

ПАСПОРТ

пищевых МБОУ гимназия № 1 г. Ишимбая МР ИР РБ
(наименование образовательной организации)

Адрес месторасположения: РБ, 453203, г. Ишимбай,

проспект Ленина, дом 19

телефон 8(34794)2-27-15, эл.почта: ish_32@mail.ru

Содержание

- I. Общие сведения об образовательной организации
- II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся по возрастным группам:
 1. Охват однократным горячим питанием обучающихся по возрастным группам
 2. Охват двухкратным 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 помещений 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

Руководитель образовательной организации: Баканова Галина Ильинична
 Ответственный за питание обучающихся: Каримова Динара Тагировна
 Численность педагогического коллектива, 38 чел.
 Количество классов по уровням образования: 29

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	3	75	1
2	2 класс	3	80	
3	3 класс	3	82	
4	4 класс	3	77	1
5	5 класс	3	69	3
6	6 класс	2	61	4
7	7 класс	3	73	3
8	8 класс	3	81	2
9	9 класс	3	61	1
10	10 класс	2	42	2
11	11 класс	1	32	1

II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся по возрастным группам

I. Охват одnorазовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием обучающихся, чел.	
			количество,	% от числа обучающихся
1	2	3	4	5
1.1	Учащиеся 1-4 классов – всего,	314	314	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	2	2	100
	Учащиеся 5-8 классов – всего,	284	142	50
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	284	142	50
	в том числе учащиеся льготных категорий,	12	12	100
	в том числе за родительскую плату	142	142	100

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	количество, чел.	Охвачено горячим питанием	
				% от числа обучающихся	
2.1	Учащиеся 1-4 классов – всего, в том числе учащиеся льготных категорий	314	-	1	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего, в том числе учащиеся льготных категорий, в том числе за родительскую плату	284	-	4	100
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего, в том числе учащиеся льготных категорий в том числе за родительскую плату	135	-	-	-
	в том числе льготных категорий	5	5	-	100

2. Охват двухразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам

1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего, в том числе учащиеся льготных категорий, в том числе за родительскую плату	135	45	33
	в том числе учащиеся льготных категорий	4	4	100
	в том числе за родительскую плату	45	45	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего, в том числе льготных категорий	733	501	68
	в том числе льготных категорий	18	18	100

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

IV. Форма организации питания

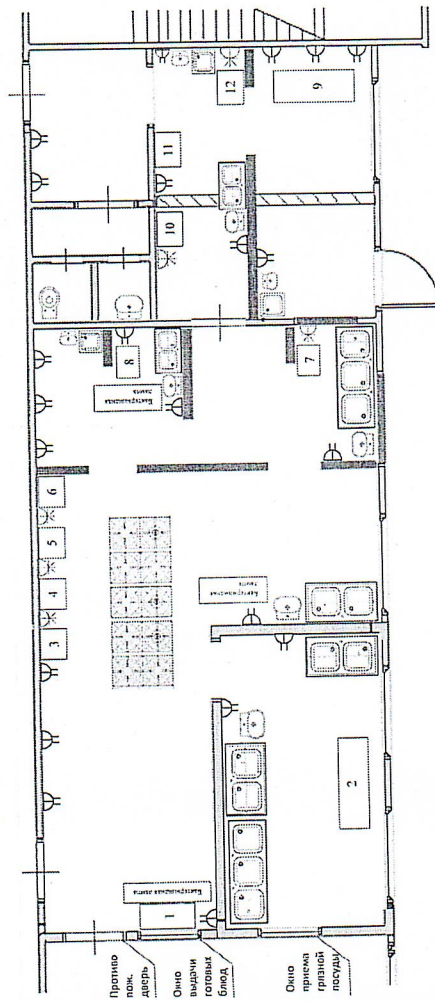
Аутсорсинг	Форма предоставления питания
ИП Юлтыгина	Оператор питания/поставщик
Республика Башкортостан, Ишимбайский район, с Макарово, ул. Базарная, 1	Адрес местонахождения оператора питания/поставщика
Юлтыгина Иларифа Хамматовна	Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика
+79279290329 / yralic@mail.ru	Контактные данные: тел. / эл. Почта
Первое число каждого месяца	Дата заключения контракта
1 месяц	Длительность контракта

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Водоснабжение централизованное
Горячее водоснабжение	Горячее водоснабжение централизованное
Отопление	Отопление централизованное
Водоотведение	Водоотведение централизованное
Вентиляция помещений	естественная

СОГЛАСОВАНО
Технологическому МКУ УО
Р.З.Клигачева

Схема расположения технологического оборудования на пищеблоке МБОУ гимназия №1



Условные обозначения:	
	Вновь возводимые кирпичные перегородки (высота - не менее 1,8 м)
	Демонтируемые стены
	Мощные стены
	Руководящие
	Унитаз
	Электронный (4-х и 6-ти конфорочный) 380V
	Розетка стандартная с защитным контактом
	Розетка трехфазная с защитным контактом
	1 Мармит (220 V)
	2 Проточная машина (380 V)
	3 Проточная машина (220 V)
	4 Электрический котел (380 V)
	5 Электрический котел (380 V)
	6 Жарочный шкаф (380 V)
	7 Магнитола (380 V)
	8 Овощерезка (220 V)
	9 Холодильник (220 V)
	10 Универсальная кухонная машина (380 V)
	11 Шкаф холодильный (220 V)
	12 Картофелещелка (380 V)

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 помещений, кв. м		
		столовые, работающие на сырье, кв.м.	столовые, работающие на полуфабрикатах	буфет-раздаточная
1.1	Складские помещения	-	-	-
1.2	Производственные помещения:	89,7	-	-
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	11,2	-	-
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	5,0	-	-
1.2.3	мясо-рыбный цех	8,9	-	-
1.2.4	готовочный цех	-	-	-
1.2.5	горячий цех	38,2	-	-
1.2.6	холодный цех	7,3	-	-
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	2,0	-	-
1.2.11	моечная кухонной посуды	17,01	-	-
1.2.12	моечная столовой посуды	-	-	-
1.2.13	моечная и кладовая тары	-	-	-
1.2.14	производственное помещение буфет-раздаточной	-	-	-
1.2.15	посудомоечная буфет-раздаточной	-	-	-
1.3	Комната для приема пищи (персонал)	-	-	-

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№		наименование помещений и цехов		наименование оборудования	количество единиц	выпуска	дата начала эксплуатации	процент изношенности оборудования(%)
1		овощной цех (первичной обработки овощей) 11,2 кв.м.	-	-	-	-	-	-
2		овощной цех (вторичной обработки овощей) 5,0 кв.м.	Машина противно-резательная МТР-350 М	1				
3		Масо-рыбный цех	Масорубка настольная М-75	1			01.09.2023 г.	
4		Горячий цех	1. Котел пищевой КТМ 160/9 Т; 2. КТМ 160/9 Т; 2.	1				
5			Машина для переработки овощей МТО - 1	1				
			Универсальная кухонная машина УКМ - 06	1				
			Машина посудомоечная	1				
			Плита эл. 6-ти конфорочная, духовка стандарт, 1475*895*560	1				
			Печь жарочный ПЖЭ-2 стандартная, духовка; подставка 840*897*1475 мм, н/рж.	1				
			Зонт вентиляционный ЗВЭ-900-1,5-П 920*900*450	1				
			Водонагреватель Atlantic ЭЛИТ 80 диаметр 43 с сухим танком	1				
			Витрина	1				

характеристика оборудования

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

		Нова ВХС-1, 2					
		Мармит 2-х блуд ПМЭС-70КМ-60	1				
		Плита эл. 4-ти конфорочная ЭП-4 ПЖ, духовка стандарт, 1050*897*860					
		Морозильный ларь HAIER					
		Холодильник с морозильником Indesit ITD 4180	3				
		Стекло для тарелок и стаканов СК-32 КЭ-2М (сетки хром, каркас оцинк).	6				

характеристика оборудования							№	п/п	наименование	назначение	марка	производитель	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
							1		Тепловое						
							2		Механическое						
							3		Холодильное						
							4		Бескоммерческое						
									Тепловое						
									Бескоммерческое						
									Холодильное						
									Тепловое						

IX. Характеристика бытовых помещений

[illegible]

X. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п		наименование должностей	количество ставок	участие в образовательных программах	базовое образование	Квалификационные разряды	стаж работы (годы)	наличие специальных навыков
1	заведующий производством	1	100%	Да				
2	Технолог	1	100%	Да				
3	Повар	1	100%	Да				
4	Рабочий кухни (помощник повара)	1	100%	Да				

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

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

- 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);

- 4) технологические карты (ТК);
- 5) технико-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания

- 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;

- организации питания к новому учебному году;
17) программа по совершенствованию системы организации питания обучающихся;

- 18) положение об организации питания и питания учащихся;
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.

·КНИЖЛИК

Директор
общественной организации
(организатора питания)

(ЧЭИЦП)

(расшифровка подписи)