

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Гимназия муниципального района Чишминский район Республики Башкортостан

адрес месторасположения:

Республика Башкортостан, Чишминский район, р.п. Чишмы. ул. Кирова, д.5

телефон 8(34797) 2-25-18

электронная почта: chishm-gimn@mail.ru

Содержание

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 066464D9C27A411CA6CDB183B12DB10D
Владелец: АСАДУЛЛИНА ФИРУЗА РИФГАТОВНА
Действителен: с 07.09.2023 до 30.11.2024

- 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 посещений) 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

Руководитель образовательной организации: Асадуллина Фируза Рифгатовна.

Ответственный за питание обучающихся: Дивеева Лиана Радиковна.

Численность педагогического коллектива: 54 человека.

Количество классов по уровням образования:

с 1 по 4 класс — 19 классов;

с 5 по 9 класс — 25 классов;

с 10 по 11 класс — 3 класса.

Количество посадочных мест — 150.

Площадь обеденного зала - 261,1 кв.м.

№	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	4	106	2
2	2 класс	5	113	13
3	3 класс	5	134	13
4	4 класс	5	133	20
5	5 класс	5	122	19
6	6 класс	5	124	21
7	7 класс	5	117	21
8	8 класс	5	130	20
9	9 класс	5	114	11
10	10 класс	2	34	3
11	11 класс	1	25	3
	итого	47	1152	146

II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся по возрастным группам

1. Охват одноразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам

№	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			количество человек	% от числа обучающихся
1.1	Учащиеся 1-4 классов — всего,	486	482	99 %
	в том числе учащиеся льготных категорий	48	48	10 %
1.2	Учащиеся 5-8 классов — всего,	493	273	56 %
	в том числе учащиеся льготных категорий	81	81	16,5 %
	в том числе за родительскую плату	192	192	39 %
1.3	Учащиеся 9-11 классов — всего,	173	106	61 %
	в том числе учащиеся льготных категорий	17	17	10 %
	в том числе за родительскую плату	89	89	51,5 %
Общее количество учащихся всех возрастных групп		1152	861	75 %
в том числе учащиеся льготных категорий		146	146	38,45 %

2. Охват двухразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			количество человек	% от числа обучающихся
2.1	Учащиеся 1 - 4 классов — всего,	486	17	3,50 %
	в том числе учащиеся льготных категорий	17	17	100 %
2.2	Учащиеся 5 - 8 классов — всего,	493	17	3,45 %
	в том числе учащиеся льготных категорий,	17	17	100 %
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
2.3	Учащиеся 9 - 11 классов — всего,	173	8	4,62 %
	в том числе учащиеся льготных категорий,	8	8	100 %
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
Общее количество учащихся всех возрастных групп — всего,		1152	42	3,65 %
в том числе льготных категорий		42	42	100 %

III. Тип пищеблока

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

Столовая Гимназии относится к столовой, работающей на полуфабрикатах, имеется буфет-раздаточная.

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ООО «Центр питания»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	РБ, Чишминский район, р.п. Чишмы, ул. Строительная, д, 2
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Урманова Нурания Салихьяновна
Контактные данные: телефон / эл. почта	8-937-369- 19-90 / ltп22177@mail.ru
Дата заключения контракта	29 декабря 2018 года
Длительность контракта	10 лет

V. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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

VII. Материально-техническое оснащение пищеблока

1. Перечень помещений и их площадь, кв. м

(перечень и площадь посещений в зависимости от типа предоставления питания)

№	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения, кв. м		
		столовые, работающие на сырье	столовые, работающие на полуфабрикатах	буфет-раздаточная
1.	Складские помещения		18,5	
1.2	Производственные помещения:		76,88	
I.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		8,22	
1.2.5	горячий цех		44,64	
1.2.6	холодный цех			
1.2.7	мучной цех			
1.2.8	раздаточная		9,34	
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба		2,0	
1.2.10	помещение для обработки яиц			
1.2.11	моечная кухонной		5,44	
1.2.12	моечная столовой посуды		5,44	
1.2.13	моечная и кладовая тары		1,8	
1.2.14	производственное помещение буфета-раздаточной		-	9,34
1.2.15	посудомоечная буфета-			

	раздаточной			
1.3	Комната для приема пищи (персонал)			

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		Наименование оборудования	Количество единиц оборудования	Дата его выпуска	Дата начала его эксплуатации	Процент изношенности оборудования (%)
1.	Доготовочный цех	Ванна моечная 3-х секционная	1		01.04.2019	
		Ванна моечная 2С.ВМ2/1000,1000/500/870	1		01.04.2019	
		Машина Картофелечистка. МОК – 300М	1		01.04.2019	
2.	Горячий цех	Стол СПЛ (полка- решетка)борта 1000*600*860 (каркас оцин ст)	1		01.04.2019	
		Стол СПЛ (полка- решетка)борта 1000*600*860 (каркас оцин ст)	1		01.04.2019	
		СтеллажСКТ-1200Э	1		01.04.2019	
		Стеллаж кухонный625*300*1800 (5 полок сплош.нерж.0,8мм)	1		01.04.2019	
		Стеллаж кухонный 12000*6000*1600, 4 полки с перфорацией	1		01.04.2019	
		Весы настольные	1		01.04.2019	
		Мармит для 1хблюд ПМЭС-70KM	1		01.04.2019	
		Мармит Abat Аста ПМЭС70KM 60	1		30.08.2024	
		Полка консольная для досок	1		01.04.2019	
		Весы настольные	1		01.04.2019	
		Стол производственный	1		01.04.2019	
		Плита электрическая	2		01.04.2019	
		Вытяжной зонт	4			
3	Раздаточная	Мармит Abat аста ПМЭС 70KM 60	1		30.08.2024	
		Прилавок – витрина Abat аста ПМЭС ПВВ 70KM 02НШ	1		30.08.2024	

		Прилавок для горячих напитков Abat ПГН-70KM	1		30.08.2024	
		Прилавок для столовых приборов Abat	1			
		Тележка 2 полки 810*460*	2			
4	Помещение (или место) для резки хлеба	Стол разделочный	2		01.04.2019	
		Шкаф 2-х ств. (для хранения хлеба)	1		01.04.2019	
5	Моечная кухонной посуды	Посудосушилка	1		01.04.2019	
		Ванна моечная 3-хсекционная	1		01.04.2019	
		Стеллаж СКТ-1200-Э	1		01.04.2019	
6	Моечная столовой посуды	Ванна моечная стандарт цк 730*730*870	1			
		Купонная посудомоечная машина	1		02.12.2022	
		Раковина керами. Катунь 50*42 бел	1			
		Ванна моечная 2С.ВМ2/1000,1000/500/870	1			
		Посудосушилка	1		01.04.2019	
		Полка для тарелок открытая ПКТ-900Э	1		01.04.2019	
		Водонагреватель	1		01.04.2019	
		Водонагреватель THERMEX накопит белый	1			
		Стеллаж для сушки и хранения тарелок 600*300*1600	1			
		Стеллаж для сушки посуды 600300.*300	1			
7	Производственное помещение буфета-раздаточной	Таз полиэтилен.	2			

3.Дополнительные характеристики технологического оборудования

№	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования						
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	дата начала его эксплуатации	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра

1.	Тепловое	Мармит для 1-х блюд	ПМЭС-70км			01.04.2019		
		Плита электрическая				01.04.2019		
2	Механическое	Купольная посудомоечная машина				01.04.2019		
		Универсальная кухонная машина				01.04.2019		
		Машина картофелечистка	МОК 300М			01.04.2019		
		Посудосушилка				01.04.2019		
		Водонагреватель				01.04.2019		
3	Холодильное	Морозильник	Атлант			01.04.2019		
		Морозильник	Свияга			01.04.2019		
		Холодильник	Бирюса			01.04.2019		
		Ларь морозильный				01.04.2019		
		Ларь морозильный				01.04.2019		
		Ларь морозильный	Снеж МЛК50091 корзина 472л			01.04.2019		
		Холодильник	Индезит			01.04.2019		
		Холодильник	Индезит			01.04.2019		
		Холодильная витрина	Мир-154			01.04.2019		
		Шкаф холодильный	CB105-S			06.02.2023		
		Машина холодильная моноблочная	MB-109			16.08.2024		
		Холодильная камера	КХН-3,67(1360*1660*2200)			16.08.2024		
4	Весозмерительное оборудование	Весы	TBS-200-A2			01.04.2019		
		Весы настольные				01.04.2019		
		Весы	M-ER- 326AC-15.2					

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№	Наименование	Характеристика мероприятий
---	--------------	----------------------------

	технологического оборудования	наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ФИО ответственного за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое			есть		Байбурин А.З.	
2	Механическое			есть			
3	Холодильное			есть			
4	Весомизмерительное оборудование		есть				

VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

№	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.)
1.	Универсальная кухонная машина	1,00		22	150
2.	Сковорода электрическая	1,00		22	150
3.	Посудомоечная машина	1,00		100	150
4.	Весы ТВ-S200-A2	1,00	2011	100	150
5.	Машина картофелечистка МОК- 300М	1,00	2013	100	150
6.	Весы настольные	1,00	2005	100	150
7.	Ванна моечная 3-х секционная	1,00	2005	100	150
8.	Холодильник Бирюса	1,00	2012	100	150
9.	Ларь Морозильный СнежМЛК50091 корзина 472л)	1,00	2013	100	150
10.	Холодильная витрина Мир- 154	1,00	2008	100	150
11.	Ларь морозильный	1,00	2009	100	150
12.	Ларь Морозильный	1,00	2001	100	150
13.	Холодильник	1,00	2012	100	150

	Индезит				
14.	Холодильник Индезит	1,00	2012	100	150
15.	Морозильник Свияга	1,00	2011	100	150
16.	Мармит для 1х блюд ПМЭС- 70КМ	1,00	2012	100	150
17.	Полка для тарелок открытая ПКТ-909Э	1,00	2012	100	150
18.	Стол(полка- решетка) борта 1000*600*860 (каркас оцинк сталь)	1,00	2013	100	130
19.	Стол СПЛ (полка- решётка) борта 1000*600*860 (каркас оцин.сталь)	1,00	2013	100	150
20.	Стол производствен ный	1,00	2013	100	150
21.	Стол разделочный	1,00	2009	100	150
22.	Стол разделочный	1,00	2009	100	150
23.	Стеллаж кухонный 625* 300* 1800 (5полок сплош. нерж. 0, 8мм)	1,00	2013	100	150
24.	Стеллаж для сушки посуды СПЛг- 1230*300* 180 0,8сеток хром	1,00	2013	100	150
25.	Стеллаж СКТ- 1200Э	1,00	2012	100	150
26.	Ванна моечная 3-х секционная	1,00	2005	100	150
27.	Стеллаж кухонный 1200*600* 160 0, 4 полки с перфорацией	1,00	2013	100	150
28.	Полка консольная для досок	1,00	2013	100	150
29.	Шкаф 2-х ств. (для хранения хлеба)	1,00	2013	100	150
30.	Посудосушилка	1,00	2008	100	150
31.	Морозильник Атлант	1,00	2011	66	150
32.	Плита электрическая	1,00	2016	100	150

33.	Водонагреватель	1, 0	2018	100	150
34.	Плита электрическая	1,00	2016	100	150
35.	Пароконвектомат	1,00	2020	42	150
36.	Ванна моечная 2С.ВМ2/1000, 1000/500/870	1,00	2005	100	150
37.	Купольная посудомоечная машина	1,00		18	150
38.	Шкаф холодильный СВ105-S	1,00		15	150
39.	Машина холодильная моноблочная МВ-109	1			150
40.	Мармит AbatActaПВВ 70Км 02 НШ	1			150
41.	Прилавок – витрина Abat аста ПМЭС ПВВ 70КМ 02НШ	1			150
42.	Прилавок для горячих напитков Abat ПГН-70КМ	1			150

IX. Характеристика бытовых помещений

№	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Доготовочный цех	8,22	2
2	Горячий цех	44,64	12
3	Раздаточная	9,34	3
4	Помещение (место) для резки хлеба	2,0	4
5	Моечная кухонной посуды	3,44	13
6	Моечная столовой посуды	5.44	5
7	Моечная и кладовая тары	1,8	4

X. Штатное расписание работников пищеблока

№	Наименование	Характеристика персонала столовой
---	--------------	-----------------------------------

	должностей	Количество ставок	Укомплектованность	Базовое образование	Квалификационный разряд	Стаж работы (годы)	Наличие медкнижки
1	Заведующий производством	-	-	-	-	-	-
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повар	3	3	- Средне-специальное (у всех)	5, 5, 3	36, 30, 3	+ + +
4	Рабочий кухни (помощник повара)	4	4	- Средне-специальное (у всех)		35, 15, 15, 15	+ + + +

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

Количество общеобразовательных организаций, организовавших прохождение практики (ед.)	Количество студентов, прошедших практику в текущем учебном году (чел.)	Из них количество трудоустроенных (чел.)
Филиал ГАПОУ Башкирский агропромышленный колледж р.п.Чишмы	2	1

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;
- 17) программа по совершенствованию системы организации 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 Гимназии _____

Ф.Р. Асадуллина
(расшифровка подписи)