

ПАСПОРТ

Пищеблока МБОУ Байгильдинский сельский лицей им. Исмагилова Р.С.
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения Нуримановский район, с.Байгильдино,
ул. Центральная, д.18,

телефон 83477625318, эл почта: b.c.1@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 Исмагилов Салават Ришатович

Ответственный за питание обучающихся Шамукаева Розалия Мавлитовна

Численность педагогического коллектива, 20 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	0	0	
2	2 класс	0	0	
3	3 класс	0	0	
4	4 класс	0	0	
	и т.д.	0	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, в том числе учащиеся льготных категорий	0 0		
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего, в том числе учащиеся льготных категорий, в том числе за родительскую плату	125 53 72	125 53 72	100% 47% 53%
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего, в том числе учащиеся льготных категорий, в том числе за родительскую плату	39 13 25	39 13 25	100% 33% 67%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего, в том числе льготных	167 66	164 66	98% 40%

	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 – всего,	0		
	в том числе учащиеся льготных категорий	0		
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	31	31	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	23	23	80%
	в том числе за родительскую плату	11	11	20%
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	12	12	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	9	9	75%
	в том числе за родительскую плату	3	3	
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	167	164	98%
	в том числе льготных категорий	32	32	19%

III. Тип пищеблока

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

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ООО Центр питания
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	РБ, Чишминский район, с. Чиш ул.Кирова, 3/1, кв.66
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Урманова Нуралия Салихьяновна
Контактные данные: тел. / эл. почта	89373444496
Дата заключения контракта	09.03.2022
Длительность контракта	-

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	локальные сооружения
Вентиляция помещений	комбинированная

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	-	-	14,4
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	-	-	-
1.2.10	помещение для обработки яиц	-	-	-
1.2.11	моечная кухонной посуды	-	-	2
1.2.12	моечная столовой посуды	-	-	2
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)	=	-	40

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	Раздаточная	Мармит	1	2005	2005	20%
2	Раздаточная	Электроплита	1	2006	2006	50%

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	Готовка пища	ПЭ-0,51 ШП-1	17кВт	2005	- -	- -
		Мармит	ПМЭС- 70К-60	1,2 квт	2006	-	-
2	Механическое	Мясорубка	МИМ-300	1,9кВт	2018	-	-
3	Холодильное	Ларь	Gorenje	1,5А	2007	-	-
4	Весозмери- тельное оборудование	Весы элек. До 10 кг	M-ER 327ltd	-	2012		

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	-	Да	-	-	-	Да
			Да	-	-	-	Да
2	Механическое		Да	-	-	-	Да
3	Холодильное		Да	-	-	-	Да
4	Весоизмерительное оборудование		Да	-	-	-	Да

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	12	2006		50
	Скамейки	22	2006		50

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	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы (годы)	наличие медкнижки
1	Заведующий производством	-	-	-	-	-	-
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повар	1	1	Основное	4	10	+
4	Рабочий кухни (помощник повара)	1	1	Начальное среднее	3	8	+

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 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

Исмагилов С.Р.