

ПАСПОРТ пищеблока МБОУ Гимназия №1 с.Верхнеяркеево,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения: 452260, Республика Башкортостан, Илишевский район,

с.Верхнеяркеево, ул. 50 лет Октября, 20

телефон: 8(34762)5-15-14, электронная почта ilishgimnazia1@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 – Мифтахова Лена Рудальевна

Ответственный за питание обучающихся – Фаязова Гульнара Ромелевна

Численность педагогического коллектива, чел. 51

Количество классов по уровням образования 27

Количество посадочных мест 240

Площадь обеденного зала 282,13 кв.м

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	2	50	50
2	2 класс	2	52	52
3	3 класс	3	56	56
4	4 класс	3	79	79
5	5 класс	3	80	13
6	6 класс	2	78	12
7	7 класс	3	52	8
8	8 класс	3	79	16
9	9 класс	3	100	8
10	10 класс	2	44	5
11	11 класс	2	34	2
	и т.д.			

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,	237	236	35
	в том числе учащиеся льготных категорий	237	236	35
1.2	Учащиеся 5-8 классов - всего,	289	287	43
	в том числе учащиеся льготных категорий,	49	49	17
	в том числе за родительскую плату	238	238	40

1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов - всего,	144	144	21
	в том числе учащиеся льготных категорий,	15	15	10
	в том числе за родительскую плату	129	129	89
	Общее количество учащихся всех возрастных групп - всего,	680	677	99,5
	в том числе льготных категорий	301	301	44

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,	237	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий	0	0	0
2.2	Учащиеся 5-8 классов - всего,	289	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий,	11	11	3,8
	в том числе за родительскую плату	238	0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов - всего,	154	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий	1	1	0,14
	в том числе за родительскую плату	140	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп - всего,	680	0	0
	в том числе льготных категорий	301	11	3,6

Тип пищеблока
(столовая на сырье, столовая работающая на полуфабрикатах,)

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно
Поставщик	Наименование
ИП Ахматдинова Г. Я. - директор Ахматдинова Гульназ Явдатовна, ИП Сахаутдинова Р.З. - директор Сахаутдинова Розалина Зайлаловна СППСК "Илишевский молочник" - директор Фаязов Марат Мударисович ООО "Нива" - директор Гилязетдинов Рустам Равилович СППСК "Илишагропродукт" - директор Багманов Айдар Равилович	
Адрес местонахождения поставщика	
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо поставщика	
Контактные данные: тел. / эл. почта	
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
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	15,4		
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	19,3	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	0	—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	8,0	—	—
1.2.4	догоотовочный цех	—		—
1.2.5	горячий цех	50,1		—
1.2.6	холодный цех	0		—
1.2.7	мучной цех	0		—
1.2.8	раздаточная	0		
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	0		
1.2.10	помещение для обработки яиц	0		—
1.2.11	моечная кухонной посуды	19,2		—
1.2.12	моечная столовой посуды	0		—
1.2.13	моечная и кладовая тары	0		—
1.2.14	производственное помещение буфета-раздаточной	0—	—	
1.2.15	посудомоечная буфета-раздаточной	0—	—	
1.3	Комната для приема пищи (персонал)	10,1		

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
	наименование оборудования	количество	дата его выпуска	даты начала его	процент изношенности
1.Складские помещения	Холодильник POZIS	1	2013	2013	60%
	Морозильный ларь Frostor	1	2018	2018	30%
	Морозильный ларь Italfrost	1	2008	2009	89%
	Весы электронные Delta	1	2021	2022	10%
2.Овощной цех	Холодильник Indesit	1	2012	2012	65%
	Морозильный ларьБирюса	1	2019	2019	25%
	Морозильный ларь Italfros	1	2008	2009	89%
	Морозильный ларь Pozis	1	2009	2009	89%
	Картофелеочистительная машина МОК-150М	1	2007	2008	100%
	Машина кухонная овощерезательная МКО-50	1	2020	2021	10%
3.Горячий цех	Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-2	1	2006	2007	100%
	Плита электрическая с жарочным шкафом ПЭП-0,48М-ДШ	1	2012	2012	65%
	Плита электрическая с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ	1	2012	2012	65%
	Плита электрическая ЭПК-48П	1	2007	2008	100%
	Котел пищеварочный КПЭМ- 100/9Т	1	2013	2014	50%
	Котел пищеварочный КПЭМ- 100/9Т	1	2017	2017	35%
	Машина протирачно- резательная МПР- 350М	1	2010	2011	75%
	Зонт вентиляционный ЗВЭ-800-2-II	3	2008	2008	100%
	Рециркулятор бактерицидный	1			
4 .Линия раздачи	Мармиты электрические ПМЭС 70К	1	2007	2007	100%
	Мармиты электрические ПМЭС 70К-60	1	2007	2007	100%
	Весы электронные SPRINT NECS-40-1	1	2017	2018	30%

5 .Мясной цех	Холодильник POZIS	1	2009	2009	89%
	Мясорубка ТМ-32	1	2007	2008	100%
	Водонагреватель SUPERLUX ARISTON	1	2021	2021	10%
6 Моечная	Водонагреватель THERMIX	1	2012	2012	65%
	Водонагреватель THERMIX	1	2012	2012	65%
	Водонагреватель NEC	1	2021	2022	8%
	Зонт вентиляционный	1	2022	2022	8%

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель	дата изготовления	- срок службы	сроки профилактического
1	Тепловое						
	Шкаф жарочный электрический	выпекание	ШЖЭ-2	7,6/40 мин	2006	5	1,раз в месяц
	Плита электрическая с жарочным шкафом	варка,припускание ,пассирование	ПЭП-0,48М-ДШ	80 л./55	2012	5	1,раз в месяц
	Плита электрическая с жарочным шкафом	варка,припускание ,пассирование	ЭП-4ЖШ	80 л./55	2012	5	1,раз в месяц
	Плита электрическая	варка,припускание ,пассирование	ЭПК-48П	80 л./55	2007	5	1,раз в месяц
	Котел пищеварочный	варка,припускание ,пассирование	КПЭМ-100/9Т	100 л/55	2013	10	1,раз в месяц
	Котел пищеварочный КПЭМ- 100/9Т	варка,припускание ,пассирование	КПЭМ-100/9Т	100 л./55	2017	10	1,раз в месяц
	Мармиты электрические ПМЭС 70К	для кратковременного хранения в горячем состоянии готовых блюд	ПМЭС 70К	60 л.	2007	10	1,раз в месяц

	Мармиты электрические ПМЭС 70К-60	для кратковременного хранения в горячем состоянии готовых блюд	ПМЭС 70К-60	60 л.	2007	10	1,раз в месяц
	Водонагреватель SUPERLUX ARISTON	для обогрева воды	SUPERLUX ARISTON	30 л.	2021	10	1,раз в месяц
	Водонагреватель THERMIX	для обогрева воды	THERMIX	100 л.	2012	10	1,раз в месяц
	Водонагреватель THERMIX	для обогрева воды	THERMIX	100 л.	2012	10	1,раз в месяц
	Водонагреватель NEC	для обогрева воды	NEC	100 л.	2021	10	1,раз в
2	Механическое						
	Картофелеочистительная машина	очистка картофеля	МОК-150М	7	2007	8	1,раз в месяц
	Машина кухонная овощерезательная	резка,измельчение овощей	МКО-50	От 130 до 250	2020	8	1,раз в месяц
	Машина протирочно- резательная МПР- 350М	резка,измельчение овощей	МПР-350М	От 60 до 350	2010	8	1,раз в месяц
	Мясорубка ТМ-32	измельчение мяса	ТМ-32	280 кг	2007	8	1,раз в
3	Холодильное						
	Холодильник	охлаждение	POZIS	11	2013	15	1,раз в
	Морозильный ларь	заморозка	Frostor	11	2018	15	1,раз в
	Морозильный ларь	заморозка	Italfrost	11	2008	15	1,раз в
	Холодильник	охлаждение	Indesit	2	2002	15	1,раз в
	Морозильный ларь	заморозка	Бирюс	28	2018	7	1,раз в
	Морозильный ларь	заморозка	Italfros	11	2008	15	1,раз в
	Морозильный ларь	заморозка	Pozis	7	2009	15	1,раз в
	Холодильник	охлаждение	POZIS	12	2009	15	1,раз в
4	Весоизмерительное оборудование						
	Весы электронные	для взвешивания сырья	Delta		2021	8	1,раз в месяц
	Весы электронные	для взвешивания контрольных и порционных блюд	SPRINT NECS-40-1		2017	8	1,раз в месяц

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				+	Арсланов Ф.Г.	+
2	Механическое				+	Арсланов Ф.Г.	+
3	Холодильное				+	Арсланов Ф.Г.	+
4	Весомизмерительное оборудование	+			+	Арсланов Ф.Г.	+

VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь (133 кв.м)			
		количество единиц оборудования (ед.)	дата его приобретения	процент изношенности оборудования (%)	количество посадочных мест в обеденном зале (ед.)
	Столы	40	2009	100	40
	Скамейки	80	2009	100	80
					240 посад мест

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1.	Склад	20,7	4
2.	Овощной цех	19,3	4
3.	Мясной цех	8,0	3
4.	Горячий цех	50,1	10
5.	Посудомоечная	19,2	4
6.	Комната отдыха	10,1	1
7.	Столовая	266	7
8.	Сан.узел для работников столовой	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	Шеф повар Кашбуллина А.К.	1	1	Средне-спец	5	24	да
2	Кладовщик	1	1	Средне		21	да
3	Повар	4	4	Средне	5		да
4	Рабочий кухни (помощник повара)	2	2	Средне спец			да

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

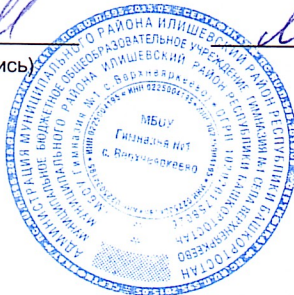
Количество общеобразовательных организаций, организовавших прохождение практики (ед.)	Количество студентов, прошедших практику в текущем учебном году (чел.)	Из них количество трудоустроенных (чел.)
0	0	0

XII. 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

(подпись)



Мирошников А.Ф.
(расшифровка)