

ПАСПОРТ

пищеблока ФМБОУ лицея с.Месягутово СОШ в с.Ариево им.М.Нафикова,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения Республика Башкортостан Дуванский район с.Ариево
ул.Школьная 1,

телефон 83479824626, эл почта: 052_arievo@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 Шакиров Фларис Данисович

Ответственный за питание обучающихся **Ахметгалина Регина Ирековна**

Численность педагогического коллектива, 14 чел.

Количество классов по уровням образования 11

Количество посадочных мест 62

Площадь обеденного зала _____

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	23	11
2	2 класс	1	17	7
3	3 класс	1	19	12
4	4 класс	1	17	8
5	5 класс	1	15	8
6	6 класс	1	16	11
7	7 клсс	1	18	13
8	8 класс	1	20	8
9	9 класс	1	22	12
1010	11 класс	1	3	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,	75	74	98%
	в том числе учащиеся льготных категорий	39	38	97%
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	68	68	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	29	29	100%
	в том числе за родительскую плату	39	39	100%

1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	24	24	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	11	11	100%
	в том числе за родительскую плату	13	13	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	168	168	100%
	в том числе льготных категорий	79	79	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,	8	8	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	8	8	100%
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	9	9	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	9	9	100%
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	1	1	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	1	1	100%
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	18	18	100%
	в том числе льготных категорий	18	18	100%

III. Тип пищеблока
(столовая на сырье, столовая, работающая на полуфабрикатах,
буфет-раздаточная)

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	Индивидуальный предприниматель
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	452530, Респ.Башкортостан, Дуванский район, с.Месягутово, ул.Пушкина 8
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Абьялилова Диана Флорисовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	89603999449
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	локальные сооружения
Вентиляция помещений	искусственная

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	21,6		
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	3,7	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	4,6	—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	6,9	—	—
1.2.4	догоотовочный цех	—		—
1.2.5	горячий цех	34,4		—
1.2.6	холодный цех	-		—
1.2.7	мучной цех	-	—	—
1.2.8	раздаточная	5		
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	3		
1.2.10	помещение для обработки яиц	6,9		—
1.2.11	моечная кухонной посуды	10,2		—
1.2.12	моечная столовой посуды	10,2		—
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	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
1	Склад	Морозильник	1	05.2022	2022	10
		Все товарные	1	25.11.2003	2003	50
2	Мясной цех	Морозильник	1	2014	2014	50
3	Кухня	Котел пищеварочный электрический	1	2014	2014	50
		Шкаф холодильный	1	2006	2006	50
		Машина протираочная	1	2024	2024	10
		Плита электрическая с жарочным шкафом	2	2009	2009	50
				2012	2012	50

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№	Наименование	Характеристика оборудования
---	--------------	-----------------------------

п/п	технологическое оборудования	назначение	марка	производитель- постав	дата изготовления
1	Тепловое	Плита электрическая с жарочным шкафом	ЭП-4ЖШ		30.01.2019
			ЭП-К ЖШ		05.09.2012
		Котел пищеварочны й	КПМЭМ 60-9Т		25.08.2020
2	Механическое				
3	Холодильное	Шкаф холодильник	Indesit		2009
4	Весоизмери- тельное оборудование	Весы товарные	Elves39357		

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	-	-	1 раз в год	-	Кабирова Г.Х.	
2	Механическое	-	-	1 раз в год	-	Кабирова Г.Х	
3	Холодильное	-	-	1 раз в год	-	Кабирова Г.Х	
4	Весоизмери- тельное оборудование	-	+	1раз в год	-	Хатмулли на Р.Р.	

VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

№ п/п	Наименова- ние оборудован- ия	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	Обеденный зал	Стол-13 Стулья-78 Раковина-3 Сушилка для рук-2	2009	50	78
2	Овощной цех	Моечная ванна-1 Водогрейка-1 Раковина-1	2009	50	-

3	Мясной цех	Произ-е столы-3 Моечная ванна-2 Раковина-1 1- Водогрейка-1	2009	50	-
4	Горячий цех	Произ-е столы-4 Пищев-й котел-1 Овощерезка-1 Подтоварник-1 Моечная ванна-1 Раковина-1 Плита-2 Духовой шкаф-1 Холодильник-1	2009	50	-
5	Раздаточная	Мармит-1 Произ-е столы-2	2009	10	-
6	Моечная кухонной посуды	Стелаж-2 Плдтоварник-1 Моечная ванна-6	2009	10	-
7	Моечная столовой посуды	Моечная ванна-6 Произ-е стол-2 Водогрейка-1 Стол для отходов-1	2009	10	-
8	Складские помещения	Стеллаж-2	2009	10	-
9	Коридор	Морозильный ларь-2 Хлебный шкаф-1	2009	10	-

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Обеденный зал	71,1	1
2	Мойка	10,2	1
3	Мясной цех	6,9	2
5	Овощной цех	3,7	1
6	Туалет	1,8	-
7	Коридор	58,5	1
8	Комната отдыха	6,9	-
9	кухня	34,4	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	Кладовщик	1	1	Среднее-спец-ое	III	6	да
2	Повар	1	1	Среднее-спец-ое	V	19	да
4	Кухонный работник	1	1	Среднее-спец-ое	III	9	да

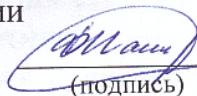
XI. Организация прохождения практики студентов профильных колледжей на базе общеобразовательных организаций

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.

Заместитель директора по УВР
общеобразовательной организации
(организатора питания)


(подпись)

».
(расшифровка подписи)