

ПАСПОРТ

пищеблока МАОУ гимназия № 1 г.Белебей (дополнительный корпус),
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения: Республика Башкортостан, г.Белебей,
ул.Фурманова, 100/1,

телефон: 8(34786) 3-18-15, эл почта: gimn1-bel@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 Ханнанова Зарима Сарваровна

Ответственный за питание обучающихся Янгирова Руниса Шаукатовна

Численность педагогического коллектива 12 чел.

Количество классов по уровням образования: начальный уровень 11 классов

Количество посадочных мест 48

Площадь обеденного зала 38,3 кв.м.

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	2	50	0
2	2 класс	3	74	0
3	3 класс	3	64	0
4	4 класс	3	77	0

I. 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,	267	267	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	267	267	100
	в том числе льготных категорий	0	0	0

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,	267	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий	0	0	0

Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	267	0	0
в том числе льготных категорий	0	0	0

II. Тип пищеблока
столовая, работающая на полуфабрикатах

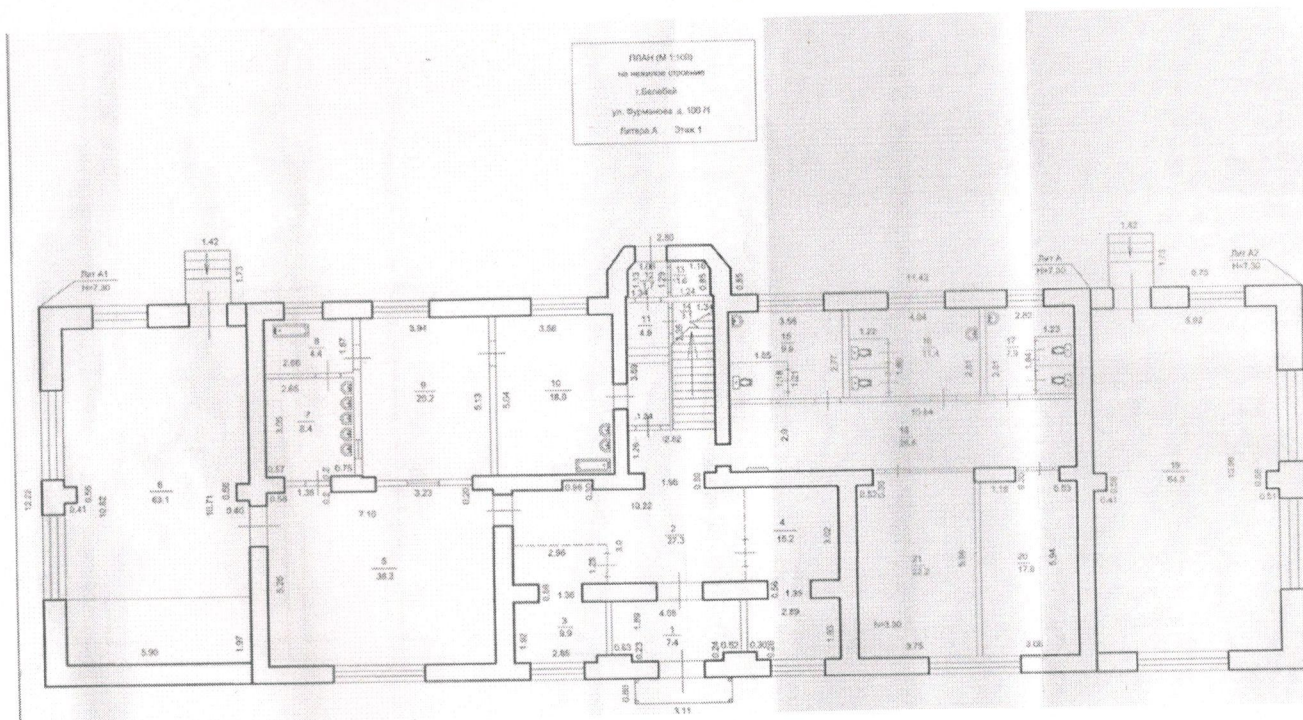
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ООО «Комбинат питания»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	452002, Республика Башкортостан, г.Белебей, ул. Сыртлановой, д.1/5
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Директор: Багаутдинов Саид Багаутдинович
Контактные данные: тел. / эл. почта	Тел.: 8(34786) 5-36-09 Эл.почта kombinat.pitaniya.19@bk.ru
Дата заключения контракта	06.10.2023 г.
Длительность контракта	С октября 2023 г. по 31 декабря 2025 г.

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватели
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	комбинированная

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



Экспликация помещений пищеблока

Номера помещений	Назначение помещений	Площадь, кв.м.
5	Столовая	38,3
7	Моечная столовой посуды	8,4
8	Моечная кухонной посуды	4,4
9	Горячий цех	20,2
10	Доготовочный цех	18,0
11	Коридор	4,9
12	Тамбур	1,7
13	Кладовая	1,6
14	Кладовая	3,1
Итого:		100,6

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	—	4,7	—
1.2	Производственные помещения:	—	51,0	—
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	догоотовочный цех	—	18,0	—
1.2.5	горячий цех	—	20,2	—
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	—	4,4	—
1.2.12	моечная столовой посуды	—	8,4	—
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	Горячий цех	Жарочный шкаф ЭШП-1	1	2013	2013	50
		Плита ПЭМ 4-010	1	2013	2013	50
		Плита электрическая ЭП-4ЖШ	1	2020	2021	15
		Мармит тепловой	1	2019	2020	10
		Стол производственный	3	2012	2012	50
		Зонт вытяжной	1	2014	2014	50
		Шкаф закрытый для хлеба	1	2019	2019	20
		Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	1	2014	2014	40
		Раковина для мытья рук	1	2019	2019	20

		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1	2019	2019	20
2	Догоотовочный цех	Холодильник Indesit TIA 16	1	2012	2012	50
		Холодильник Pozis	1	2006	2006	60
		Морозильный ларь Бирюса 260	1	2019	2019	20
		Машина протирачно-резательная МПР-350	1	2021	2021	15
		Ванна моечная 3 секции	1	2019	2019	20
		Стол производственный	3	2012	2012	50
		Весы электронные SWN-30	1	2019	2019	20
		Раковина для мытья рук	1	2020	2020	10
3	Моечная кухонной посуды	Ванна моечная	2	2022	2022	5
		Стеллаж для сушки кухонной посуда	1	2020	2020	20
		Раковина для мытья рук	1	2023	2023	5
4	Моечная столовой посуды	Ванна моечная 2 секции	1	2006	2006	60
		Ванна моечная 3 секции	1	2006	2006	60
		Стеллаж ПКТ	1	2012	2012	50
		Стеллаж для сушки тарелок	1	2020	2020	20
		Раковина для мытья рук	1	2022	2022	5

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	номинальная мощность, кВт	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое:						
	1.Жарочный шкаф	Выпечка хлебобулочных изделий, тепловая обработка различных продуктов	ЭШП-1с(у)	5,5	03.06.2013	5 лет	2 раз в месяц
	2.Плита	Тепловая обработка мясных изделий	ПЭМ 4-010	15,8	19.06.2013	8 лет	1 раз в месяц
	3.Плита электрическая	Приготовление первых, вторых и третьих блюд	ЭП-4ЖШ	4,8	12.2020	7 лет	1 раз в месяц
	4.Мармит тепловой	Кратковременное сохранение в горячем состоянии вторых блюд	МТ2-1(2)	3,03	19.09.2019	5 лет	1 раз в месяц

2	Механическое: 1.Машина протирачно- резательная	Протирка вареных продуктов, нарезка сырых и вареных продуктов	МПП- 350M	1,0	24.08.2021	8 лет	1 раз в месяц
3	Холодильное: 1.Холодильник	Хранение замороженных и охлажденных продуктов	Indesit TIA 16	0,15	02.10.2012	15 лет	1 раз в месяц
	2.Холодильник	Хранение замороженных и охлажденных продуктов	Pozis-МИР 121-1	0,15	05.2006	15 лет	1 раз в месяц
	3.Морозильный ларь	Замораживание и длительное хранение замороженных продуктов	Бирюса 260VK	0,1	02.2019	7 лет	1 раз в месяц
4	Весоизмерительное оборудование: 1.Весы электронные	Взвешивание продукции	SWN-30		28.08.2019		Метрологическая поверка 1 раз в год

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	имеется	-	Текущий ремонт производит компания по организации питания в соответствии с договором № 338495 от 06.10.2023 г.	не требуется	Зам.директора АХЧ Бабикова Е.А.	Имеется в соответствии с договором № 338495 от 06.10.2023 года. Компания по организации питания
2	Механическое	имеется	-		не требуется	Зам.директора АХЧ Бабикова Е.А.	Имеется в соответствии с договором № 338495 от 06.10.2023 года. Компания по организации питания
3	Холодильное	имеется	-		не требуется	Зам.директора АХЧ Бабикова Е.А.	Имеется в соответствии с договором № 338495 от 06.10.2023 года. Компания по организации питания
4	Весомизмерительное оборудование	-	отсутствует		не требуется	Зам.директора АХЧ Бабикова Е.А.	Имеется в соответствии с договором № 338495 от 06.10.2023 года. Компания по организации питания

VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь (38,3 кв.м)			
		количество единиц оборудования (ед.)	дата его приобретения	процент изношенности оборудования (%)	кол-во посадоч- ных мест в обеденном зале (ед.)
1	Стол обеденный	12	2021	15	48
2	Скамейка	24	2021	15	48
3	Умывальник со смесителем	3	2014	32	48
4	Рукоосушитель электрический	1	2014	32	48

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Санузел	9,9	Оборудование отсут./ не требуется
2	Гардероб персонала	5,5	Оборудование отсут./ не требуется
3	Помещение для уборочного инвентаря	1,7	Оборудование отсут./ не требуется

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	1	100 %	Средне-специальное	5	13	в наличии
4	Рабочий кухни (помощник повара)	2	100 %	Средне-специальное	3	12	в наличии

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 питанияновой 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 поорганизации 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

МАОУ гимназия № 1 г.Белебея



Ханнанова З.С.

(расшифровка подписи)