

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
Гимназия №1 имени Героя Советского Союза Н. Т. Антошкина,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения:

1 корпус: Республика Башкортостан, город Кумертау, улица 60 лет БАССР, дом 14 А,

2 корпус: Республика Башкортостан, город Кумертау, улица Антошкина, дом 6

телефон: 8(34761)22015, эл почта: gym1_ant@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: Музюкина Ольга Юрьевна

Ответственный за питание обучающихся: Газизова Айгуль Рафаиловна

Численность педагогического коллектива: 56 чел.

Количество классов по уровням образования:

начальные классы – 13 классов,

среднее звено – 16 классов,

старшие классы – 5 классов

Количество посадочных мест:	1 корпус	120 мест
	2 корпус	60 мест
Площадь обеденного зала:	1 корпус	138,6 м2
	2 корпус	50,2 м2

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	3	86	86
2	2 класс	4	109	109
3	3 класс	3	78	78
4	4 класс	3	79	79
5	5 класс	3	83	3
6	6 класс	4	118	8
7	7 класс	3	88	7
8	8 класс	3	81	5
9	9 класс	3	75	6
10	10 класс	2	44	1
11	11 класс	3	66	2
Всего		34	907	384

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,	352	-	-
	в том числе учащиеся льготных категорий	352	-	-
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	370	350	38,6
	в том числе учащиеся льготных категорий,	23	22	2,4
	в том числе за родительскую плату		327	36

1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	185	167	18,4
	в том числе учащиеся льготных категорий,	9	7	0,8
	в том числе за родительскую плату		158	17,4
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	907	869	95,8
	в том числе льготных категорий	384	29	3,2

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,	352	352	38,8
	в том числе учащиеся льготных категорий	3	3	0,3
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	370	1	0,1
	в том числе учащиеся льготных категорий,	1	1	0,1
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	185	2	0,2
	в том числе учащиеся льготных категорий	2	2	0,2
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	907	355	39,1
	в том числе льготных категорий	6	6	0,7

III. Тип пищеблока

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

1 корпус – работающая на полуфабрикатах

2 корпус – буфет-раздаточная

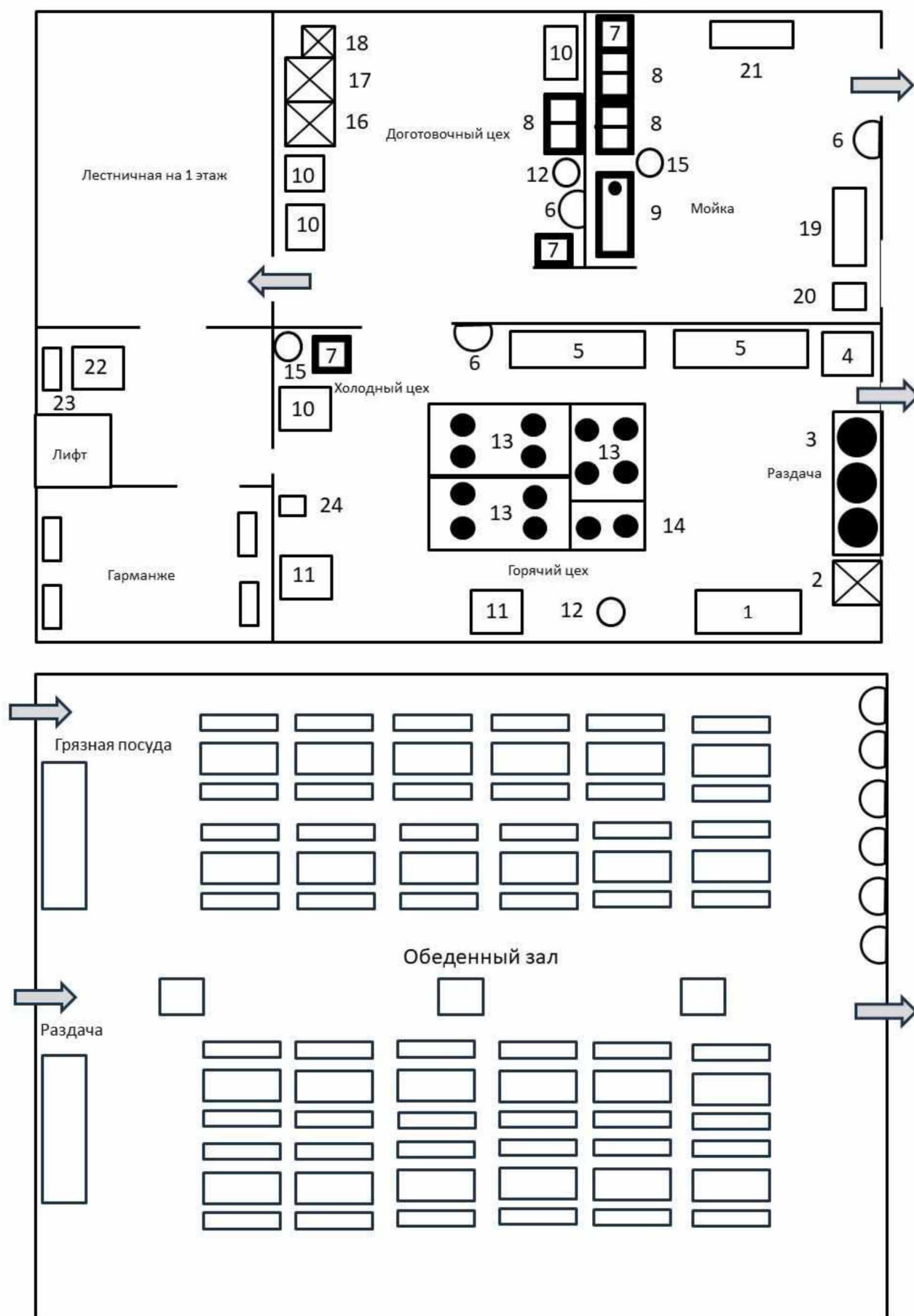
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	Наименование <u>Аутсорсинг</u> <u>Общество с ограниченной</u> <u>ответственностью «Межшкольный</u> <u>комбинат общественного питания»</u>
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	453309, Республика Башкортостан, город Кумертау, ул. Салавата, 5
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Директор — Дьяченко Юлия Владимировна,
Контактные данные: тел. / эл. почта	тел.: 4-23-99/
Дата заключения контракта	01.09.2024
Длительность контракта	31.12.2024

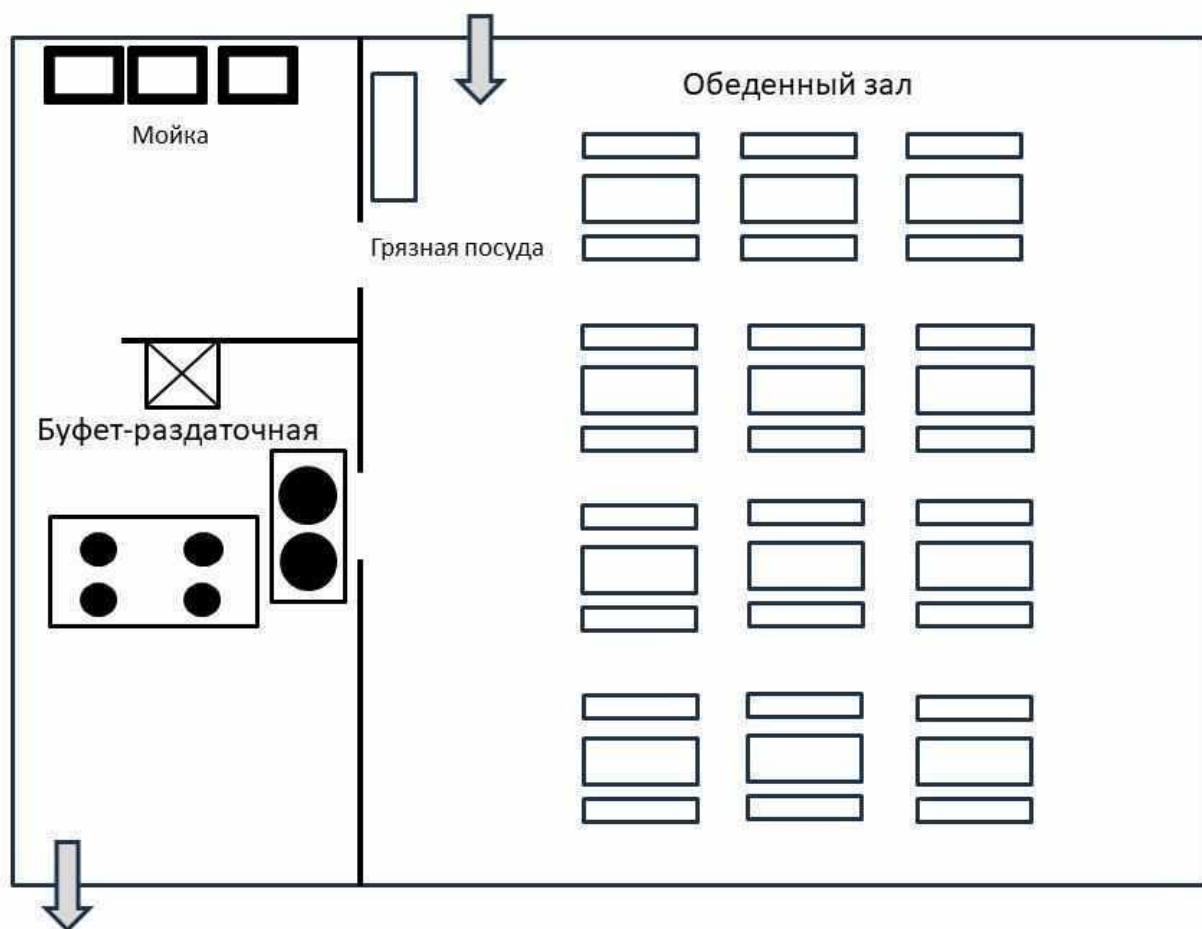
V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(<u>централизованное</u> , собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(<u>централизованное</u> , собственная котельная, <u>водонагреватель</u> , резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(<u>централизованное</u> , собственная котельная)
Водоотведение	(<u>централизованное</u> , локальные сооружения, другие)
Вентиляция помещений	(естественная, искусственная, <u>комбинированная</u>)

VI. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока 1 корпус



2 корпус



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	—	22,7	—
1.2	Производственные помещения:	—	92,8	28,9
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	—	15,5	—

1.2.5	горячий цех	—	23,6	—
1.2.6	холодный цех	—	10,2	—
1.2.7	мучной цех	—	—	—
1.2.8	раздаточная	—	5,3	3,0
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	—	8,0	—
1.2.10	помещение для обработки яиц	—	—	—
1.2.11	моечная кухонной посуды	—	15,1	—
1.2.12	моечная столовой посуды	—	15,1	—
1.2.13	моечная и кладовая тары	—	—	—
1.2.14	производственное помещение буфета-раздаточной	—	—	15,7
1.2.15	посудомоечная буфета-раздаточной	—	—	10,2
1.3	Комната для приема пищи (персонал)	—	—	—

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 корпус						
1.	Горячий цех	Плита электрическая 4-х конфорочная с жарочным шкафом	1	31.08.2007	31.08.2007	100
2.		Плита электрическая 4-х конфорочная с жарочным шкафом	1	31.08.2007	31.08.2007	100
2.		Плита электрическая ЭП - 4П	1	30.06.2021	30.06.2021	100
3.		Плита электрическая ЭП и ЖШ (ЭП - 2 ЖШ)	1	01.11.2004	01.11.2004	100
4.		Зонд вытяжной над варочной поверхностью	1	01.11.2018	01.11.2018	100
5.		Шкаф жарочный ШЖЭ-2	1	30.09.2012	30.09.2012	100
6.		Шкаф жарочный ШЖЭ - 2лиц.нерж.	1	09.08.2007	09.08.2007	100

6.		Электросковорода	1	01.09.2001	01.09.2001	100
7.		Котел пищеварочный электрический КПЭМ-100/97	1	01.04.2024	01.04.2024	10
8.	Холодный цех	Водонагреватель Ariston ABS	1	09.08.2015	09.08.2015	100
9.	Доготовочный цех	Холодильная камера Модульная КХН-8,81 (Моноблок МВ 11а; Монитор напряж. 220в MRU	1	31.10.2006	31.10.2006	100
10.		Холодильник Indesit	1	26.11.2013	26.11.2013	100
11.		Шкаф морозильный СВ 105-S	1	17.12.2018	17.12.2018	100
12.		Шкаф холодильный ПОЛАР CM105-S(ШХ-0,7)	1	16.11.2018	16.11.2018	100
13.		Машина протирочно-резательная ОМ 350М	1	16.11.2018	16.11.2018	100
14.		Мясорубка МИМ-300	1	16.11.2018	16.11.2018	100
15.	Моечная	Машина посудомоечная	1	30.09.2013	30.09.2013	100
16.		Водонагреватель Ariston ABS	1	09.08.2015	09.08.2015	100
17.	Раздача	Прилавок-витрина ПВВ(Н)-70KM-С-НШ	1	22.11.2016	22.11.2016	100
18.		Мармит 1-ых блюд ПМЭС-70KM-01	1	22.11.2016	22.11.2016	77
2 корпус						
1.	Раздача	Мармит 1 - х блюд ПМЭС - 70KM	1	30.06.2021	30.06.2021	100
2.		Плита электрическая ЭП-4 ЖШ	1	31.08.2012	31.08.2012	100
3.		Холодильник Мир-101-5 POZIS	1	31.07.2012	31.07.2012	100
	Моечная	Машина посудомоечная МПК-500Ф	1	30.09.2012	30.09.2012	100
		Водонагреватель "Аристон" 100 V	1	31.07.2012	31.07.2012	100

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
	Плита электрическая 4-х конфорочная	Приготовление блюд	ПЭ-4ШМ	16 кВт	31.08.2007	7	1 раз в месяц
	Плита электрическая 4-х	Приготовление	ПЭ-4ШМ	16 кВт	31.08.2007	7	1 раз в месяц

	конфорочная	блюд					
	Плита электрическая	Приготовление блюд	ЭП - 4П	12 кВт	30.06.2021	7	1 раз в месяц
	Плита электрическая	Приготовление блюд	ЭП-2ЖШ	8,8 кВт	30.09.2012	7	1 раз в месяц
	Шкаф жарочный	Приготовление блюд	ШЖЭ-2	9,6 кВт	30.09.2012	10	1 раз в месяц
	Шкаф жарочный	Приготовление блюд	ШЖЭ-2	10 кВт	09.08.2007	10	1 раз в месяц
	Электросковорода	Приготовление блюд		9 кВт	01.09.2001	12	1 раз в месяц
	Котел пищеварочный электрический	Для получения горячей воды	КПЭМ-100/9Т	18 кВт	01.04.2024	10	1 раз в месяц
	Водонагреватель	Для получения горячей воды	Ariston ABS	2,5 кВт	09.08.2015	5	1 раз в 6 месяцев
	Водонагреватель	Для получения горячей воды	Ariston ABS	2,5 кВт	09.08.2015	5	1 раз в 6 месяцев
	Водонагреватель	Для получения горячей воды	Аристон 100V	2,5 кВт	31.07.2012	5	1 раз в 6 месяцев
	Мармит 1 - х блюд	Для подогрева приготовленных блюд	ПМЭС - 70КМ	2,1 кВт	22.11.2016	10	1 раз в месяц
	Мармит 1 - х блюд	Для подогрева приготовленных блюд	ПМЭС - 70КМ	2,1 кВт	22.11.2016	10	1 раз в месяц
	Машина посудомоечная	Для мытья посуды	МПК-500Ф	6,7 кВт	30.09.2012	10	1 раз в месяц
	Машина посудомоечная	Для мытья посуды	МПК-700к	10,1 кВт	30.09.2013	10	1 раз в месяц
2	Механическое						
	Машина протирачно-	Для нарезания	ОМ 350М	0,37 кВт	16.11.2018	8	1 раз в месяц

	резательная	сырых и вареных овощей, шинковки капусты и протирания вареных овощей, фруктов, творога.					
	Мясорубка	Для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы	МИМ-300	1,9 кВт	16.11.2018	8	1 раз в месяц
3	Холодильное						
	Холодильная камера Модульная	Для хранения продуктов	КХН-8,81	1 кВт	31.10.2006	10	1 раз в 3 месяца
	Холодильник	Для хранения суточной нормы	Indesit	0,15 кВт	26.11.2013	10	1 раз в 3 месяца
	Шкаф морозильный	Для длительного хранения продуктов	СВ 105-S	0,55 кВт	17.12.2018	10	1 раз в 3 месяца
	Шкаф холодильный	Для хранения продуктов	ПОЛАР СМ105-S(ШХ-0,7)	0,35 кВт	16.11.2018	10	1 раз в 3 месяца
	Холодильник	Для хранения суточной нормы	Мир-101-5 POZIS	0,15 кВт	31.07.2012	10	1 раз в 3 месяца
	Прилавок-витрина	Для поддержания блюд и напитков в охлажденном состоянии	ПВВ(Н)-70КМ-С-НШ	0,2 кВт	22.11.2016	12	1 раз в месяц

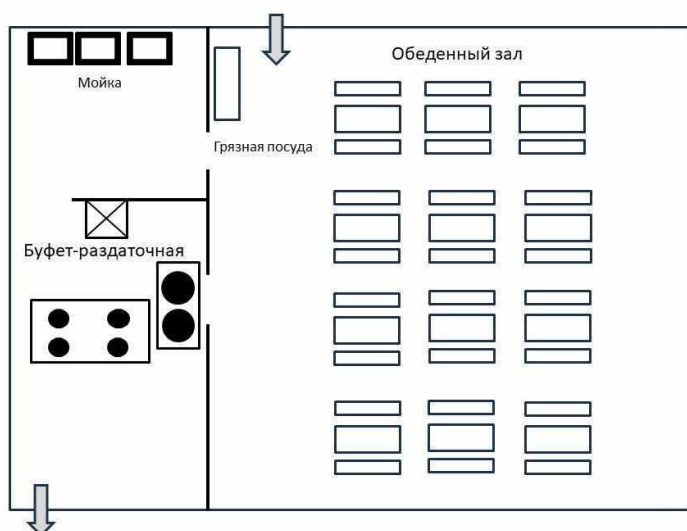
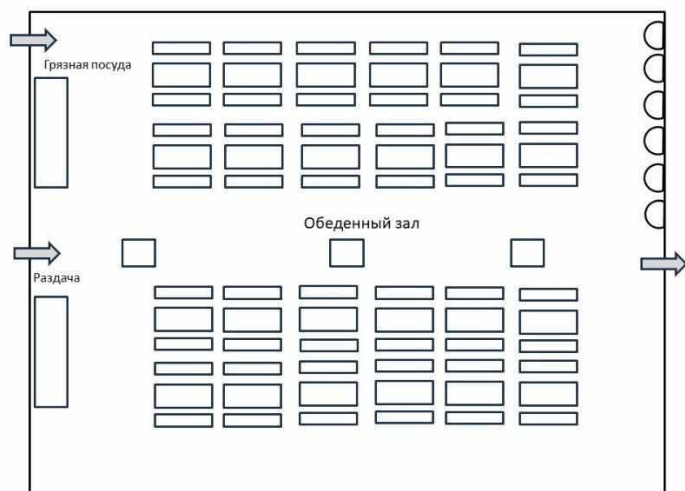
4	Весоизмерительное оборудование						
	Весы электронные	Для взвешивания продуктов и порций		25 кг	2012 г.	7	1 раз в год, ежедневно
	Весы Циферблатные	Для взвешивания продуктов и порций	ВНЦ	10 кг	1998 г.	7	1 раз в год, ежедневно

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
1	Тепловое						
		-	-	Не требует	Имеется	Повар	Имеется
2	Механическое						
		-	-	Не требует	Имеется	Повар	Имеется
3	Холодильное						
		-	-	Не требует	Имеется	Повар	Имеется
4	Весоизмерительное оборудование						
		-	-	Не требует	Имеется	Повар	Имеется

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 корпус				
1.	Стол	47	2000 г.	100	120
2.	Скамейка	94	2000 г.	100	120
	2 корпус				
1.	Стол	16	2017 г.	50	60
2.	Скамья	32	2017 г.	50	60



IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1.	Гардероб для персонала	8,2	1
2.	Туалет для персонала	2,3	1

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	-	-	-	-	-	-
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повар	3	3	среднее	4,5	-	да
4	Рабочий кухни (помощник повара)	2	2	среднее	-	-	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);
- 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
МБОУ Гимназии № 1 им. Н.Т. Антошкина



О.Ю. Музюкина