



**ПАСПОРТ
пищеблока**

Муниципального общеобразовательного автономного учреждения средняя общеобразовательная школа №11 городского округа город Нефтекамск Республики Башкортостан
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения:

452688, РФ, РБ, г. Нефтекамск, ул. Социалистическая, д. 62В

телефон **8 (34783) 5-41-52**, эл почта: **soch11-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

ХII. Перечень нормативных и технологических документов

I. Общие сведения об образовательной организации (указывается следующая информация):

Руководитель образовательной организации **Аллаяров Илдар Габидович**
 Ответственный за питание обучающихся **Шаймиева Миляуша Магруфовна**
 Численность педагогического коллектива, **113 чел.**

Количество классов по уровням образования 1-4классы-25; 5-9классы-29; 10-11классы-2

Количество посадочных мест, 230

Площадь обеденного зала, 166,6кв.м

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	6	148	8
2	2 класс	6	170	7
3	3 класс	6	164	15
4	4 класс	7	185	18
	и т.д.			

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,	667	667	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	48	48	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	617	344	55
	в том числе учащиеся льготных категорий,	83	83	100
	в том числе за родительскую плату	617	344	100
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	213	97	45
	в том числе учащиеся льготных категорий,	23	23	100

	в том числе за родительскую плату	97	97	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	1497	1108	74
	в том числе льготных категорий	154	154	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	25	25	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий,	24	24	100
	в том числе за родительскую плату			
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий	7	7	100
	в том числе за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,			
	в том числе льготных категорий	56	56	100

III. Тип пищеблока

Столовая, работающая на полуфабрикатах

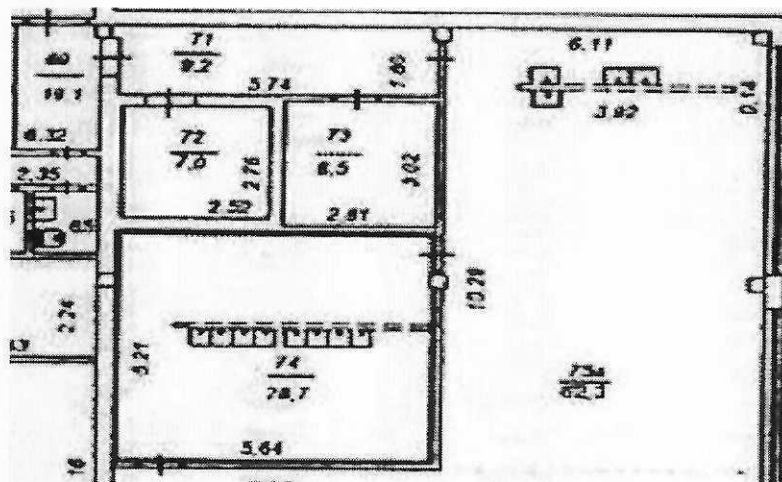
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ООО « ГРАНД-ПИТАНИЕ»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	РФ. РБ, ГО г.Нефтекамск ул.Техснабовская
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Насырова Фируза Имамгалиевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(34783)2-24-14;5-22-16;2-31-69
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

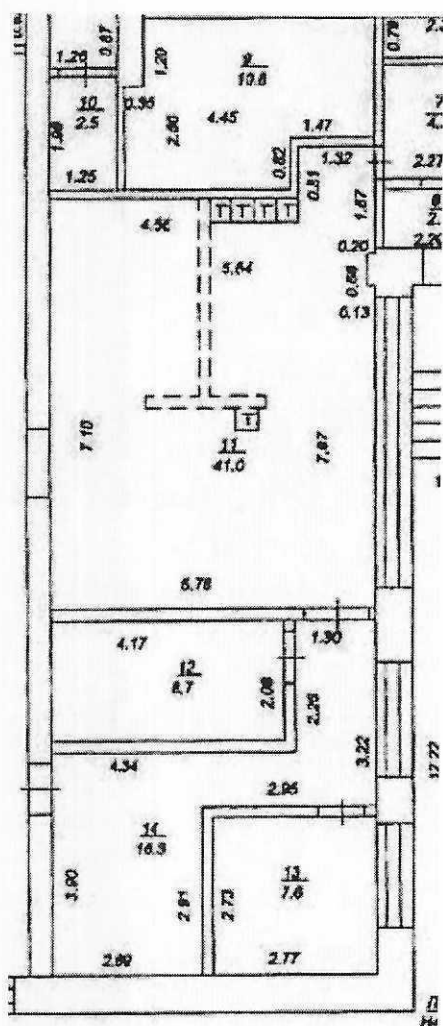
Водоснабжение	(централизованное)
Горячее водоснабжение	(централизованное, водонагреватель)
Отопление	(централизованное)
Водоотведение	(централизованное)
Вентиляция помещений	(естественная и искусственная)

VI. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока Социалистическая д.62В



70	Тамбур					9.2	9.2		9.2	
71	Коридор					7.0	7.0		7.0	
72	Холодильная камера					8.5	8.5		8.5	
73	Склад сух.продуктов					28.7	28.7		28.7	
74	Моечная					166.6	166.6		166.6	
75	Столовый зал					62.3	62.3		62.3	
75а	Кухня					41.8	41.8		41.8	

Социалистическая д.87Б



9	Склад	10.8	10.8
10	Электроцитовая	2.5	2.5
11	Кухня	41.0	41.0
12	Мучной цех	8.7	8.7
13	Посудомоечная	7.6	7.6
14	Посудомоечная	16.3	16.3

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
Ул.Социалистическая д.62В				
1.1	Складские помещения		15,5	
1.2	Производственные помещения:		263	
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	–	62,3	–
1.2.5	горячий цех		62,3	–
1.2.6	холодный цех		62,3	–
1.2.7	мучной цех		–	–
1.2.8	раздаточная		62,3	
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба		62,3	
1.2.10	помещение для обработки яиц		6,11	–
1.2.11	моечная кухонной посуды		28,7	–
1.2.12	моечная столовой посуды		28,7	–
1.2.13	моечная и кладовая тары		28,7	–
1.2.14	производственное помещение буфета-раздаточной	–	–	
1.2.15	посудомоечная буфета-раздаточной	–	–	
1.3	Комната для приема пищи (персонал)		166,6	
Ул.Социалистическая д.87Б				
1.1	Складские помещения		10,8	
1.2	Производственные помещения:			
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	-	41,0	-
1.2.5	Горячий цех		41,0	-
1.2.6	Холодный цех		41,0	-
1.2.7	Мучной цех		-	-
1.2.8	раздаточная		41,0	
1.2.9	Помещение (или место) для резки хлеба		41,0	
1.2.10	Помещение для обработки яиц		41,0	-
1.2.11	Моечная кухонной посуды		23,9	-
1.2.12	Моечная столовой посуды		23,9	-
1.2.13	Моечная и кладовая тары		23,9	-
1.2.14	Производственное помещение	-	-	
1.2.15	посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	
1.3	Комната для приёма пищи персонала		41,0	

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 (%)
Ул.Социалистическая д.62В						
	Доготовочный цех	Печь хлебопекарная	1		2013	
		Плита электрическая	1		2013	
		Эл.плита	1		2005	
		Эл.плита	1		2005	

Горячий цех	Котел пищеварочный	1		2012		
	Электромясорубка	1		2000		
	Машина протирачная	1		2011		
	Привод универсальный	1		2005		
	Плита электрическая	1		2005		
	мясорубка	1		2012		
	Электрокипятильн ик	1		2005		
Холодный цех	холодильник	1		2005		
Мучной цех	Тестомесильная машина	1		2005		
	Стол рабочий	2		2005		
Раздаточная	Стойка раздаточная	1		2005		
Помещение для резки хлеба	Стол рабочий	2		2005		
Помещение для обработки яиц						
Моечная кухонной посуды	Шкаф для посуды	2		2005		
Моечная столовой посуды	Шкаф для посуды	3		2005		
Моечная и кладовая тары						
Комната для приема пищи персонала						
Складские помещени	Холодильная установка	1		2010		
Ул.Социалистичекая д.87Б						
Догоготовочный цех	Адаптер компьютерный	1				
	Лампа бактерицидная	1				
	Мясорубка	1				
	Облучатель	1				
	Подставка	3				
	Стол разделочный	3				
	Стол ванна	1				
	Шкаф холодильный	1				
	Шкаф кухонный	1				
	Шкаф холодильный	1				
	Котел пищеварочный	1				
	Проконвектомат	1				
	Шкаф холодильный	1				
	Горячий цех	Стол разделочный	1			
Плита электрическая		1				
Сковорода						

		электрическая Шкаф пекарский	1 1			
Холодный цех		Стол разделочный Холодильник	1 1			
Мучной цех		Стол разделочный	3			
Раздаточная		Мармит Машина протирачная Витрина тепловая	1 1 1			
Помещение для резки хлеба		Шкаф хлебный	1			
Помещение для обработки яиц						
Моечная кухонной посуды		Стеллаж Машина посудомоечная	1 1			
Моечная столовой посуды		Стеллаж Стол разделочный	2 1			
Моечная и кладовая тары		стеллаж	1			
Комната для приема пищи персонала						
Складские помещения		Стеллаж Ларь морозильная	2 3			

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
Ул.Социалистическая д.62В							
1	Тепловое Мармит для вторых блюд	Подогрев готовых пищи	МЭПС-70 КМ-60		30.07.2021	11 лет	1 раз в квартал
	Мармит для 1-х блюд	Подогрев готовых пищи	МЭПС-70 КМ-01				
	Плита электрическая	Приготовление пищи					
	Котел пищеварочный	Кипячение во					
	Пароконвектомат	Приготовление продуктов питания	АВАТ ПКА-10				
	Печь хлебопекарная	Приготовление пищи					
	Водонагреватель	Подогрев воды	ЭВАН В1-9				

	Витрина тепловая	Сохранение готовых проду	AIROT HW				
	Сковорода электрическая	Тепловая обраб полуфабриката	ПРОММАШ 0,45				
	Посудомоечная машина	Мытье посуды	АВАТ МПТ 1700				
	Чайник	Кипячение во	С-2713П2/Р				
	Электрокипятильник	Кипячение воды					
	Прилавок для горячих напитков	Для хранения	ПГН-70КМ-		30.07.2021		
2	Механическое электромясорубка	измельчение					
	Машина протирочная	измельчение					
	Тестомесильная машина	замес					
	мясорубка	измельчение					
3	Холодильное Холодильная установка	Охлаждение продуктов					
	Холодильник	Охлаждение продуктов					
	Ларь морозильный	Заморозка продуктов	Серебряный снег				
	Ларь морозильный	Заморозка продуктов	МЛК-250				
	Ларь морозильный	Заморозка продуктов	МЛК-500				
	Холодильник двухкамерный	Охлаждение продуктов	INDEZIT			30.05.2022	
	Шкаф холодильный	Охлаждение продуктов	Капри				
4	Весоизмерительное оборудование Весы кухонные до 5кг	взвешивание	Econ ECO-BS113K			25.09.20	
	Весы	взвешивание					
	Весы почтовый	взвешивание					

Ул.Социалистическая д.87Б

	Тепловое Мармит 1-х блюд	Подогрев гото пищи	МЭ-ЗК-15/7				
	Плита электрическая	Приготовление пищи	АВАТ ЭП-6				
	Проконвектомат	Приготовление	АВАТ ПКА				

	Водонагреватель	продуктов питания Подогрев воды					
	Котел пищеварочный	Кипячение воды	АВАТ КПЭ 160/9Т				
	Сковорода электрическая	Тепловая обработка полуфабрикатов	ПРОММАШ СЭЧ-0,25				
	Машина посудомоечная	Мытье посуды	АВАТ МПК 1400				
	Витрина тепловая	Сохранение готовых продуктов	AIRHOT HV				
	Механическое Мясорубка	измельчение					
	Холодильное Холодильник	Охлаждение продуктов	SANTO-818				
	Шкаф холодильный	Охлаждение продуктов	FROSTOR F 400 G				
	Шкаф холодильный	Охлаждение продуктов	POZIS СВИ 513-5				
	Ларь морозильный	Охлаждение продуктов	FROSTOR F-200				
	Ларь морозильный	Охлаждение продуктов	FROSTOR F-200				
	Ларь морозильный	Охлаждение продуктов	FROSTOR F-200				
	Весомизмерительное оборудование Весы без стойки 15кг	Взвешивание	БАЗАР МТ- МЖА				
	Весы со стойкой 200кг	взвешивание	МАССА КТ 200 АЗ				

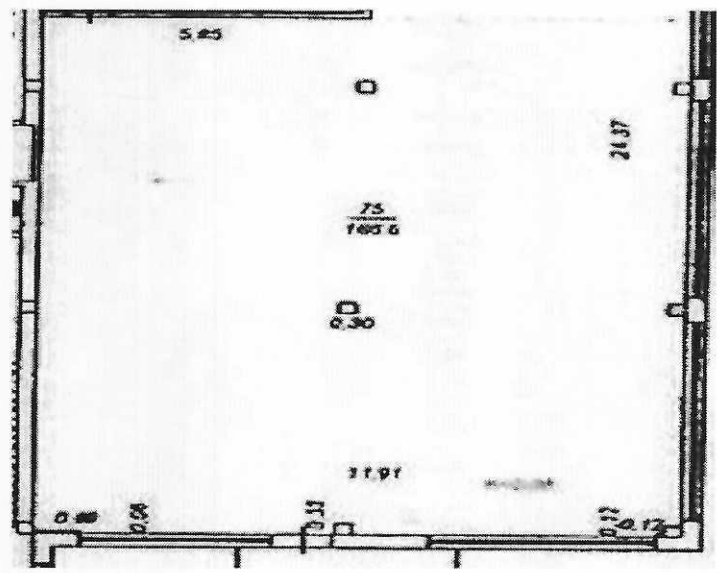
4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ 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
Ул.Социалистическая д.62В							
1	Тепловое						
	Мармит для вторых блюд	ООО ГРАНД ПИТАНИЕ	нет	По мере необходимо	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Мармит для первых блюд	ООО ГРАНД ПИТАНИЕ	нет	По мере необходимо	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Плита электрическая	ООО ГРАНД ПИТАНИЕ	нет	По мере необходимо	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Котел пищеварочный	ООО ГРАНД ПИТАНИЕ	нет	По мере необходимо	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Пароконвектомат	ООО ГРАНД ПИТАНИЕ	нет	По мере необходимо	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Печь хлебопекарная	ООО ГРАНД ПИТАНИЕ	нет	По мере необходимо	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Водонагреватель	ООО ГРАНД ПИТАНИЕ	нет	По мере необходимо	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Витрина тепловая	ООО ГРАНД ПИТАНИЕ	нет	По мере необходимо	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Сковорода электрическая	ООО ГРАНД ПИТАНИЕ	нет	По мере необходимо	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Посудомоечная машина	ООО ГРАНД ПИТАНИЕ	нет	По мере необходимо	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	чайник	ООО ГРАНД ПИТАНИЕ	нет	По мере необходимо	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Электрокипятильник	ООО ГРАНД ПИТАНИЕ	нет	По мере необходимо	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
Прилавок для горячих напитков	ООО ГРАНД ПИТАНИЕ	нет	По мере необходимо	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю	
2	Механическое						
	Электромясорубка	ООО ГРАНД ПИТАНИЕ	нет	По мере необходимо	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Машина протирачная	ООО ГРАНД ПИТАНИЕ	нет	По мере необходимо	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Тестомесильная маш	ООО ГРАНД ПИТАНИЕ	нет	По мере необходимо	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Мясорубка	ООО ГРАНД ПИТАНИЕ	нет	По мере необходимо	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
3	Холодильное						
	Холодильная установка	ООО ГРАНД ПИТАНИЕ	нет	По мере необходимо	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Холодильник	ООО ГРАНД ПИТАНИЕ	нет	По мере	По мере	Заведующий	1 раз в неделю

	ПИТАНИЕ	необходимо	необходимости	производством
--	---------	------------	---------------	---------------

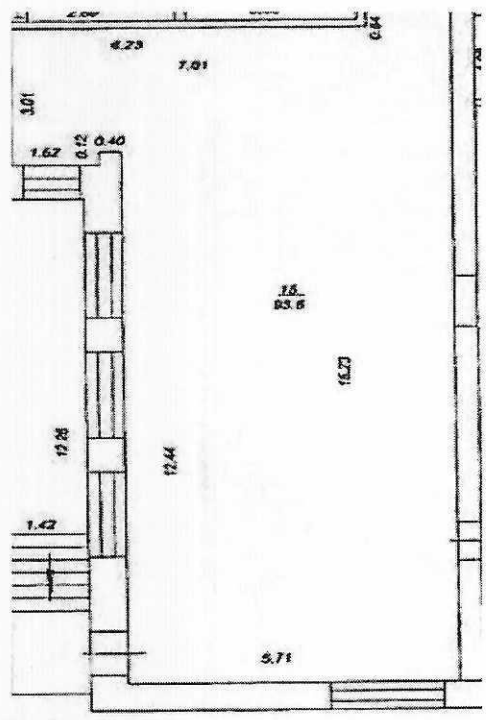
VIII.

Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
Социалистичекая 62В



74	Моечная				166.6	166.6		166.6
75	Столовый зал				62.3	62.3		62.3

Ул. Социалистичекая д.87Б



15	Обеденный зал				93.6	93.6		
----	---------------	--	--	--	------	------	--	--

№ 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.)
Ул.Социалистическая д.62В					
	Столешница желтая	17			230
	Столешница зеленая	16			
	Столешница оранжевая	14			
	Скамейки	92			
	Адаптер компьютер USB Z-2	1			
	Принтер EPrint-11	1			
	Терминал сенсорный	1			
Ул.Социалистическая д.87Б					
	Столешница	23			
	Скамейки	42			
	Витрина тепловая	1			

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	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы (годы)	наличие медкнижки
Ул.Социалистическая д.62В							
1	Заведующий производством	1	1	Срне специальное	6	40	да
2	Технолог	-	-	-	-	-	-

3	Повар	3	3	Средне спец	5		да
4	Рабочий кухни (помощник повара)	2	2		4		да
Ул.Социалистическая д.87Б							
1	Заведующий производством	1	1	Средне специальное	5	23	да
2	Повар	1	1	Средне специальное	4	3	да
3	Рабочий кухни (помощник кухни)	1	1	Среднее	2	7	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.)
-	-	-

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) – на сайте школы (<https://school11neft.ru/pitanie/>);
- 2) ежедневное меню - на сайте школы (<https://school11neft.ru/pitanie/>);;
- 3) меню-раскладка – в столовой;
- 4) технологические карты (ТК) – в столовой;
- 5) технико-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара – в столовой;
- 6) накопительная ведомость – в столовой;
- 7) график приема пищи – на сайте школы (<https://school11neft.ru/pitanie/>);;
- 8) гигиенический журнал (сотрудники) - в столовой;
- 9) журнал учета температурного режима холодильного оборудования - в столовой;
- 10) журнал учета температуры и влажности в складских помещениях- в столовой;
- 11) журнал бракеража готовой пищевой продукции - в столовой;
- 12) журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции – в столовой;
- 13) ведомость контроля за рационом питания – в столовой;
- 14) приказ о составе бракеражной комиссии - на сайте школы (<https://school11neft.ru/pitanie/>);;
- 15) акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году – в приемной ОУ;
- 16) программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся на сайте школы (<https://school11neft.ru/pitanie/>);;
- 17) положение об организации питания обучающихся - на сайте школы (<https://school11neft.ru/pitanie/>);;
- 18) положение о бракеражной комиссии- на сайте школы (<https://school11neft.ru/pitanie/>);;
- 19) приказ об организации питания;
- 20) должностные инструкции персонала пищеблока- в столовой – в столовой;
- 21) программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП - на сайте школы (<https://school11neft.ru/pitanie/>);;
- 22) требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы;
- 22) наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания – в столовой.