

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ Лицей села Нижнеяркеево МР Илишевский район РБ,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения Республика Башкортостан, Илишевский район с.
Нижнеяркеево, ул. Заводская, д.35

телефон (834762) 5-42-01, 5-42-02, эл. почта: mbou.lisej@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
(указывается следующая информация):

Руководитель образовательной организации Ганиев Алмаз Газинурович

Ответственный за питание обучающихся Ибрагимова Гузель Фаниловна

Численность педагогического коллектива, __ 24__ чел.

Количество классов по уровням образования __ 12__

Количество посадочных мест __ 80__

Площадь обеденного зала __ 89,5__

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	28	6
2	2 класс	1	29	6
3	3 класс	1	30	7
4	4 класс	1	30	6
5	5 класс	1	29	5
6	6 класс	1	29	10
7	7 класс	2	46	9
8	8 класс	1	24	5
9	9 класс	1	28	10
10	10 класс	1	13	1
11	11 класс	1	7	1

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,	117	117	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	117	117	100%
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	127	127	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	29	29	100%
	в том числе за родительскую плату	98	98	100%
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	48	48	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	12	12	100%
	в том числе за родительскую плату	36	36	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	293	293	100%
	в том числе льготных категорий	158	158	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,	1	1	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	1	1	100%
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	5	5	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	5	5	100%
	в том числе за родительскую плату	0		
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	0	0	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	0	0	100%
	в том числе за родительскую плату	0		
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	6	6	100%
	в том числе льготных категорий	6	6	100%

III. Тип пищеблока

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

Тип пищеблока: столовая на сырье

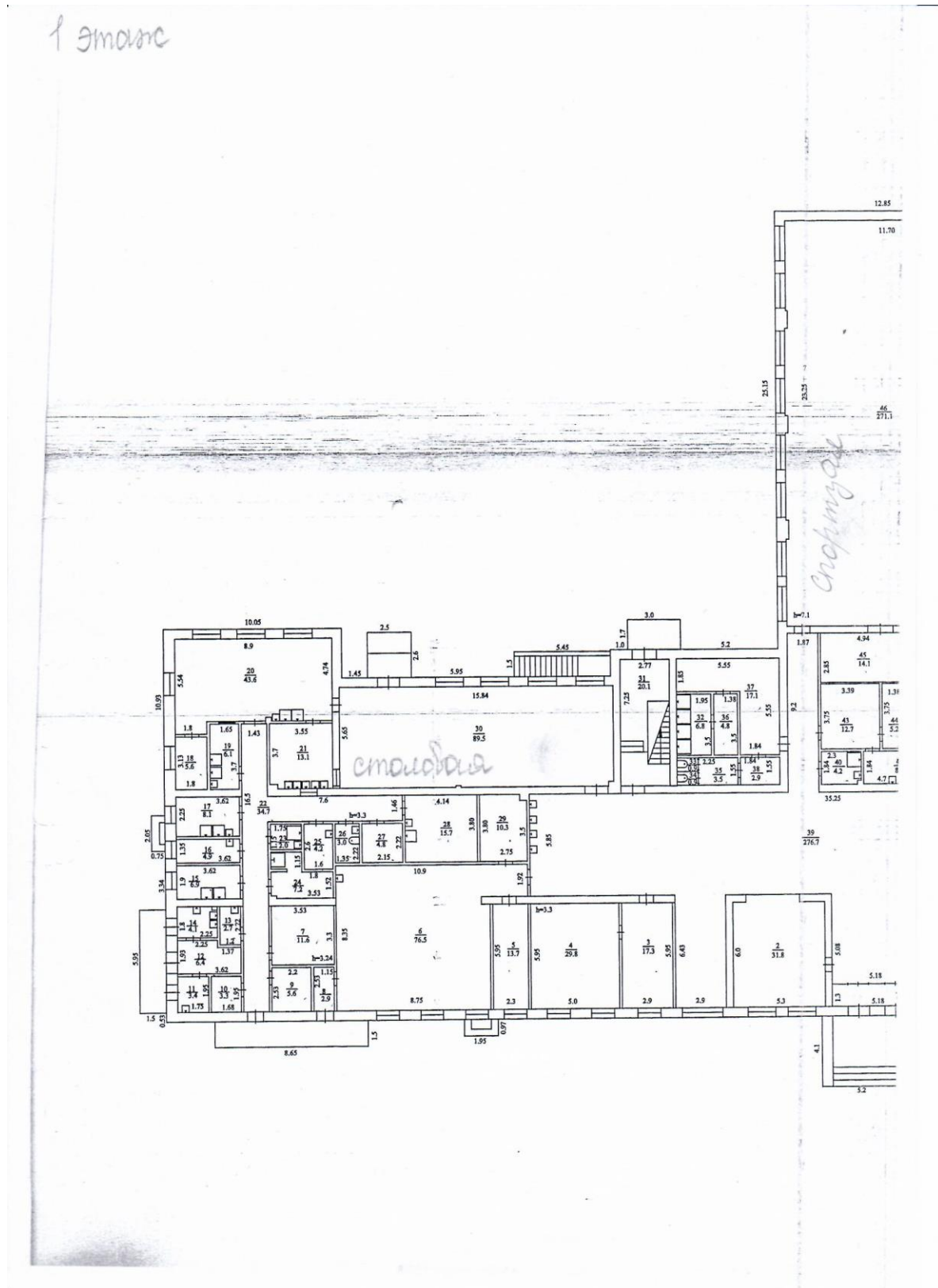
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания		Самостоятельно	
Оператор питания/поставщик		МБОУ Лицей с.Нижнеяркеево/	
№ п/п	Поставщик	Адрес (юридический и фактический)	Группа товара
1	2		5
Поставщики продовольственной группы товаров:			
1	СП ПСК « Илишевский молочник» Фаязов Марат Мударисович	452260, республика Башкортостан, Илишевский район, с. Верхнеяркеево, ул. Свердлова, д. 61, корп. 1	- молочная продукция
2	ООО «Нива» Гилязетдинов Рустам Равилович	452260, Башкортостан респ, Илишевский р-н, с Верхнеяркеево, улица Советская, 3Д 31, К 1.	- хлебобулочные изделия
3	ИП Ахматдинова Г.Я.	452260, Республики Башкортостан, Илишевский район, с Верхнеяркеево, ул. Красноармейская, 35	- крупы -масло -рыбные полуфабрикаты -мясные полуфабрикаты -фрукты -овощи -бутилированная питьевая вода
4	СППК «Илишагропродукт» Багманов Айдар Равилович	452260, Республика Башкортостан, Илишевский район, с. Бишкураево, ул.Ленина 36/1	-мясо -мясные продукции
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика		РБ, Илишевский р-н с.Нижнеяркеево, ул.Заводская,35/	
Фамилия, имя отчество руководителя контактное лицо оператора питания/поставщика		Ганиев Алмаз Газинурович	
Контактные данные: тел. / эл. почта		8(34762) 5-42-01, 5-42-02, mbou.lisej@mail.ru	
Дата заключения контракта		ежегодно	
Длительность контракта		1 год	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
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	6,7		
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	4,1	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	4,9	—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	6,9	—	—
1.2.4	догоотовочный цех	—		—
1.2.5	горячий цех	43,6		—
1.2.6	холодный цех	4,8		—
1.2.7	мучной цех	15,7	—	—
1.2.8	раздаточная	4		
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	2		
1.2.10	помещение для обработки яиц	2,7		—
1.2.11	моечная кухонной посуды	13,1		—
1.2.12	моечная столовой посуды	3,7		—
1.2.13	моечная и кладовая тары	13,1		—
1.2.14	производственное помещение буфета-раздаточной	—	—	
1.2.15	посудомоечная буфета-раздаточной	—	—	
1.3	Комната для приема пищи (персонал)	4,2		

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	Горячий цех	Котел пищеварочный электр. КПЭМ-60/7т	1	2012	2013	100%
		Шкаф жарочный электр. ШЖЭ-2	1	2012	2013	100%
		Плита электр. кухонная ЭПК-47ЖШ	1	2012	2013	100%
		Сковорода электр. универсал. Кух. ЭКС-80- 0,27-40	1	2012	2013	100%
		Холодильник-МХМ	1	2012	2013	100%
		Хлебoreзка-РОТАТО	1	2012	2013	100%
		Весы электр. тензометрические	1	2012	2013	100%
		Машина кух. универ. типа УКМ	1	2013	2013	100%
		Микроволновая печь	1	2012	2013	100%
		Стол нержав.	5	2012	2013	100%
		Шкаф для хлеба	1	2012	2013	100%
		Водонагреватель	1	2012	2013	100%
		Умывальник	1	2012	2013	100%
		Ванна 2-х гнездн	1	2012	2013	100%
		Электросушитель для рук	1	2012	2013	100%
2	Моечная столовой посуды	Машина посудомоечная МПК-700К	1	2012	2013	100%
		Стеллаж для тарелок 4- ярусная	2	2012	2013	100%
		Водонагреватель	1	2012	2013	100%
		Сушилка для посуды	2	2012	2013	100%

		Ванна 2-х гнездн	1	2012	2013	100%
		Ванна 3-х гнездн	1	2012	2013	100%
3	Моечная кухонной посуды	Ванна 2-х гнездн	1	2012	2013	100%
		Стеллаж для кухонной посуды 4 ярусный	2	2012	2013	100%
		Водонагреватель	1	2012	2013	100%
		Умывальник	1	2012	2013	100%
4	Овощной цех обработки	Картофелечистка	1	2012	2013	100%
		Стол нержавеющей	2	2012	2013	100%
		Сушилка	1	2012	2013	100%
		Ванна 2-х гнездная	1	2012	2013	100%
		Водонагреватель	1	2012	2013	100%
		Умывальник	1	2012	2013	100%
5	Овощной цех обработки	Овощерезка	1	2012	2013	100%
		Стол	1	2012	2013	100%
		Водонагреватель	1	2012	2013	100%
		Умывальник	1	2012	2013	100%
		Сушилка для рук	1	2012	2013	100%
6	Мясорыбный цех	Мясорубка ТМ-32	1	2012	2013	100%
		Ванна 2-х гнездная	1	2012	2013	100%
		Стол нержавеющей	2	2012	2013	100%
		Водонагреватель	1	2012	2013	100%
		Умывальник	1	2012	2013	100%
		Сушилка для рук	1	2012	2013	100%
		Весы	1	2012	2013	100%
7	Помещение обработки яиц	Ванна 3-х гнездн	1	2012	2013	100%
		Водонагреватель	1	2012	2013	100%

		Умывальник	1	2012	2013	100%
8	Кладовая овощей	Ванна 2-х гнезд	1	2012	2013	100%
		Водонагреватель	1	2012	2013	100%
		Умывальник	1	2012	2013	100%
		Весы	1	2012	2013	100%
9	Кладовая сухих продуктов	Поддон	1	2012	2013	100%
		Стеллаж	1	2012	2013	100%
		Водонагреватель	1	2012	2013	100%
		Умывальник	1	2012	2013	100%
		Сушилка для рук	1	2012	2013	100%
10	Мучной цех	Профессиональный шкаф пекарский	1	2012	2013	100%
		Машина для просеивания муки МКМ-150	1	2012	2013	100%
		Миксер	1	2012	2013	100%
		Холодильник МХМ-400м	1	2012	2013	100%
		Ванна 1-гнезд	1	2012	2013	100%
		Стол нержав	2	2012	2013	100%
		Водонагреватель	1	2012	2013	100%
		Умывальник	1	2012	2013	100%
		Вагонетка	1	2012	2013	100%
11	Холодный цех	Холодильник POLAIR	1	2012	2013	100%
		Ванна 1-гнездн	1	2012	2013	100%
		Водонагреватель	1	2012	2013	100%
		Стол	1	2012	2013	100%
		Умывальник	1	2012	2013	100%
		Сушилка для рук	1	2012	2013	100%
12	Помещение холодильников	Холодильник комбинированный	2	2012	2013	100%

		Холодильник POLAIR	2	2012	2013	100%
		Морозильник ларь POZIS-A-150-1	1	2012	2013	100%
		Стеллаж	1	2012	2013	100%
13	Кладовая для уборочного инвентаря	Ванна	1	2012	2013	100%
		Умывальник	1	2012	2013	100%
14	Душевая кабина	Ванна	1	2012	2013	100%
		Смеситель для душа	1	2012	2013	100%
15	Гардеробная для персонала	Шкаф для одежды	1	2012	2013	100%
		Шкаф для верхней одежды	1	2012	2013	100%
16	Раздаточная зона	Мармит ПМС нерж	1	2012	2013	100%
		Прилавок ПГН-70КМ-60 нерж	1	2012	2013	100%
		Мармит ПМЭС-70К нерж	1	2012	2013	100%
		Прилавок холодильный ППВ	1	2012	2013	100%
17	Обеденный зал	Стол обеденный	15	2012	2013	100%
		Скамья для обеденного стола	30	2012	2013	100%
		Стол для сбора грязной посуды	1	2012	2013	100%

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологичес-кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Котел пищеварочный электр.	КПЭМ-60/7т	9кВт	2012	10 лет	
		Шкаф жарочный электр.	ШЖЭ-2	2,4кВт	2012	10 лет	
		Плита электр. кухонная	ЭПК-47ЖШ	16,8кВт	2012	10 лет	
		Сковорода электр. универсал. Кух.	ЭКС-80-0,27	9 кВт	2012	10 лет	
		Микроволновая печь		1 кВт	2012	10 лет	
2	Механическое	Хлеборезка	РОТАТО	0,4 кВт	2012	10 лет	
		Весы электр. тензометрические		-	2012	10 лет	
		Машина кух. универ.	типа УКМ	4кВт	2012	10 лет	
		Машина посудомоечная	МПК-700 К	до 9 тыс в час	2012	10 лет	
		Картофелечистка		250кВт	2012	10 лет	
		Овощерезка	типо МПО1	4кВт	2012	10 лет	
		Мясорубка	ТМ-32	1,55кВт	2012	10 лет	
		Машина для просеивания муки	МКМ-150	0,17кВт	2012	10 лет	
3	Холодильное	Миксер		240кВт	2012	10 лет	
		Холодильник-	МХМ	25кВт	2012	10 лет	
		Холодильник	МХМ-400м	25кВт	2012	10 лет	
		Холодильник	POLAIR	23кВт	2012	10 лет	
		Холодильник комбинированный		25кВт	2012	10 лет	
4	Весоизмерительное оборудование	Морозильник ларь	POZIS-A-150-1	345л	2012	10 лет	
		Весы электр. тензометрические			2012	10 лет	
		Весы 5 штук			2012	10 лет	

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	+	-			Юсупова Р.Р	+
		+	-				+
2	Механическое	+	-				+
		+	-				+
3	Холодильное	+	-				+
		+	-				+
4	Весоизмери- тельное оборудование	+	+				+
		+	+				+

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	Мармит ПМС нерж	1	2012	100%	80
2	Прилавок ПГН- 70КМ-60 нерж	1	2012	100%	
3	Мармит ПМЭС-70К нерж	1	2012	100%	
4	Прилавок холодильный ППВ	1	2012	100%	
5	Стол обеденный	15	2012	100%	
6	Скамья для обеденного стола	30	2012	100%	
7	Стол для сбора грязной посуды	1	2012	100%	

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
	Санузел	3,0	0
	Гардероб для персонала	7,2	0
	Коридор	34.7	0

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	0					
2	Технолог	0					
3	Повар	2	100%	средне-специальное	4 разряд 5 разряд	10 лет 40 лет	+
4	Рабочий кухни (помощник повара)	2	100%		5 разряд	1 год 2 месяца	+

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.)
0	0	0

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);
- 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.

Директор
общеобразовательной организации
(организатора питания)



(подпись)

Тамбиев А.Т.

(расшифровка подписи)