ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ Лицей №1 им. Ф. Булякова с. Мишкино
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения с. Мишкино, ул. Дружбы,26

телефон (34749) 2-17-50 эл почта:Mishscool@mail.ru

Содержание

I. Общие сведения об образовательной организации

II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся по возрастным группам: с 7 до 11 ле 100%, с 12 до 18 лет-69%.

1. Охват одноразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам : с 7 до 11 лет-100%, с до 18 лет-95,5%.

2. Охват двухразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам : с 7 до 11 лет- 11%, с до 18 лет-4,5%.

III. Тип пищеблока- доготовочный.

IV. Форма организации питания – самостоятельная.

V. Инженерное обеспечение пищеблока

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

VII. Материально-техническое оснащение пищеблока:

1. Перечень помещений и их площадь : мойка для рук-12,2 кв. м., коридор-13,7кв. м., мойка-11,3 кв. м обеденный зал-64,7 кв. м., коридор-35,5 кв. м., кладовая-10,3 кв. м.,кладовая-7,0 кв. м., кухня-33,5 кв. м кладовая-4,1 кв. м., мясной цех-8,7 кв. м., овощной цех-8,6 кв. м., тамбур-3,0 кв. м., цех-6,0 кв. м., кладовая-2 кв. м.

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока: пищеварочный котел КПМ 100 -2 шт пищеварочный котел КПЭМ 60-2 шт., жарочный шкаф двухсекционный ШЭЖ 902-1 шт., плита электрическая на 4 конфорки « Abat »-3 шт., овощерезка МПО-1-03-1 шт., прилавок-ветрина ПВО-11/7н-1 шт., холодильна камера « Polair »-1 шт., шкаф холодильный « Polair» -2 шт., шкаф холодильный типа Ларь « Бирюса»-3 шт холодильник двухкамерный «Атлант»-1 шт., холодильник двухкамерный «Pozis»-2 шт., холодильни однокамерный «Бирюса»-1 шт., универсальная кухонная машина «УКМ»-1 шт., весы электронные МИДЛ д 300 кг.-1 шт., весы электронные ФорТ-Т до 32 кг.-1 шт.

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 -6 поворов.

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

XII.Перечень нормативных и технологических документов

I. Общие сведения об образовательной организации
(указывается следующая информация):

Руководитель образовательной организации – Малмыгин Евгений Валентинович.

Ответственный за питание обучающихся – Сафиуллин Ильдар Миниталипович.

Численность педагогического коллектива -52 человека.

Количество классов по уровням образования : начальное-13 классов, оснавное-18 классов среднее-4 класса.

Количество посадочных мест – 120

Площадь обеденного зала : 64,7 кв. м.

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	3	63	63
2	2 класс	3	67	67
3	3 класс	4	83	83
4	4 класс	3	64	64
5	5 класс	3	59	9
6	6 класс	4	78	26
7	7 класс	4	79	15
8	8 класс	4	56	15
9	9 класс	3	65	17
10	10 класс	2	33	0
11	11 класс	2	16	0

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,	277	277	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	277	277	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	272	188	69
	в том числе учащиеся льготных категорий,	65	65	100
	в том числе за родительскую плату	123	123	100
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	114	85	75
	в том числе учащиеся льготных категорий,	17	17	100
	в том числе за родительскую плату	68	68	100

	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	663	550	83
	в том числе льготных категорий	359	359	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,	31	31	11
	в том числе учащиеся льготных категорий	31	31	11
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	16	16	6
	в том числе учащиеся льготных категорий,	16	16	6
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	2	2	1
	в том числе учащиеся льготных категорий	2	2	1
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	49	49	7
	в том числе льготных категорий	49	49	7

III. Тип пищеблока
(работающая на полуфабрикатах)

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно
поставщик	ИП Саитова
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	г. Бирск, ул.Мира 157б
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Саитова Гульнара Габдуллаяновна
Контактные данные: тел., эл. почта	(8 347 84) 4-52-62

Дата заключения контракта	21 августа 2023 г.
Длительность контракта	4 месяца

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное)
Горячее водоснабжение	(водонагреватель)
Отопление	(централизованное)
Водоотведение	(локальные сооружения)
Вентиляция помещений	(естественная, 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	24,2		
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	8,6	–	–
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	6,0	–	–
1.2.3	мясо-рыбныйцех	8,7	–	–
1.2.4	доготовочныйцех	–		–
1.2.5	горячий цех	33,5		–
1.2.6	холодный цех			–
1.2.7	мучной цех		–	–
1.2.8	раздаточная	2,5		
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	1,5		
1.2.10	помещение для обработки яиц			–
1.2.11	моечная кухонной посуды	11,3		–
1.2.12	моечная столовой посуды	11,3		–
1.2.13	моечная и кладовая тары	4,1		–
1.2.14	производственное помещение буфета-раздаточной	–	–	
1.2.15	посудомоечная буфета-раздаточной	–	–	
1.3	Комната для приема пищи (персонал)			

Характеристика технологического оборудования пищеблока

Наименование	Характеристика оборудования

цехов и помещений	наименование оборудования	количество единиц оборудования (шт.)	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
горячий цех	пищеварочный котел КПМ 100	2	2006	2006	80
	пищеварочный котел КПМ 60	1	2006	2006	80
	рочный шкаф двухсекционный ШЭЖ 902	1	2006	2006	80
	плита электрическая на 4 конфорки « Abat	3	2006	2006	80
	овощерезка прилавок-ветрина ПВО-11/7н	1	2017	2017	45
	весы электронные ФорТ-Т до 32 кг	1	2006	2006	80
	овощерезка МПО-1-03	1	2018	2018	65
моечная кухонной посуды	пищеварочный котел КПМ 60	1	2006	2006	80
	водонагреватель REGTNT	1	2015	2015	60
	водонагреватель НЕС	1	2017	2017	50
мясо-рыбныйцех	универсальная кухонная машина «УКМ»-01	1	2006	2006	80
Кладовая	холодильная камера « Polair »-	1	2006	2006	80
Коридор	шкаф холодильный « Polair»	2	2006	2006	80
Коридор	шкаф холодильный типа Ларь Бирюса	1	2006	2006	80
	шкаф холодильный типа Ларь Бирюса	2	2021	2021	20
	холодильник однокамерный «Бирюса»	1	2008	2008	75
	шкаф холодильный « Polair»	2	2006	2006	80
Склад	холодильник двухкамерный «Атлант»	1	2010	2010	65
	Весы электронные МИДЛ до 300 кг.	1	2018	2018	65
Цех	холодильник двухкамерный «Pozis»	2	2010	2010	65

2. Дополнительные характеристики технологического оборудования

Наименование	Характеристика оборудования

технологического оборудования	назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического
Тепловое	Пищеварочный котел	КПМ 1 100	100 л/ч	2006	17	
	Пищеварочный котел жарочный шкаф двухсекционный	КПМ 60	60 л/ч	2006	17	
	плита электрическая на 4 конфорки	ШЭЖ 902	10 кг/ч	2006	17	
	водонагреватель	Abat	80 л/ч	2006	17	
	водонагреватель	REGTNT	80 л/ч	2015	8	
	прилавок-ветрина	HEC	80 л/ч	2017	6	
		ПВО-11/7н		2006	17	
Механическое	Овощерезка	МПО-1-0 -03	350 кг/ч	2018	5	
	универсальная кухонная машина	УКМ -01	250 кг/ч	2066	17	
Холодильное	холодильная камера	Polair		2006	17	
	шкаф холодильный	Polair		2006	17	
	шкаф холодильный	Polair		2006	17	
	шкаф холодильный ти Ларь	Бирюса		2021	17	
	шкаф холодильн ый типа Ларь	Бирюса		2008	2	
	холодильник однокамерный	Бирюса		2010	5	
	холодильник двухкамерный	Атлант		2010	13	
	холодильник двухкамерный	Pozis		2010	13	
	холодильник двухкамерный	Pozis		2010	13	
	холодильник двухкамерный	Атлант			13	
Весоизмерительное оборудование	Весы электронные	МИДЛ до 300 к	300 кг.	2018	5	
	Весы электронные	ФорТ-Т до 32 кг	32 кг.	2018	5	

3. 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			да	да	Сафиуллин И. М.	Ежедневно
2	Механическое				да	Сафиуллин И. М.	Ежедневно
3	Холодильное	да		да	да	Сафиуллин И. М.	Ежедневно
4	Весоизмерительное оборудование	да	да			Сафиуллин И. М.	Ежедневно

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	Стол обеденный	15	2006	80	120
2	Стул обеденный	120	2006	80	120

IX. 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	укомплек-тованность	базовое образование	квалификацион-ный разряд	стаж работы (годы)	наличие едкнижки
1	Повар	1	Укомплект.	Ср. спец	5	15	имеется
2	Повар	1	Укомплект.	Ср. спец	5	10	имеется
3	Повар	1	Укомплект.	Ср. спец	5	12	имеется
4	Повар	1	Укомплект.	Ср. спец	4	8	имеется
5	Повар	1	Укомплект.	Ср. спец	4	15	имеется
6	Повар	1	Укомплект.	Ср. спец	4	5	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.)
1	3	1

XII. Перечень нормативных и технологических документов

1)основное организованное меню для детей 7-11 лет, 12 лет и стар
специализированное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (
наличии таких детей);

2)ежедневное меню;

3)меню-раскладка;

4) технологические карты (ТК);

5)технико-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания но
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 организац
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) _____ Магомыгин С.В ».
((подпись) (расшифровка подписи)