

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: Чередник Елена Анатольевна

Ответственный за питание обучающихся: Яхина Дилара Юрисовна

Численность педагогического коллектива: 40чел.

Количество классов по уровням образования: 829 чел.

Количество посадочных мест: 120

Площадь обеденного зала: 87,2кв.м.

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
	5	6	186	24
	6	5	144	10
	7	5	137	22
	8	6	162	21
	9	5	148	23
	10	1	32	3
	11	1	20	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
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	629	484	77%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	77	77	100%
	в том числе за родительскую плату	0	407	65%
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	200	128	64%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	30	30	100%
	в том числе за	0	98	49%

	родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	829	612	74%
	в том числе льготных категорий	107	107	100%

2. Охват двухразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охваченного горячим питанием	
			количество, чел.	% от числа обучающихся
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	629	44	7%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	19	19	100%
	в том числе за родительскую плату	25	25	100%
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	200	5	3%
	в том числе учащиеся льготных категорий	5	5	100%
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	829	49	5%
	в том числе льготных категорий	24	24	100%

III. Тип пищеблока

Столовая работающая на полуфабрикатах,

IV. Форма организации питания

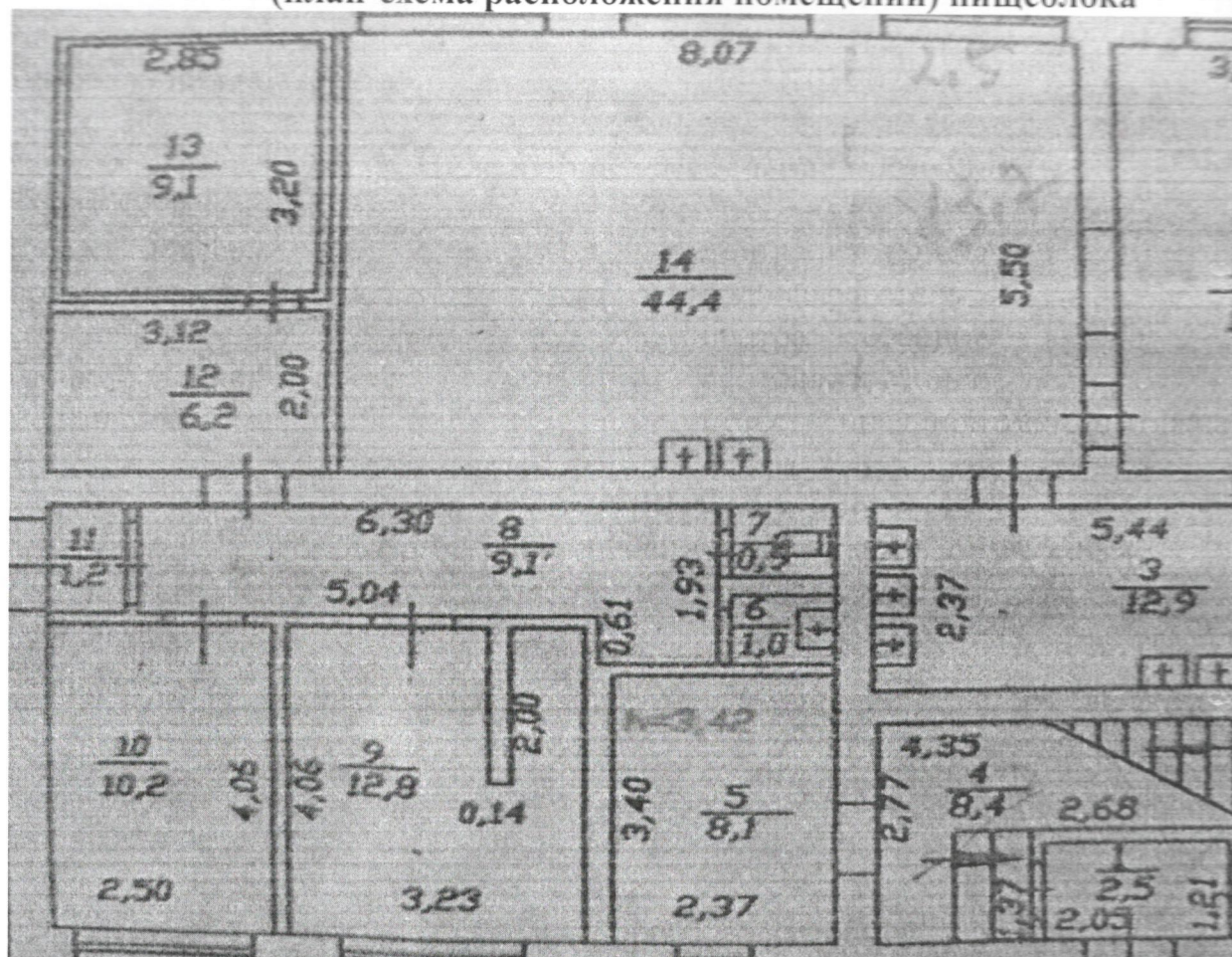
Форма предоставления питания	аутсорсинг
Оператор питания	ООО «Гранд-Питание»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	Г.Нефтекамск, ул.Техснабовская, 3А
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Минязев Рустам Назирович

Контактные данные: тел. / эл. почта	8(34783)32247/grand_pitanie@mail.ru
Дата заключения контракта	ГПД №ОП/2-2023/1 от 27.01.2023г.
Длительность контракта	До 31.12.2025г.

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячееводоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	Естественная, приточно-вытяжная

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		6,2	
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	мясо-рыбный цех		18,8	
1.2.2	догоотовочный цех		13,0	
1.2.3	горячий цех		8,0	
1.2.4	Мучной цех		10,2	
1.2.5	место для резки хлеба		0,8	
1.2.6	Моечная кухонной и столовой посуды		12,9	

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования (ед.)	дата его выпуска	дата начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
1	Мясо-рыбный цех	Мясорубка	1	2012	2012	100%
		Шкаф холодильный	1	2003	2003	100%
		Стол производственный	1	2013	2013	100%
		Ванна моечная двухсекционная	1	2011	2011	100%
2	Догоотовочный цех	Сковорода СЭЧ 025	1	2013	2013	90%
		Котел Ават 250л	1	2013	2013	100%
		Овощерезка	1	2003	2003	100%
		Холодильник Х/З	1	2012	2012	100%
		Шкаф хлебный	1	2012	2012	100%
		Холодильник Г/П	1	2012	2012	100%

		Холодильник Мол.прод.	1	2012	2012	100%
		Ванна моечная -для гарнира -для овощей -для рук	1	2012	2012	100%
		Полка для досок	1	2014	2014	100%
3	Горячий цех	Раздаточная линия	1	2012	2012	100%
		Прилавок холодильный АСТА 70СНШ	1	2012	2012	100%
		Пароконвектомат АВАТ	1	2012	2012	100%
		Плита АВАТ 4-секц.	2	2012	2012	100%
		Плита АВАТ 2-секц.	1	2012	2012	100%
		Стол производственный	2	2013	2013	100%
		Мармид АВАТ ПМЭС 70	2	2013	2013	100%
		Прилавок АВАТ70 для столовых приборов	1	2012	2012	100%
		Кабина кассира	1	2012	2012	100%
4	Мучной цех	Печь ХПЭ эл.	1	2013	2013	100%
		Стойка для расстойки	1	2003	2003	100%
		Стол производственный	2	2012	2012	100%
		Ванна моечная 2-х секц.	1	2012	2012	100%
5	Моечная кухонной и столовой посуды	Посудомоечная машина	1	2012	2012	100%
		Стеллаж СТКТ1/1200	1	2013	2013	100%
		Водонагреватель	2	2020	2020	100%
		Ванна моечная для кух.посуды	1	2011	2011	100%
		Ванна моечная для столовой посуды 2-х секционной	2	2011	2011	100%
		Производств стол	2	2011	2011	100%
		Шкаф для чистой посуды ШЗР1200	1	2011	2011	100%

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	сроки службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
	Сковорода эл. .	Приготовление	СЭЧ025	100%	2013	10 лет	1 раз в квартал

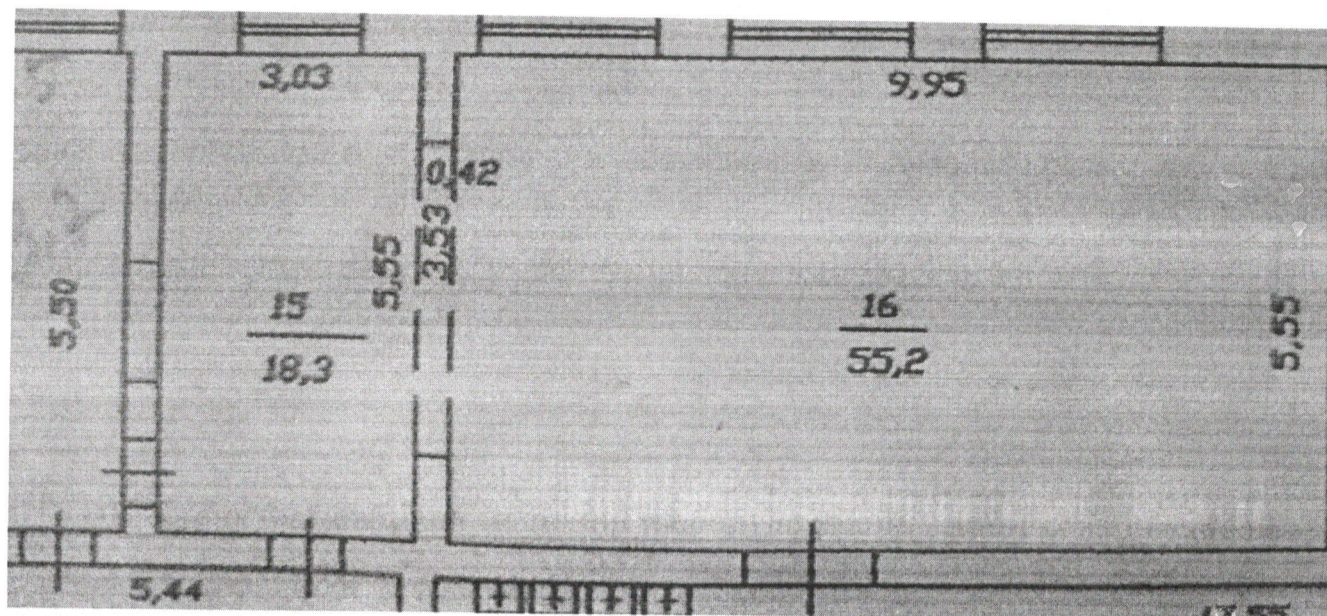
		пищи					
	Печь	Приготовление пищи	ХПЭ 500	100%	2013	10лет	1 раз в квартал
	Плита эл.	Приготовление пищи	АВАТ 4	100%	2022	1год	1 раз в квартал
	Водонагреватель	Подогрев воды	Едиссон	100%	2020	3года	1 раз в квартал
	Плита	Приготовление пищи	АВАТ 2	100%	2013	10лет	1 раз в квартал
	Пароконвектомат	Приготовление пищи	АВАТ ПКА	100%	2012	11лет	1 раз в квартал
2	Механическое						1 раз в квартал
	Мясорубка	Измельчение мяса		100%	2011	12лет	1 раз в квартал
	Мясорубка для ГП	Измельчение мяса		100%	2007	16лет	1 раз в квартал
	Машина для переработки овощей	Измельчение овощей	МПО 1-01	100%	2012	11лет	1 раз в квартал
	Тестомесильная машина	Для замеса		100%	1990	33года	1 раз в квартал
	Привод универсальный	Измельчение		100%	2010	13лет	1 раз в квартал
							1 раз в квартал
3	Холодильное						1 раз в квартал
	Шкаф холодильный	Охлаждение		100%	2003	20лет	1 раз в квартал
	Холодильная камера	Охлаждение		100%	1982	41год	1 раз в квартал
	Шкаф стеклянный средне-температурный	Охлаждение		100%	2012	11лет	1 раз в квартал
	Ларь морозильный	Заморозка		100%	2012	11лет	1 раз в квартал
	Ларь морозильный	Заморозка	СНЕЖ500	100%	2010	13лет	1 раз в квартал
	Холодильник	Охлаждение	БИРЮСА	100%	2009	14лет	1 раз в квартал
4	Весоизмерительное оборудование						1 раз в квартал
	Весы со стойкой	Взвешивание	МАССА	100%	2018	5лет	1 раз в квартал
	Весы товарные	Взвешивание	ГАРАНТ ВПС 35	100%	2022	1год	1 раз в квартал
	Весы настольные	Взвешивание	ЭКОН ЭКО	100%	2020	3года	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- логической работ	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	Ф.И.О. ответственного за состояние оборудования	График Санитарной Обработки оборудования
1	Тепловое						
	Сковорода эл.	ООО «Гранд-питани	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Печь	ООО «Гранд-питани	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Плита эл.	ООО «Гранд-питани	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Водонагреватель	ООО «Гранд-питани	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Плита	ООО «Гранд-питани	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Пароконвектомат	ООО «Гранд-питани	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
2	Механическое						
	Мясорубка	ООО «Гранд-питани	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Мясорубка для ГП	ООО «Гранд-питани	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Машина для переработки овощей	ООО «Гранд-питани	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Тестомесильная машина	ООО «Гранд-питани	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Привод универсальный	ООО «Гранд-питани	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Холодильное						
3	Шкаф холодильный	ООО «Гранд-питани	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Холодильная камера	ООО «Гранд-питани	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Шкаф стеклянный средне- температурный	ООО «Гранд-питани	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Ларь морозильный	ООО «Гранд-питани	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Ларь морозильный	ООО «Гранд-питани	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Холодильник	ООО «Гранд-питани	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производством	1 раз в неделю
	Весоизмери- тельное оборудование						
4	Весы со стойкой	ФБУ «Государ- ственный реги- ональный цент стандартизации метрологии и испытаний»	Договор № 6205 от 29.09	По мере необходим	По мере необходимости	Заведующий производ	1 раз в неделю
	Весы товарные	ФБУ «Государ- ственный реги- ональный цент стандартизации метрологии и	Договор № 6205 от	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производ	1 раз в неделю

		испытаний	29.09				
	Весы настольные	ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации метрологии и испытаний	Договор № 6205 от 29.09	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производ	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 посадочных мест в обеденном зале(ед.)
1	Стол обеденный	24	2023	0%	8/192
2	Скамья	49	2023	0%	4/196
3	Умывальные раковины	7	2023	0%	
4	Сушилка для рук	2	2023	0%	
5	Рециркулятор воздуха	2	2020	10%	

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей(ед.)
1	Раздевалка	1,2	
2	Санузел	0,9	
3	Помещение для разведения дезинфицирующего раствора	0,9	
4	Помещение для хозяйственного инвентаря	2,5	

X. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы (годы)	наличие медкнижки
1	Заведующий производством	1	100%	Средне специальное	6	Более 30	имеется
2	Повар	2	100%	Средне специальное	6	Более 15	Имеется
3	Кухонный рабочий	2	100%	Средне специальное	Нет	Более 15	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.)
ГБПОУ Нефтекамский многопрофильный колледж	4	4

XII. Перечень нормативных и технологических документов

№ п/п	Наименование документов	Наличие
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);	Имеется
2	ежедневное меню;	Имеется
3	меню-раскладка;	Имеется
4	технологические карты (ТК);	Имеется
5	техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара	Имеется
6	график приема пищи;	Имеется
7	гигиенический журнал (сотрудники);	Имеется
8	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Имеется
9	журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Имеется
10	журнал бракеража готовой пищевой продукции	Имеется
11	журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Имеется
12	ведомость контроля за рационом питания	Имеется
13	приказ о составе бракеражной комиссии	№457 от 01.09.2023
14	график дежурства преподавателей в столовой	Имеется
15	акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока	Акт проверки от 10.08.2023г.
16	программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся;	Имеется
17	положение об организации питания обучающихся	Имеется Приказ № 202 от 06.04.2022г.
18	положение о бракеражной комиссии;	Имеется Приказ № 202 от 06.04.2022г.
19	должностные инструкции персонала пищеблока	Имеется
20	программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП;	Имеется От 07.08.2023г.

21	требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы;	Имеется
22	наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.	Имеется

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД НЕФТЕКАМСК
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН**



УТВЕРЖДАЮ

Директор МОАУ СОШ №2

Е.А.Чередник

« 01 » сентября 2023 г.

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Пищевлок: Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение средняя общеобразовательная школа №2

Адрес месторасположения: РБ, г.Нефтекамск, ул.Социалистическая 45В (основная школа)

Телефон: 8(34783)4-25-89

эл. почта: soch2-neft@mail.ru