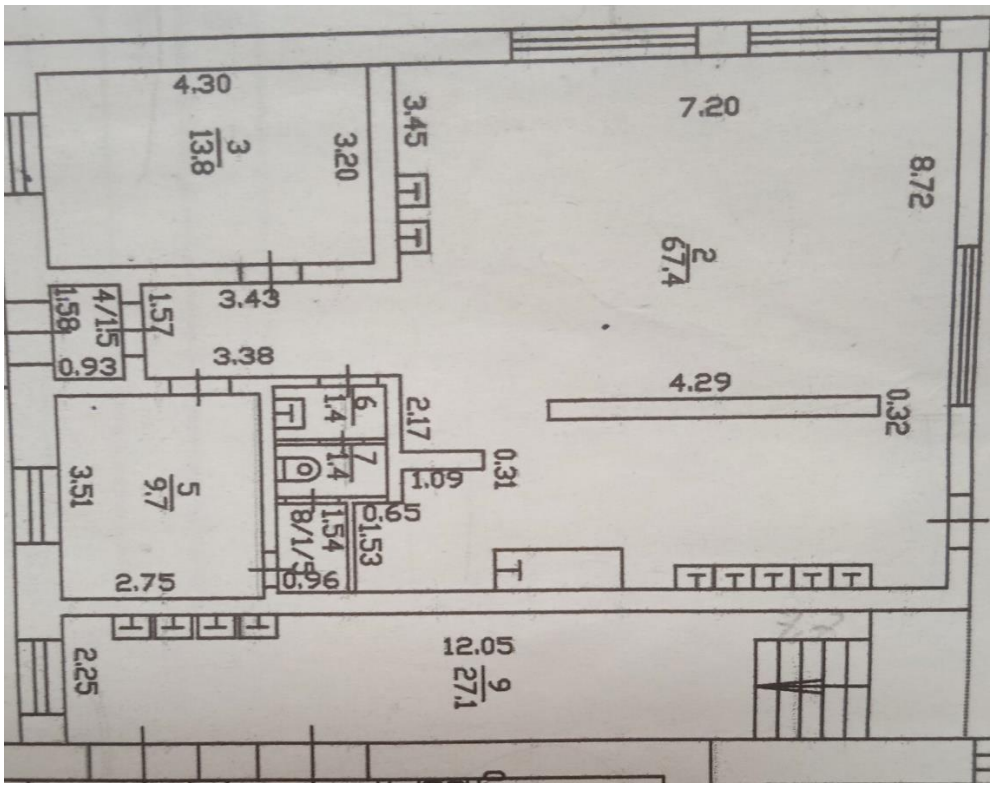
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	Наименование
Адрес местонахождения оператора питания/поставщи	452680 РБ, г.нефтекамск, ул Мира,4
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лиц оператора питания/поставщика	Умурбаева Зинифе Фларидовна Беляева Регина Робертовна
Контактные данные: тел. / эл. Почта	89063717501; 89876028222
Дата заключения контракта	30.12.2021
Длительность контракта	31.12.2024

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
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	-	13,8	-
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	Мясо-рыбный, овощной цех	-	14	–
1.2.2	Доготовочный горячий цех	-	23,8	–
1.2.3	Раздаточная	-	6	–
1.2.4	Моечная кухонной посуды	–	21,6	–

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 (%)
1	Складское помещение	Камера холодидьная	1	2012	2012	
		Весы напольные	1	1987	1987	
		Шкаф холодильный	1	2003	2003	
		Ларь морозильный	3	2021	2021	
2	Мясо-рыбный, овощной цех	Ванна моечная 2-х секционная	2	2023	2023	
		Стол разделочный	2	1985	1985	
3	Доготовочный горячий цех	Овощерезка	1	2012	2012	
		Холодильник бытовой	1	2012	2012	
		Эл.мясорубка	1	2012	2012	
		Протирочно-резательна машина	1	2012	2012	
		Электроплита	1	2021	2021	
		Котел пищеварочный	1	2011	2011	
		Пароконвектомат	1	2021	2021	
		Весы настольные	2	1977	1977	
		Стол разделочный	1	2012	2012	
		Тестомесильная машина	1	2023	2023	
		Сковорода электрическая	1	2017	2021	
		Стол кондитерский	1	2023	2023	
		Хлебный шкаф	1	2022	2022	
4	Моечная кухонной и столовой посуды	Посудомоечная машина	1	2021	2022	
		Водонагреватели	2	2023	2023	
		Ванна 2-х секционная Для мытья столовой посуды	2	2012	2012	
		Ванна для мытья столовой посуды 1-секц	1	2012	2012	
		Ванна 2-х секц. Для кухонной посуды	1	2012	2012	
		Стеллажи для кухонной посуды	4	2023	2023	
		Стол для сбора посуды	1	2023	2023	
		Сушилка для посуды	4	2023	2023	
5	Раздаточная	Мармит электрический	1	2012	2012	

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

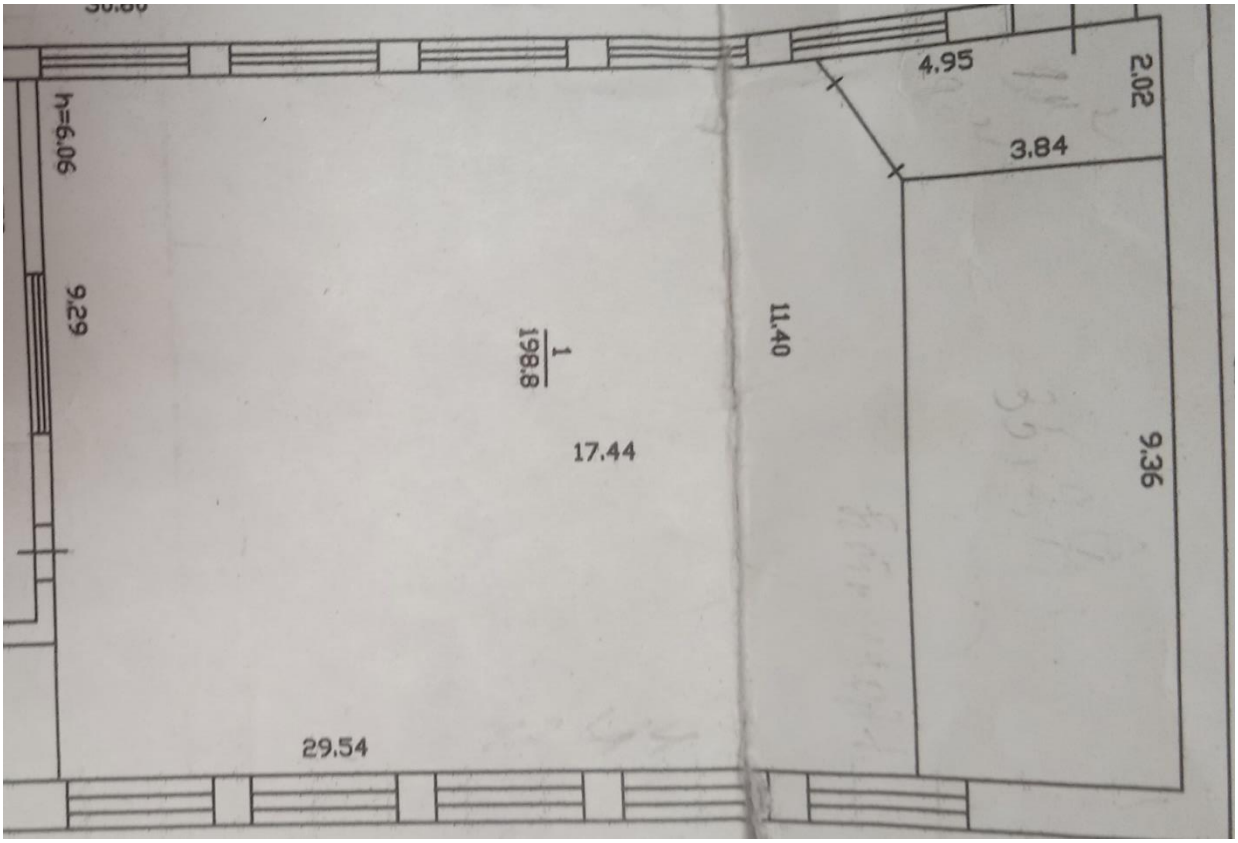
№ п/п	Наименование технологичес-кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель-ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилак-тического осмотра
1	**Тепловое** Мармит первых блюд	Подогрев готовой пищи	МЭПС2-11		2012	11лет	1раз в квартал
	Плита электрическая	Приготовление пищи	АВАТ ЭТ-4		2021	3 года	1 раз в квартал
	Котел пищеварочный	Кипячение воды	КПЭ-160/9Т		2011	12 лет	1 раз в квартал
	Пароконвектомат	Приготовление продуктов питания	ПКА6-1/1ВМ2-		22021	2 года	1 раз в квартал
	Сковорода электрическая	Тепловая обработка полуфабрикатов	СЭЧ-00.00.00Р		2017	6 лет	1 раз в квартал
	Посудомоечная машина	Мытье посуды	МПТ-1700		2021	2 года	1 раз в квартал
	Водонагреватель	Подогрев воды	HEC		2023		1 раз в квартал
2	**Механическое** Овощерезка	измельчение	МПО		2012	11 лет	1 раз в квартал
	электромясорубка	измельчение	МИМ-300		2012	11 лет	1 раз в квартал
	Протиточно-резателная машина	измельчение	МПР-350М		2012	11 лет	1 раз в квартал
	Тестомесильная машина	замес	HS		2023		1 раз в квартал
3	**Холодильное** Камера холодильная	Заморозка продуктов	КХН-6,6		2012	11лет	1 раз в квартал
	Шкаф холодильный	Охлаждение проду	ШХ-0.8МС		2003	20 лет	1 раз в квартал
	Ларь морозильный	Заморозка полуфабрикатов	Снеж		2021	2 года	1 раз в квартал
	Ларь морозильный	Заморозка полуфабрикатов	Снеж		2021	2 года	1 раз в квартал
	Ларь морозильный	Заморозка полуфабрикатов	Снеж		2021	2 года	1 раз в квартал
	Холодильник бытовой	Охлаждение продуктов	POZIS		2012	11 лет	1 раз в квартал
4	**Весоизмери-тельное** оборудование Весы настольные	взвешивание	РН-10Ц13У		1977	46 лет	1 раз в квартал
	Весы настольные	взвешивание	РН-10Ц13У		1977	46 лет	1 раз в квартал
	Весы напольные	взвешивание	РН-10Ц13У		1987	36 лет	1 раз в квартал

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**						
	Мармит первых блюд	ИП Умурбаева	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Плита электрическая	ИП Умурбаева	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Котел пищеварочный	ИП Умурбаева	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Пароконвектомат	ИП Умурбаева	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Сковорода электрическая	Умурбаева	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Посудомоечная машина	ИП Умурбаева	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Водонагреватель	ИП Умурбаева	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
2	**Механическое**	ИП Умурбаева	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	овощерезка	ИП Умурбаева	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	электромясорубка	ИП Умурбаева	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Протиточно-резателная машина	ИП Умурбаева	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Тестомесильная машина	ИП Умурбаева	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	электромясорубка	ИП Умурбаева	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
3	**Холодильное** Камера холодильная	ИП Умурбаева	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Шкаф холодильный	ИП Умурбаева	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Ларь морозильный	ИП Умурбаева	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Ларь морозильный	ИП Умурбаева	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю

	Ларь морозильный	ИП Умурбаева	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Холодильник бытовой	ИП Умурбаева	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
4	**Весоизмери-тельное** оборудование Весы настольные	ИП Умурбаева	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Весы настольные	ИП Умурбаева	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Весы напольные	ИП Умурбаева	нет	По мере необходимости		Заведующий производством	1 раз в неделю

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 обеденный	40	2023	0	160
2	Скамья(2-х местная) обеденная	80	2023	0	160
3	Водонагреватель	1	2023	0	
4	Рециркулятор	1	2020	10	
5	Умывальные раковины	8	2023	0	

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	служебное	9,7	2
2	кладовка	1,5	1

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	1	1	Среднее специальн	6	31	да
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повар	2	2	Среднее специальн	6	31 14	Да да
4	Рабочий кухни (помощник повара)	2	2	Среднее специальн		6 6	Да да

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 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.