ПАСПОРТ пищеблока

Муниципального автономного общеобразовательного учреждения

«Лицей №3 имени Секина Владимира Алексеевича» городского округа

город Стерлитамак Республики Башкортостан,

(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения 453124, РБ, г. Стерлитамак ул. Мира д.47

телефон 8(3473)250452, эл почта: school3@list.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 директор - Тагирова Людмила Владимировна
Ответственный за питание обучающихся заместитель директора - Чукавина Тамара Анатольевна
Численность педагогического коллектива - 65 чел.
Количество классов по уровням образования – 38
Количество посадочных мест – 140
Площадь обеденного зала - 148,5 кв.м.

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1	3	95	9
2	2	4	121	6
3	3	4	120	10
4	4	4	128	8
5	5	4	132	11
6	6	5	145	7
7	7	5	125	11
8	8	5	131	10
9	9	4	99	8
10	10	1	32	2
11	11	1	33	1
		40	**1161**	**83**

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	
			Кол-во чел.	% от числа Об-ся
1	2	3	4	5
1.1	Учащиеся 1-4 классов – всего	**464**	**464**	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	**22**	22	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего	**533**	**216**	46
	в том числе учащиеся льготных категорий	**19**	19	100
	в том числе за родительскую плату	514	171	33
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего	**154**	37	24
	в том числе учащиеся льготных	8	8	100

	категорий			
	в том числе за родительскую плату	158	26	16
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего	**1096**	**717**	**62**
	в том числе льготных категорий	49	49	100

2. Охват **двухразовым** горячим питанием обучающихся по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность чел.	Охвачено горячим питанием	
			Кол-во, чел.	% от числа Об-ся
2.1	Учащиеся 1-4 классов – всего	**11**	11	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	11	11	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего	**18**	**18**	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	18	18	100
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего	**7**	7	100
	в том числе учащиеся льготных катего	7	7	100
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего	**36**	**36**	**100**
	в том числе льготных категорий	36	36	100

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 социального питания»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	Юр. адрес: 453130, Республика Башкортостан, ГО г Стерлитамак, ул. Гоголя, д.122, пом.7 Почт. адрес: 452172, Республика Башкортостан, Чишминский район, р. п. Чишмы, ул. Строительная, д.2
Фамилия, имя отчество руководителя, контак лицо оператора питания/поставщика	Байбурин Руслан Венерович
Контактные данные: тел. / эл. почта	Телефон: +7 (937) 494-28-62 Emai-l: baybur1988@mail.ru
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное

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	16.4	–	–
1.2	Производственные помещения:	78.8	–	–
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	6,3	–	–
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	6,3	–	–
1.2.3	мясо-рыбный цех	11.5	–	–
1.2.4	доготовочный цех	–	–	–
1.2.5	горячий цех	48,9	–	–
1.2.6	холодный цех	5,8	–	–
1.2.7	мучной цех	9,3	–	–
1.2.8	раздаточная	11.34	–	–
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	3	–	–
1.2.10	помещение для обработки яиц	2	–	–
1.2.11	моечная кухонной посуды	6,22	–	–
1.2.12	моечная столовой посуды	14.4	–	–
1.2.13	моечная и кладовая тары	–	–	–
1.2.14	производственное помещение буфета-раздаточной	8,51	–	–
1.2.15	посудомоечная буфета-раздаточной	–	–	–
1.3	Комната для приема пищи (персонал)	9.7	–	–

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

1010480416	Машина посудомоечная	рабочее	2012	1	108500,0	108500,0
1010480350	Фильтр мембранный	не рабочее	2000	1	144000,0	144000,0
1010480417	Ванна моечная	рабочее	2012	1	4000,0	4000,0
1010480421	Ванна моечная	рабочее	2012	1	4000,0	4000,0
1010480383	Картофелечистка МОК-150	рабочее	2007	1	16332,50	16332,50
1010480365	Ларь морозильный Бирюса-200К	рабочее	2006	1	10173,88	10173,88

1010480365	Линия прилавков самообслуж.	рабочее	1978	1	25594,80	25594,80
1010480305	Маш. Протирочная МП-800	рабочее	1989	1	7614,72	7614,72
1010480304	Овощерезка ЗРМ-1	рабочее	1989	1	10735,20	10735,20
F000000000 24334	Холодильник SINO б/у	рабочее	1990	1	3000,0	3000,0
1010480355	Холодильник однокамерный	рабочее	2003	1	9285,20	9285,20
1010480231	Холодильник Полюс	рабочее	1984	1	7748,40	7748,40
1010480235	Холодильник Полюс	рабочее	1985	1	7083,45	7083,45
1010480330	Холодильник Полюс-10	рабочее	1992	1	6537,30	6537,30
1010480362	Шкаф жарочный	рабочее	2005	1	23820,06	23820,06
1010480425	Шкаф пекарский ЭШ 3к	рабочее	2012	1	86400,0	86400,0
1010480412	Шкаф холодильный	рабочее	2012	1	40000,0	40000,0
1010480360	Шкаф холодильный	рабочее	2006	1	31277,29	31277,29
1010480170	Эл. мясорубка	рабочее	1978	1	4260,96	4260,96
1010480188	Эл. плита 4хкомф.	рабочее	1979	1	5854,20	5854,20
1010480156	Эл. плита ПЭСМ 4шб	рабочее	1978	1	5481,30	5481,30
1010480157	Эл. плита ПЭСМ 4шб	рабочее	1978	1	5481,30	5481,30
1010480361	Электромясорубка	рабочее	2006	1	13107,70	13107,70

3. Характеристики оборудования находящегося на балансе МАОУ «Лицей№3 им. Секина В.А.» г. Стерлитамак

№ 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.	овощной цех (первичной обработки овощей	Картофелечистка МОК-150	1	2007	2007	100
2.	овощной цех (вторичной обработки овощей	Овощерезка ЗРМ-1	1	1989	1989	100
3.	мясо-рыбный цех	Эл. Мясорубка Эл. Мясорубка Шкаф холодильный Холодильник	1 1	1978 2006	1978 2006	100 100
4.	доготовочный цех		-	-	-	-
5.	горячий цех	Эл плита Эл плита Эл плита	1 1 1	1979 1978 1978	1979 1978 1978	100 100 100

		Электросковорода Шкаф пекарский ЭШ 3к	1 1	1078 2012	1078 2012	100 100
6.	холодный цех					
7.	мучной цех					
8.	раздаточная	мармиты	2	1978	1978	100
9.	помещение (или место) для резки хлеба	-	-	-	-	-
10.	моечная столовой посуды	-	-	-	-	-
11.	моечная кухонной посуды	Посудомоечная машина	1	2012	2012	
12.	моечная и кладовая тары	-	-	-	-	-
13.		-	-	-	-	-
14.	помещение для обработки яиц	-	-	-	-	-
15.	производственное помещение буфета раздаточной	-	-	-	-	-
16.	посудомоечная буфета-раздаточно	-	-	-	-	-
17.	Комната для приема пищи (персонал)	холодильник	1	2003	2003	100

3.1. Характеристики оборудования находящегося на балансе МАОУ «Лицей№3 им. Секина В.А.» г. Стерлитамак РБ

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования (ед.)	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
	овощной цех (первичной обработки овощей)	Картофелечистка МОК-150	1	2007	2007	100
	овощной цех (вторичной обработки овощей)	Овощерезка ЗРМ-1	1	1989	1989	100
	мясо-рыбный цех	Эл.Мясоруб. Эл. Мясоруб. Шкаф холодильный Холодильник	1 1	1978 2006	1978 2006	100 100
	доготовочный цех		-	-	-	-

	горячий цех	Эл плита Эл плита Эл плита Электросковорода Шкаф пекарский ЭШ 3к	1 1 1 1 1	1979 1978 1978 1078 2012	1979 1978 1978 1078 2012	100 100 100 100 100
	холодный цех					
	мучной цех					
	раздаточная	мармиты	2	1978	1978	100
	помещение (или место) для резки хлеба	-	-	-	-	-
	моечная столовой посуды	-	-	-	-	-
	моечная кухонной посуды	Посудомоечная машина	1	2012	2012	
	моечная и кладовая тары	-	-	-	-	-
	помещение для обработки яиц	-	-	-	-	-
	производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-	-
	посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-	-
	Комната для приема пищи (персонал)	холодильник	1	2003	2003	100

4. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Эл плита Эл плита Эл плита Электросковорода	СЭС М-0,2		1979 1978 1978 1978	7 7 7 7	
2	Механическое						
3	Холодильное	Холодильный шкаф Холодильник Ларь морозильный Холодильник	эльтон 1,12 Бирюса 200К «Свияга-404» КШ-240/30			7 7 7 7	
4	Весоизмерительное						

	оборудование						

5. 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	в наличие	в наличие	по енеобходимости	в наличие	Вихрова Л.Р.	имеется
		в наличие	в наличие	по необходимости	в наличие	Вихрова Л.Р	имеется
2	Механическое	в наличие	в наличие	по необходимости	в наличие	Вихрова Л.Р	имеется
		в наличие	в наличие	по необходимости	в наличие	Вихрова Л.Р	имеется
3	Холодильное	в наличие	в наличие	по необходимости	в наличие	Вихрова Л.Р	имеется
		в наличие	в наличие	по мере необходимости	в наличие	Вихрова Л.Р	имеется
4	Весоизмерительное оборудование	в наличие	в наличие	по мере необходимости	в наличие	Вихрова Л.Р	имеется
		в наличие	в наличие	по мере необходимости	в наличие	Вихрова Л.Р	имеется

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.)
1.	Машина посудомоечная	1	2012	100	
2.	Ванна моечная	1	2012	100	
3.	Ванна моечная	1	2012	100	
4.	Картофелечистка МОК-150	1	2007	100	
5.	Ларь морозильный Бирюса-	1	2006	100	

	200К				140 человек
6.	Линия прилавков самообслуж.	1	1978	100	
7.	Овощерезка ЗРМ-1	1	1989	100	
8.	Холодильник однокамерный	1	2003	100	
9.	Шкаф пекарский ЭШ 3к	1	2012	100	
10.	Шкаф холодильный	1	2006	100	
11.	Эл. плита 4ххомф.	1	1979	100	
12.	Эл. плита ПЭСМ 4шб	1	1978	100	
13.	Эл. плита ПЭСМ 4шб	1	1978	100	
14.	Электромясорубка	1	2006	100	

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		Площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1.	овощной цех (первичной обработки овощей)	12,6	3
2.	овощной цех (вторичной обработки овощей)		
3.	мясо-рыбный цех	11,5	3
4.	горячий цех	48,9	7
5.	холодный цех	5,8	-
6.	мучной цех	9,3	1
7.	раздаточная	6	2
8.	помещение (или место) для резки хлеба	1	-
9.	моечная столовой посуды	6	-
10.	моечная кухонной посуды	14,4	1
11.	обеденный зал	142,5	-
12.	помещение для обработки яиц	6	-
13.	производственное помещение буфета-раздаточн	6	2
14.	Комната для приема пищи (персонал)	9,7	3

X. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплек-тованность	базовое образование	квалификацион-ный разряд	стаж работы (годы)	наличие медкнижки
1	Шеф повар	1	1	среднее	5	22	имеется
2	Повар	1	1	среднее	5	35	имеется
3	Пекарь	1	1	среднее	4	16	имеется
4	Рабочий кухни (помощник повара)	3	3	среднее	-	21,28,10	имеется
5	Буфетчик	1	0	среднее	-	-	имеется

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.)
1	0	0

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 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 МАОУ «Лицей№3 им.Секина В.А.» г.Стерлитамак РБ _____ (подпись) Ташпулова Л.В (расшифровка подписи)