

Технический паспорт

Паспорт

пищеблока Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 15 города Ишимбая муниципального района Ишимбайский район Республики Башкортостан

адрес месторасположения: 453200, Республика Башкортостан, г. Ишимбай, ул. Горького, д. 55

телефон: 8(34794)3-21-64,

эл. почта school.15@bk.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 Зайнуллина Милавша Маратовна
 Ответственный за питание обучающихся Валитова Алсу Альтафовна

Численность педагогического коллектива, 15 чел.

чел. Количество классов по уровням образования, 11 классов

Количество посадочных мест 120

Площадь обеденного зал 74,9 кв.м

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	16	3
2	2 класс	1	22	1
3	3 класс	1	16	1
4	4 класс	1	15	1
5	5 класс	1	28	6
6	6 класс	1	23	3
7	7 класс	1	20	4
8	8 класс	1	23	6
9	9 класс	1	21	7
10	10 класс	1	8	2
11	11 класс	1	7	3

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,	74	74	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	6	6	100%
1.2	Учащиеся 5-8 классов- всего,	85	43	46%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	19	19	100%
	в том числе за родительскую плату	33	33	100%

1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов - всего,	40	20	56%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	12	12	100%
	в том числе за родительскую плату	0	0	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп - всего,	199		
	в том числе льготных категорий	37	37	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,	74	-	-
	в том числе учащиеся льготных категорий	6	74	100%
2.2	Учащиеся 5-8 классов всего,	85	43	46%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	19	19	100%
	в том числе за родительскую плату	30	30	30%
2.3	Учащиеся 9-11 классов всего,	40	-	-
	в том числе учащиеся льготных категорий	12	2	100%
	в том числе за родительскую плату	8	8	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп всего,	199	35	18%
	в том числе льготных категорий	37	37	100%

III. Тип пищеблока

столовая на сырье

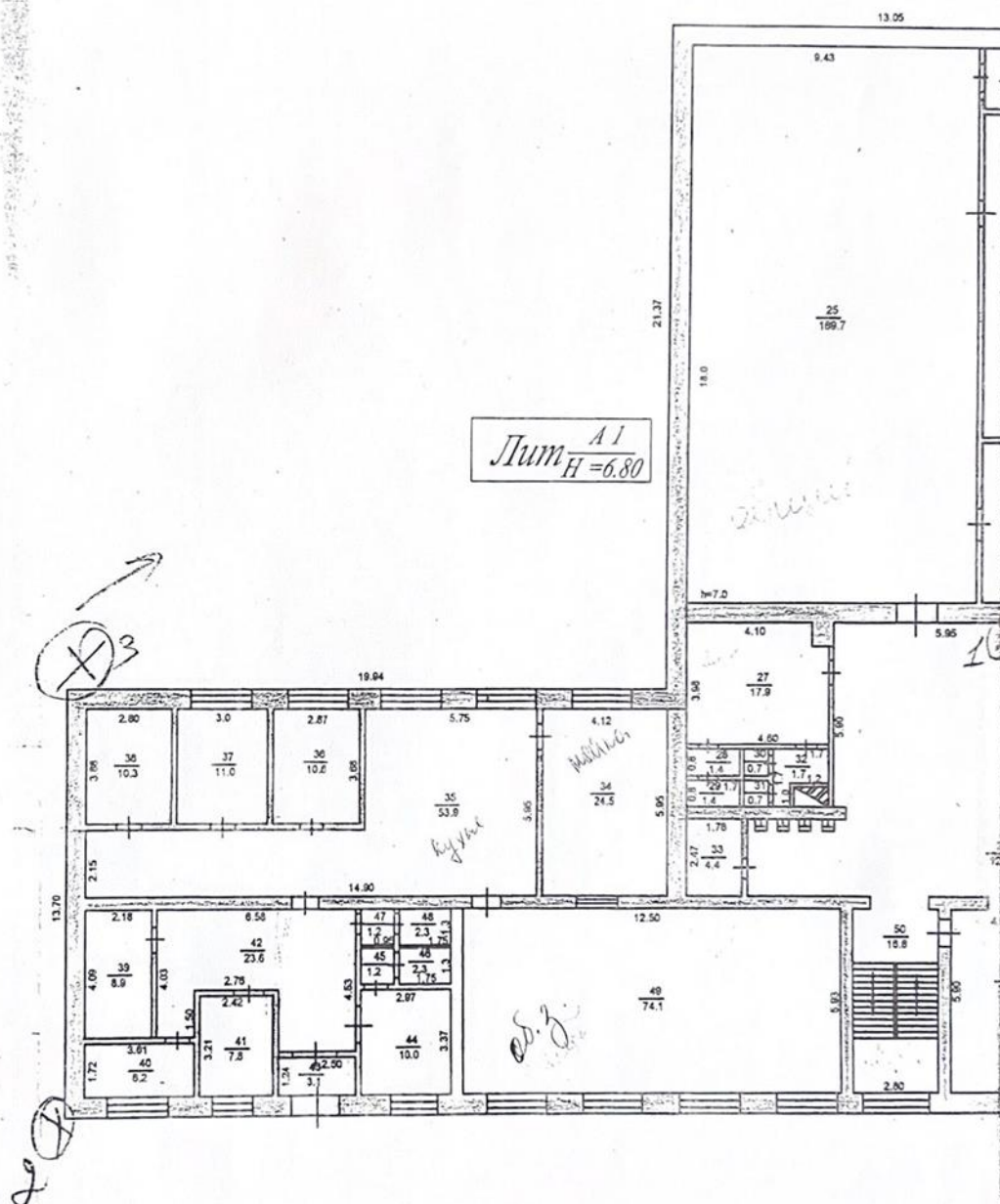
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	УКДП
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	453223, Ишимбайский район, с. Кинзебулатово, ул. Молодёжная, д. 3/2
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Салахова Диляра Данисовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	salakhova-d69@mail.ru
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	-
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	искусственная

Экспликация



VI. 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			
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	10,6	-	-
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)		-	-
1.2.3	мясо-рыбный цех	11,0	-	-
1.2.4	доготовочный цех	-		-
1.2.5	горячий цех	53,9		-
1.2.6	холодный цех			-
1.2.7	мучной цех		-	-
1.2.8	раздаточная			
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба			
1.2.10	помещение для обработки яиц			-
1.2.11	моечная кухонной посуды	24,5		-
1.2.12	моечная столовой посуды			-
1.2.13	моечная и кладовая тары			-
1.2.14	производственное помещение буфета- раздаточной	-	-	
1.2.15	посудомоечная буфета- раздаточной	-	-	
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	ДАТА НАЧАЛА ЕГО ЭКСПЛУАТАЦИИ	ПРОЦЕНТ ИЗНОШЕННОСТИ ОБОРУДОВАНИЯ(%)
	Овощной цех	Раковина				
		Моечные ванны				
		Столы				
	Мясной цех	Моечные ванны				
		Столы				
		Мясорубка				
	Моечный цех	Мойка				
		Поудомойка				
	Горячий цех	Плита				
		Жарочный шкаф				
		Мармит				
		Охлаждающая витрина				
		Протирочные машины				

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ	Характеристика оборудования					
		НАЗНАЧЕНИЕ	МАРКА	ПРОИЗВОДИТЕЛЬ БНСТЬ	ДАТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ	СРОК СЛУЖБЫ (ГОДЫ)	СРОКИ ПРОФИЛАКТИЧЕ СКОГО ОСМОТРА
1	Тепловое	Мармит	Abat ПМЭС-70 КМ-01				
		Плита	Abat ЭП-6ЖШ				
		Жарочный шкаф	Abat ШЖЭ				
		Электрокипятил ьник	К Н Е-100 М2				
2	Механическое	Машина протирочно- резательная	МПР-350- М-01				
		Электромясоруб ка	ТМ 32м				
3	Холодильное	Холодильник	МИР-102 КШД-				

			295\80				
		Холодильный шкаф	Бирюса-133				
		Шкаф холод.тип ларь	Бирюса-355К-5				
4	Весоизмерительное оборудование	Весы напольные, 2 настольные весы					

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика мероприятий					
		Наличие договора на техосмотр	Наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	План приобретения нового и замена старого	ФИО ответственного за состояние оборудования	График санитарной обработки оборудования
1	Тепловое						
2	<u>Механическое</u>						
3	<u>Холодильное</u>						
4	Весоизмери- тельное оборудование						

VII. 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.)
	Обеденный зал:				

VIII. 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	УКОМПЛЕКТОВ АННОСТЬ	БАЗОВОЕ ОБРАЗОВАНИЕ	КВАЛИФИКАЦИ ОННЫЙ РАЗРЯД	СТАЖ РАБОТЫ (ГОДЫ)	НАЛИЧИЕ МЕДКНИЖКИ
1	Заведующий ПРОИЗВОДСТВОМ	-	-	-	-	-	-
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повар- шеф	1	+	Средне- профессионал ьное	4	16 лет	Имеется
4	Рабочий кухни (помощник повара)	1	+	Средне- профессионал ьное		16 лет	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.)
	-	-

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 СОШ №15 г. Ишимбай



Зайнуллина М.М.