

ПАСПОРТ

пищеблока МАОУ «Башкирская гимназия» г.Агидель,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения РБ, г.Агидель, Цветочный бульвар, д. 3,

телефон 8(347)31 28-4-54, эл почта: gimnazia07@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 _____

Ахъярова Гульшат Ириковна

Ответственный за питание обучающихся Мухетдинова Алия Разифовна

Численность педагогического коллектива, 16 чел.
 Количество классов по уровням образования 11
 Количество посадочных мест _____
 Площадь обеденного зала _____

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	27	1
2	2 класс	1	28	2
3	3 класс	1	27	3
4	4 класс	1	25	1
5	5 класс	1	25	5
6	6 класс	1	24	11
7	7 класс	1	27	7
8	8 класс	1	16	4
9	9 класс	1	19	5
10	10 класс	1	9	4
11	11 класс	1	10	2

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,	107	107	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	7	7	100%
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	92	92	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	21	21	100%
	в том числе за	71	71	100%

	родительскую плату			
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	38	38	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	12	12	100%
	в том числе за родительскую плату	26	26	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	237	237	100%
	в том числе льготных категорий	40	40	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,	107	107	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	7	7	100%
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	92	92	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	6	6	100%
	в том числе за родительскую плату	86	86	100%
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	38	38	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в том числе за родительскую плату	38	38	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	237	237	100%
	в том числе льготных	13	13	100%

	категорий			
--	-----------	--	--	--

III. Тип пищеблока

(столовая на сырье, столовая, работающая на полуфабрикатах,
буфет-раздаточная)

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	наименование
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	452680, РБ, г.Нефтекамск, Ул. Техснабовская, 3.
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Индивидуальный предприниматель Фахуртдинова Айгуль Рамилевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8 34783 3-60-40
Дата заключения контракта	30.05.2022 г.
Длительность контракта	31.05.2025 г.

V. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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	+	—	—
1.2	Производственные помещения:		—	—
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	доготовочный цех	—	—	—
1.2.5	горячий цех	+	—	—
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	+	—	—
1.2.12	моечная столовой посуды	+	—	—
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 (%)

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилак- тического осмотра
1	Тепловое						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмери- тельное оборудование						

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						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмери- тельное оборудование						

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	Позис М244-1С(230+60) холодильник	1	08.09.2011		
2	Мармит 2-х блюд МЭВ-	1	01.09.2003		
3	Плита электрическая 4ЖЩЛн	1	31.08.2006		
4	Мармит 1-х блюд М 10/7н	1	01.09.2003		
5	Электромясорубка МИН 02	1	01.09.2001		
6	Холодильная "Арктика-1500ст"	1	01.09.2003		
7	овощерезка	1	31.10.2006		
8	Машина МПР-350 протиочно-резательная	1	22.06.2012		
9	Ларь низкотемперат CF 300S	1	14.09.2005		

10	Плита электрическая ЭЖПлн	1	31.12.2010		
11	Посудомоечная "МПУ-700"	1	01.08.2003		
12	Шкаф жаровочный ШЖ	1	31.12.2010		
13	Холодильник "Позис С	1	01.10.2003		
14	Холодильник "Бирюса-2	1	01.09.2003		
15	Электромясорубка наст МИМ 300	1	15.06.2010		
16	пищеварочный электрич котел "КПЭМ 9Т", 2012г. выпуска, 30.1	1	30.11.2017		
17	Картофельчиктка МОК-150кг/час	1	18.06.2013		
18	Ванна 1500x800x870 с б глубиной 450 2 секции ко	1	16.06.2014		
19	Ванна моечная ВСМ	1	01.10.2001		
20	Весы торговые	1	01.11.2003		
21	Ванна моечная ВСМ	1	01.08.2003		

Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)

IX. 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	1	1	+	5	5 лет	+
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повар	1	1	+	5	6 лет	+
4	Рабочий кухни	1	1	+	3	6 лет	+

	(помощник повара)						
--	-------------------	--	--	--	--	--	--

Х. 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.

Директор
общеобразовательной организации
(организатора питания)



(подпись)

Ахьярова Т.И.

(расшифровка подписи)

».