

## **ПАСПОРТ**

пищеблока филиала МОБУ лицей №1 с.Большеустыкинское СОШ  
д.Азикево муниципального района Мечетлинский район

Республики Башкортостан

Адрес месторасположения: Республика Башкортостан, Мечетлинский  
район, д.Азикево, ул.Школьная, 4

телефон: (34770)2-75-43 эл почта: azikeevososh@gambler.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:

Султанов Альберт Риматович

Ответственный за питание обучающихся:

Мужипова Розалия Робертовна

Численность педагогического коллектива: 12 чел.

Количество классов по уровням образования:

НОО – 15 обучающихся

ООО- 33 обучающихся

СОО- 4 обучающихся

Количество посадочных мест – 35

Площадь обеденного зала – 30 кв.м

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	3	2
2	2 класс	1	2	0
3	3 класс	1	4	1
4	4 класс	1	6	2
5	5 класс	1	8	2
6	6 класс	1	1	1
7	7 класс	1	8	3
8	8 класс	1	7	2
9	9 класс	1	9	4
10	10 класс	0	-	-
11	11 класс	1	4	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,	15	15	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	5	5	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	24	24	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	8	8	100
	в том числе за родительскую плату	16	16	100
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	13	13	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	4	4	100
	в том числе за родительскую плату	9	9	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	52	52	100
	в том числе льготных категорий	17	17	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,	15	15	100

	в том числе учащиеся льготных категорий	1	1	6
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	2	2	8,3
	в том числе учащиеся льготных категорий,	2	2	100
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	3	3	23
	в том числе учащиеся льготных категорий	3	3	100
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	6	6	100
	в том числе льготных категорий	6	6	100

III. Тип пищеблока  
столовая на сырье

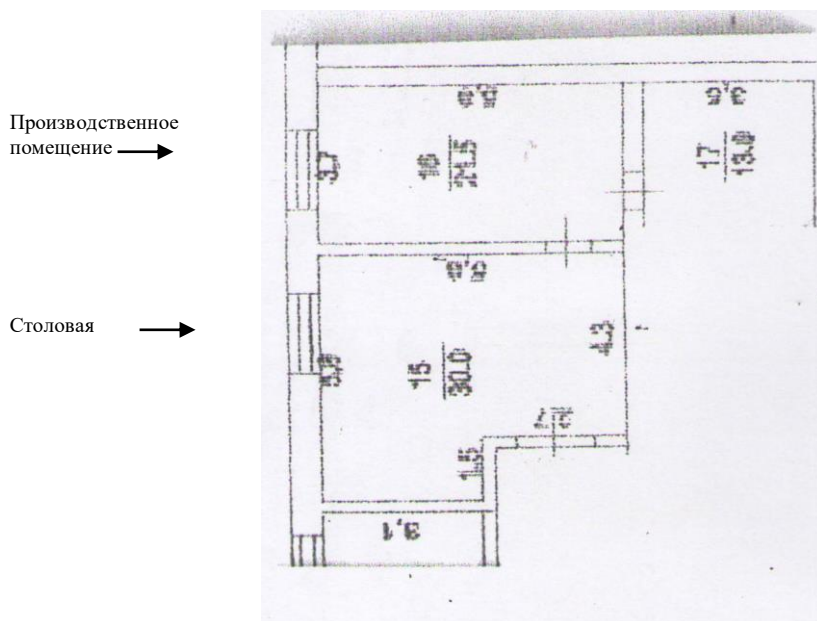
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ИП Гафарова Ира Хамзиновна
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	452550, Республика Башкортостан, Мечетлинский район, с.Большеустьикинское, ул.Торговая, 8
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Гафарова Ира Хамзиновна, директор
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(34770)2-01-71, gafarova-dostavka@mail.ru
Дата заключения контракта	Контракт заключается ежемесячно
Длительность контракта	1 месяц

## V. Инженерное обеспечение пищеблока

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

Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока



## VI. 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	13 кв.м	-	-
1.2	Производственные помещения:	21,5 кв.м	-	-
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 (%)
1	Производственное помещение	Плита электрическая 4-х комфорочная ПЭП-0,48М-ДШ	1	2014	2014	0
2		Плита электрическая 2-х комфорочная	1	2018	2018	0

		чная ЭП-2ЖШ				
3		Производственные столы	4	2019	2019	0
4		Холодильный шкаф среднетемпературный POZIS	1	2020	2021	0
5		Морозильник-ларь POZI S-СВИ ЯГА-250	1	2011	2011	20
6		Раковина для мытья рук	1	2000	2000	0
7		Водонагреватель Polaris - 30	1	2014	2014	30
8		Моечная ванна для посуды 3-х секционная	1	2018	2019	0
9		Мясорубка, производственная	1	1995	1995	0
10		ВПС Гарант 40М	1	2022	2022	0

### 3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№	Наименование	Характеристика оборудования
---	--------------	-----------------------------



п/п	технологического оборудования	назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая 4-х комфорочная	ПЭ П-0,48М - ДШ	16,8 кВт	2014	не ограничен	1р в квартал
2		Плита электрическая 2-х комфорочная	ЭП-2ЖШ	16,8 кВт	2018	не ограничен	1р в квартал
3	Механическое	Мясорубка, производственная			1995	не ограничен	1р в квартал
3	Холодильное	Холодильный шкаф среднетемпературный	POZ IS		2020	12 лет	1р в квартал
4		Холодильник-морозильник	Индезит R600а		2012	12 лет	1р в квартал
5		Морозильник-ларь POZIS-S-SВИ	POZ IS-SВИ ЯГА-250		2011	12 лет	1р в квартал

		ЯГА -250					
6	Весоизмерительное оборудование	ВПС	Гарант 40М	40 кг	2022	Не огранич	1 раз в год

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	имеется	имеется	по заявка		Исламова Л.М., пова	имеется
2	Механическое	имеется	имеется	по заявка		Исламова Л.М., пова	имеется
3	Холодильное	имеется	имеется	по заявка		Исламова Л.М., пова	имеется
4	Весоизмерительное оборудование	имеется	имеется	по заявка		Исламова Л.М., пова	имеется

VII. 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.)
1	тепловое	2	2012,2018г г	20	35
2	механическое	1	1995г	20	
3	холодильное	2	2011,2020	20	

### IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Кладовая	13	Стеллажи- 2

### 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	Среднее специальное (повар-кондитер)	VI	30	имеется
4	Рабочий кухни (помощник повара)	1	1	Среднее специальное	III	11	имеется

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

Количество общеобразовательных организаций, организовавших	Количество студентов, прошедших практику в текущем учебном году (чел.)	Из них количество трудоустроенных (чел.)
--	--	--

прохождение практики (ед.)		
-	-	-

## ХII. Перечень нормативных и технологических документов

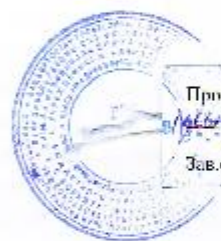
- 1) основное организованное меню для детей 7-11 лет, 12 лет и старше, специализированное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при наличии таких детей);
- 2) ежедневное меню;
- 3) меню-раскладка;
- 4) технологические карты (ТК);
- 5) технико-технологические карты (ТТК) при включении 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.

Руководитель филиала  
(организатора питания)

\_\_\_\_\_

(подпись)

А.Р.Султанов



Проинформировано и проинформировано *12*  
*12/12/2011* листов  
Зав. филиалом *161* А.Р. Султанов