

## ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципального общеобразовательного автономного учреждения средняя общеобразовательная школа села Амзя городского округа город Нефтекамск  
Республики Башкортостан  
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения: Республика Башкортостан, город Нефтекамск,  
село Амзя, ул.Кудрявцева, дом 9 ,

телефон 8(34783)2-42-30, эл почта: douamz-neft@mail.ru

## Содержание

- I. Общие сведения об образовательной организации
- II. Состояние уровня охвата горячим питанием воспитанников по возрастным группам:
  - 1. Охват четырехразовым горячим питанием воспитанников 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. Перечень недостающего оборудования
- VIII. Штатное расписание работников пищеблока
- XII. Перечень нормативных и технологических документов

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

Руководитель образовательной организации: директор Ялашева Альбина Мидхатовна

Ответственный за питание воспитанников: медицинская сестра Аюпова Венера Рамазановна

Численность педагогического коллектива: 14 человек

Количество групп по уровням образования :10

Количество посадочных мест 230

№ п/п	группа	Количество групп	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	Раннего возраста	1	15	0
2	Первая младшая	1	20	0
3	Вторая младшая	2	35	0
4	Средняя группа	2	30	2
5	Старшая группа	2	30	1
6	Подготовительная	2	30	3

II. Состояние уровня охвата горячим питанием воспитанников по возрастным группам

1. Охват четырехразовым горячим питанием воспитанников по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Раннего возраста	15	15	100%
2	Первая младшая	20	20	100%
3	Вторая младшая	35	35	100%
4	Средняя группа	30	30	100%
5	Старшая группа	30	30	100%
6	Подготовительная	30	30	100%

III. Тип пищеблока

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

Модель предоставления питания	Пищеблок на сырье
-------------------------------	-------------------

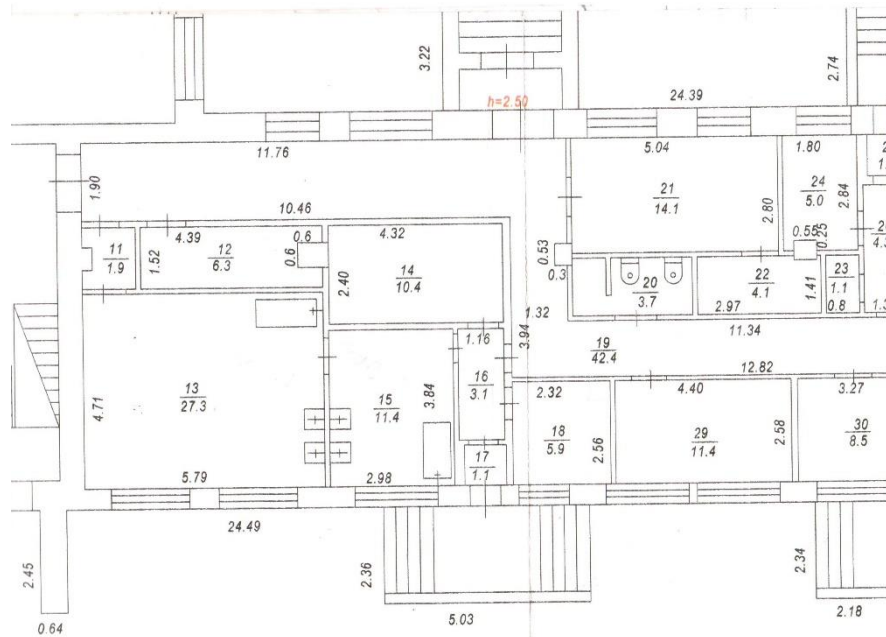
#### IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ИП Умурбаева З.Ф.
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	Республика Башкортостан, г. Нефтекамск, ул. Дорожная, 15а
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Умурбаева Зинифа Фларидовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	89063717501, zf.umurbaeva@mail.ru
Дата заключения контракта	09.01.2024
Длительность контракта	1 год

#### V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	приточная

## VI. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока



Литера по плану	Этаж	Номера помещений	Назначение частей помещений, комнат и т.д. по фактическому использованию	Общая площадь, кв.м.	в т.ч.		Места общего пользования, кв.м.	Высота помещения, м
					Основная	Вспомогательная		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	1	Тамбур	1.1		1.1		2.95
		2	Тамбур	1.8		1.8		
		3	Туалет	11.6		11.6		
		4	Приемная	13.9	13.9			
		5	Спальная комната	32.0	32.0			
		6	Групповая комната	50.8	50.8			
		7	Моечная	4.5		4.5		
		8	Электрощитовая	8.5		8.5		
		9	Лестничная клетка	13.3		13.3		
		10	Коридор	11.2		11.2		
		11	Коридор	1.9		1.9		
		12	Приемная	6.3	6.3			
		13	Кухня	27.3	27.3			
		14	Склад	10.4	10.4			
		15	Моечная	11.4		11.4		
		16	Коридор	3.1		3.1		
		17	Тамбур	1.1		1.1		
		18	Комната отдыха	5.9		5.9		
		19	Коридор	42.4		42.4		

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	10,4	0	0
1.2	Производственные помещения:			
1.2.5	Горячий цех	27,3	0	0
1.2.6	Холодный цех	11,4	0	0
1.3	Комната для приема пищи (персонал)	5,9	0	0

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата ввода, дата передачи	Техническое состояние
1.1	Складские помещения	Морозильная камера	1	2006	удовлетворительное
1.2	Производственные помещения				
1.2.5.	Горячий цех	Шкаф жарочный	1	2006	удовлетворительное
		Шкаф жарочный ШЖЭ-2	1	2022	удовлетворительное
		Эл.водонагреватель	1	2010	удовлетворительное
		Плита электрическая	1	2006	удовлетворительное
		Плита электрическая	1	2013	удовлетворительное
		Стол производственный	1	2021	удовлетворительное
		Привод универсальный	1	2006	удовлетворительное
		Кипятильник непрерывный электрический КНЭ-100-01	1	2022	удовлетворительное
	Облучатель бактерицидный ОБН	1	2021	удовлетворительное	
1.2.6	Холодный цех	Картофелечистка	1	2006	удовлетворительное
		Овощерезка	1	2000	удовлетворительное

		Эл.водонагреватель	1	2006	удовлетворительное
		Шкаф хозяйственный	1	2000	удовлетворительное
		Холодильник INDEZIT	1	2013	удовлетворительное
		Холодильник	1	2006	удовлетворительное
1.3	Комната для приема пищи (персонал)	Холодильник STINOL	1	2022	удовлетворительное

### 3. Перечень недостающего оборудования :

№ п/п	Наименование оборудования	Количество ед.
1	Электрическая плита 4-х комфорочная	1
2	Электрический котел	1
3	Электроводонагреватели	2
4	Бытовые холодильники	2
5	Шкаф для санитарной одежды	1

### VIII. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы (годы)	наличие медкнижки
1	Шеф-повр	1	100%	Нач.проф.	6	16	имеется
2	Повар	1	100%	Нач.проф.	5	8	имеется
4	Рабочий кухни (помощник повара)	1	100%	Среднее	3	5	имеется

### IX. Перечень нормативных и технологических документов

- 1) основное организованное меню для детей от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет 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) акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году;
- 16) программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся;
- 17) положение об организации питания воспитанников;
- 18) положение о бракеражной комиссии;
- 19) приказ об организации питания;
- 20) должностные инструкции персонала пищеблока;
- 21) программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП;
- 22) требования к информации по питанию, размещаемой на сайте образовательной организации;
- 23) наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.

Директор  
МОАУ СОШ села Амзя



А.М. Ялашева