

ПАСПОРТ

пищеблока ГБОУ УКШИ №28 для слепых и слабовидящих обучающихся
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения: ул. Степана Злобина, 1 г. Уфа РБ

телефон 8(347)253-58-98, эл почта: si28@mail.ru

Содержание

1. 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
- Ж. Характеристика бытовых помещений
- Х. Штатное расписание работников пищеблока
- М. Организация прохождения практики студентов профильных колледжей на базе общеобразовательных организаций
- XII. Перечень нормативных и технологических документов
 1. Общие сведения об образовательной организации (указывается следующая информация):

Руководитель образовательной организации

Амекачева Лилия Фаиловна

Ответственный за питание обучающихся Кильмухаметова Айгуль Барыевна

Численность педагогического коллектива, чел. 84

Количество классов по уровням образования

23

Количество посадочных мест

80

Площадь обеденного зала

75,8

п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	2	19	19
2	2 класс	2	19	19
3	3 класс	2	22	22
4	4 класс	5	37	37
5	5 класс	1	10	10
6	6 класс	2	15	15
7	7 класс	2	17	17
8	8 класс	2	17	17
9	9 класс	2	18	18
10	10 класс	1	9	9
11	11 класс	1	7	7
12	12 класс	1	10	10

П.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		4	5
1.1	Учащиеся 1-4 классов — всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий			
1.2	Учащиеся 5-8 классов — всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий,			
	в том числе за одишельс пла			
1	2		4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий,			
	в том числе за одишельскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп — всего,			
	в том числе льготных категорий			

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 — <u>всего,</u>	97	97	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	97	97	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов — <u>всего,</u>	77	77	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	77	77	100
2.3	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Учащиеся 9-11 классов — <u>всего,</u>	26	26	100
	в том числе учащиеся ЛЬГОТНЫХ категорий	26	26	100
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп —	200	200	100
	<u>всего,</u> в том числе льготных категорий	200	200	100

III. Тип пищеблока работающая на полуфабрикатах

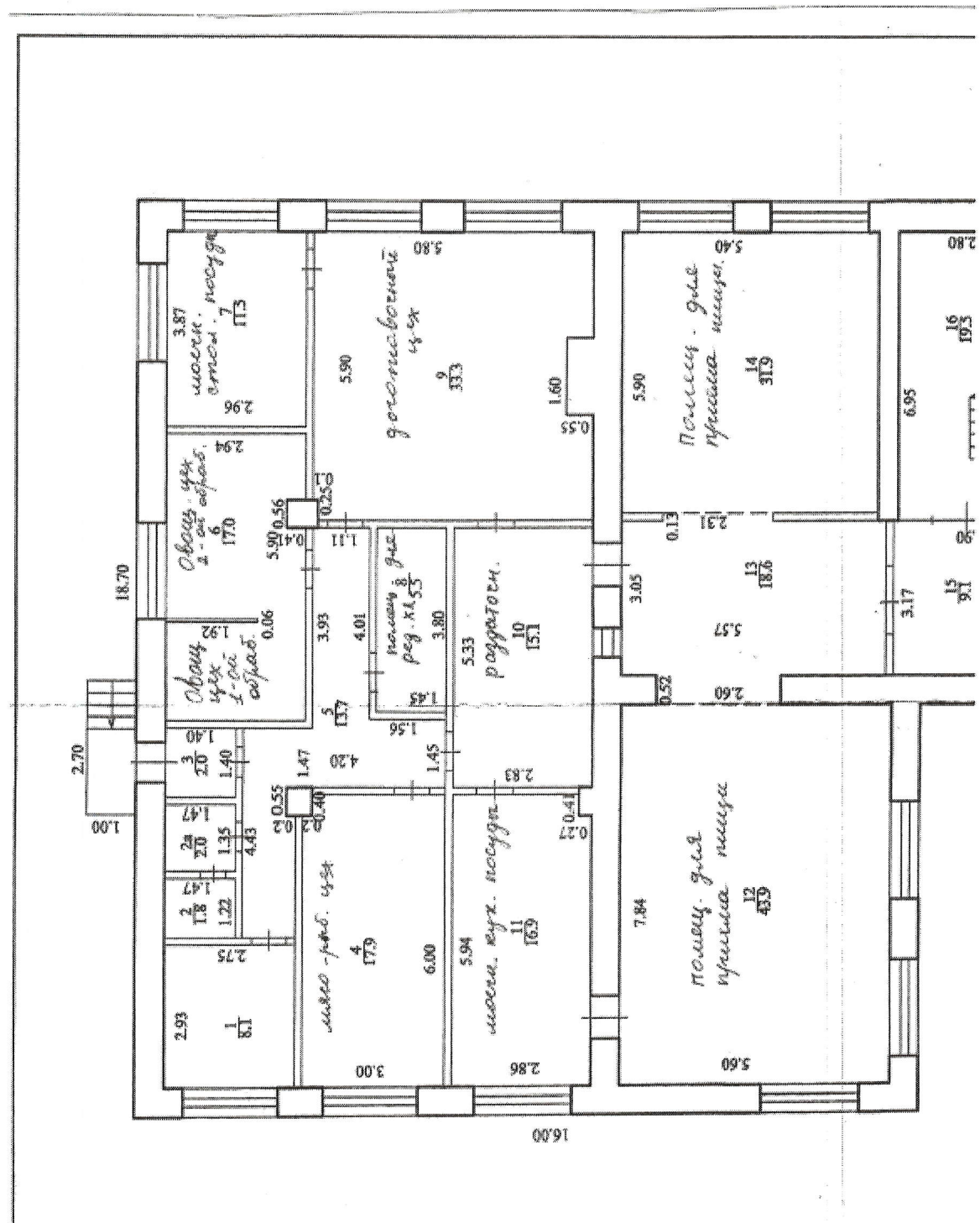
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	аутсорсинг
Опекатор питания/поставщик	Наименование ООО Фанол
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	Ул.Мелеузовская 27.г.Уфа РБ
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Исмаилова М.Ш. т.89177509000
Контактные данные: тел. / эл. почта	Fanol-torgi@mail.ru
Дата заключения контракта	18.08.2023
Длительность контракта	31.12.2023

У. Инженерное обеспечение пищеблока

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

VI. Проектная мощность 80 посадочных мест (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)

		Площадь помещения, кв. м		
	Наименование цехов и помещений			
п/п		столовые, работающие на сырье	столовые, работающие на полуфабрикатах	буфетраздаточная
1.1	Складские помещения			
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)		8.1 кв.м	
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)		17.0 кв.м	
1.2.3	мясо- рыбный цех		17.9 кв.м	
1.2.4	доготовочный цех		33.3 кв.м	
1.2.5	горячий цех			
1.2.6	холодный цех		5.5 кв.м	
1.2.7	чной цех			
1.2.8	раздаточная		15.1 кв.м	
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба		5.5 кв.м	
1.2.10	помещение для обработки яиц		16.9 кв. м	
1.2.11	моечная кухонной посуды		43.9 кв.м	

1.2.12	моечная столовой посуды		11.3 кв.м	
1.2.13	моечная и кладовая тары		-	
1.2.14	производственное помещение буфетааздаточной		-	
1.2.15	посудомоечная буфетааздаточной		-	
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	Дата начала эксплуатации	Процент изношенности оборудования (%)
1	доготовочный цех	Плитка электрическая ПЭ-0,51 СП	1	2007г.	17.10.2007г.	
		Плитка электрическая ПЭ-0,51 СП	1	2013г.	31.12.2013г.	
		Электропечь СНОА- 60/12	1	2007г.	04.10.2007г.	
		Шкаф жарочный ШЖЭ-3	1	2010г.	18.11.2010г.	
		Сковорода электрическая ЭСК-90- 0,27-40-Ч	1	2022г	26.12.2022г.	
		Конвекционная печь	1	2021г.	20.12.2021г.	

		КЭП-6				
		8 Шкаф пекарский PIRON P906RXS	1	2012г.	16.11.2012г.	
2	овощной цех (вторичной обработки овощей	Машина протирачно- резательная МПР-350- М	1	2014г.	18.11.2014г.	
		Машина кухонная овощерезательная МКО-50	1	2021г.	23.12.2021г.	
3	овощной цех (первичной обработки овощей	Машина картофелеочистительна я МКК-150-01	1	2021г.	23.12.2021г.	
4	мясо- рыбный цех	Мясорубка электрическая МЭП- 300Н-01	1	.2021г	23.12.2021г	
5	раздаточная	Мармит вторых блюд	1	2010г.	18.11.2010г.	

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение		производитель	объем	срок службы (годы)	сроки профилактического
1	<u>Тепловое</u>						
2	<u>Механическое</u> Холодильное	1.Камера холодильная КХН-6.61 2.холодильник АТЛАНТ 3.Ларь морозильный ДЕРБИ 4.Ларь морозильный СНЕЖ-МЛК-400 5. Шкаф холодильный ЭЛЬТОН-1,2М 6. Холодильник POZIS RK-103 7.холодильник daewoo					

3							
4	Весоизмерительное оборудование						

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						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмерительное 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 посадочных мест в обеденном зале ед.
	столы	13	2020г		13

	стулья	80	2020г.		80
--	--------	----	--------	--	----

IX. Характеристика бытовых помещений

п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей ед.

№ 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						
4	Рабочий кухни (помощник повара)						

X. Штатное расписание работников пищеблока

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.)

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;

