

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА ИП Тепсаевой Л.Х.

Адрес месторасположения:

366500, г. Урус-Мартан,
ул. Дагестанская, 19

Телефон +79635905333;
эл почта: tepsaeva_lidan@mail.ru

Содержание

- Общие сведения об образовательной организации:
- численность обучающихся по возрастным группам, в том числе численность льготной категории обучающихся.
- Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся
- Модель предоставления услуги питания
- Использование транспорта для перевозки пищевой продукции
- Инженерное обеспечение пищеблока
- Горячее водоснабжение
- Отопление
- Водоотведение
- План-схема расположения помещений пищеблока
- Материально-техническое оснащение пищеблока
- Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
- Характеристика бытовых помещений
- Штатное расписание работников пищеблока
- Форма организации питания обучающихся
- Перечень нормативных и технологических документов

1. Общие сведения об образовательной организации:

Директор школы ИП Тепсаева Л.Х. Тепсаева Лидан Хамидовна

Ответственный за питание обучающихся: Тепсаева Амнат Хамидовна

Численность педагогического коллектива: 27 чел.

Количество посадочных мест: 120
Площадь обеденного зала: 130 кв.м
Количество классов по уровням образования:
НОО – 8 классов, ООО - 6 классов

Класс	Количество учащихся
1 «А» класс	28
1 «Б» класс	24
2 «А» класс	24
2 «Б» класс	25
3 «А» класс	21
3 «Б» класс	21
4 «А» класс	23
4 «Б» класс	14
5 а класс	15
5 б класс	14
6 класс	13
7 класс	14
8 класс	13
9 класс	8

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

Класс	Количество учащихся
1 «А» класс	28
1 «Б» класс	24
2 «А» класс	24
2 «Б» класс	25
3 «А» класс	21
3 «Б» класс	21
4 «А» класс	23
4 «Б» класс	14
5 а класс	15
5 б класс	14
6 класс	13
7 класс	14
8 класс	13

9 класс	8
---------	---

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

Класс	Количество учащихся
1 «А» класс	28
1 «Б» класс	24
2 «А» класс	24
2 «Б» класс	25
3 «А» класс	21
3 «Б» класс	21
4 «А» класс	23
4 «Б» класс	14
5 а класс	15
5 б класс	14
6 класс	13
7 класс	14
8 класс	13
9 класс	8

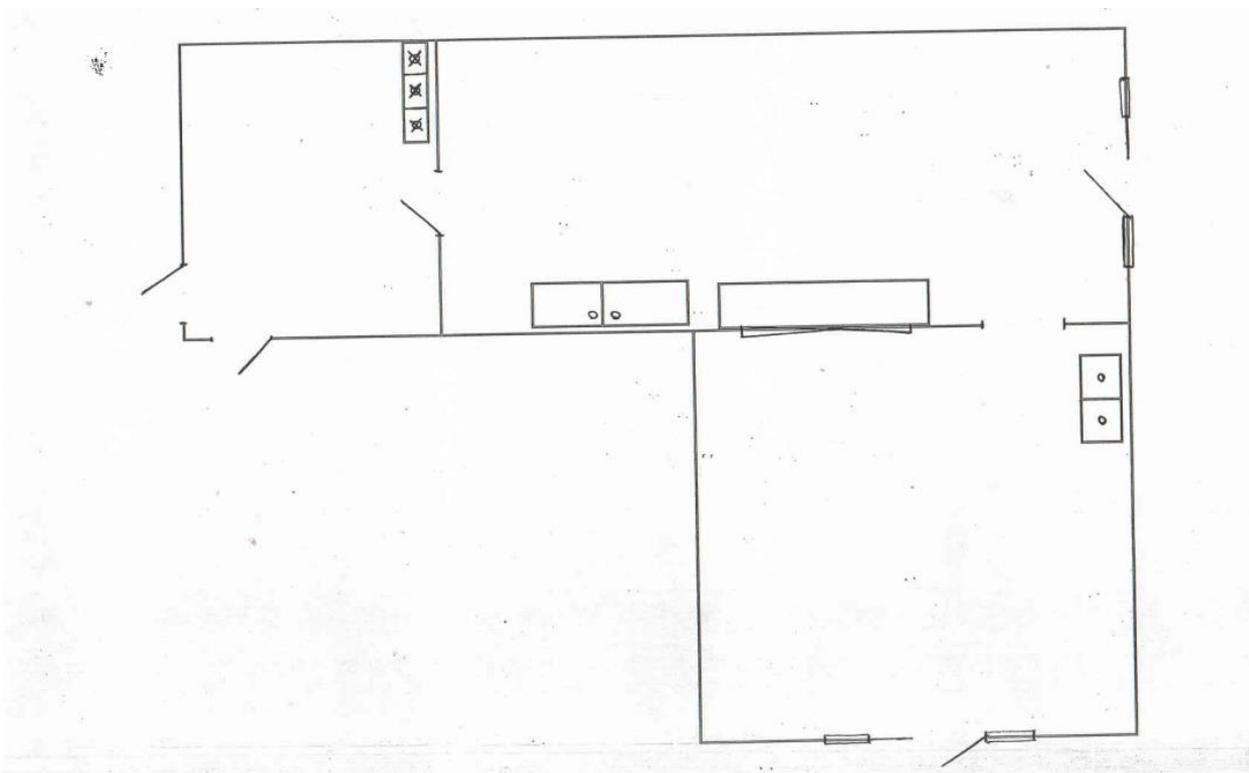
3. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Специализированный грузовой автомобиль
Принадлежность транспорта	Транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	Для доставки продуктов

4. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	локальное сооружение (выгреб)
вентиляция помещений	комбинированная

5. План-схема расположения помещений пищеблока



6. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м²
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²	
		Столовые	школьно базовые
1	Складские помещения	12 кв.м	
2	Производственные помещения	25 кв.м.	
3	Раздаточная		3 кв.м
4	Моечная посуды		1,2 кв.м
5	Основной зал		130 кв.м

7. 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	ответственный за состояние оборудования
1	Тепловое	-	-	Не требуется	имеется	повар
2	Механическое	-	-	Не требуется	имеется	повар
3	Холодильное	-	-	Требуется (1 холодильника)	имеется	повар
4	Весоизмерительное	-	-	Не требуется	имеется	повар

8. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²	
		количество единиц оборудования	количество посадочных мест в столовой
1.	Стол	20	6 мест за 1 стол
2.	Скамейки	120	1 место на 1 скамейке

9. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой			
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	наличие медкнижки
1	Повар	4	да	среднее	имеется имеется

10. Форма организации питания обучающихся

Выдача у раздаточной

11. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- График приема пищи,
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы