



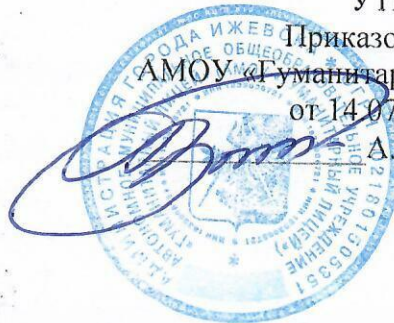
Автономное муниципальное общеобразовательное учреждение

ГУМАНИТАРНЫЙ ЛИЦЕЙ

426035 г. Ижевск, ул. Шишкина, 3, тел./факс: (3412) 97-12-50
e-mail: sc-gl@izh-shl.udmr.ru, https://ciur.ru/izh/gl_izh

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора
АМОУ «Гуманитарный лицей»
от 14.07.2022 № 115
А.Г. Балицкий



ПАСПОРТ

пищеблока АМОУ «Гуманитарный лицей»
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения 426035, Удмуртская Республика, город Ижевск, улица Шишкина, дом 3

Телефон 8(3412) 97-12-50 эл почта: sc-gl@izh-shl.udmr.ru, https://ciur.ru/izh/gl_izh

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации:
 - численность обучающихся по возрастным группам,
 - в том числе численность льготной категории обучающихся
- 2.Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся
- 3.Модель предоставления услуги питания
 - оператор питания
 - длительность контракта
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции
5. Инженерное обеспечение пищеблока
 - водоснабжение
 - горячее водоснабжение
 - отопление
 - водоотведение
 - вентиляция помещений
6. Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока
7. Материально-техническое оснащение пищеблока
8. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
9. Характеристика бытовых помещений
10. Штатное расписание работников пищеблока
- 11.Форма организации питания обучающихся – полный цикл
- 12.Перечень нормативных и технологических документов

1. Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации _____

Балицкий Александр Георгиевич

Ответственный за питание обучающихся _____

Матвеева Варвара Владимировна

Численность педагогического коллектива 27 чел.

Количество классов по уровням образования 21

Количество посадочных мест 60

Площадь обеденного зала 50,5 м²

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	53	53
2	2 класс	3	64	64
3	3 класс	3	64	64
4	4 класс	2	42	42
5	5 класс	1	23	6
6	6 класс	2	42	3
7	7 класс	2	34	3
8	8 класс	2	41	4
9	9 класс	1	19	4
10	10 класс	2	34	4
11	11 класс	1	25	2

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов	140	140	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	16	16	11
	в т.ч. за родительскую плату	124	124	89

3	Учащиеся 9-11 классов	78	78	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	10	10	13
	в т.ч. за родительскую плату	68	68	87
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	218	218	100
	в том числе льготных категорий	26	26	100

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	223	223	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	223	223	100
2	Учащиеся 5-8 классов	140	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	78	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	441	223	51
	в том числе льготных категорий	223	223	100

3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфетно-раздаточная)

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Манго»
Адрес местонахождения	г.Ижевск, ул. Шишкина, д.3

Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Латыпов Ринат Рафаилович
Контактные данные: тел. / эл. почта	ooomango2012@yandex.ru
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

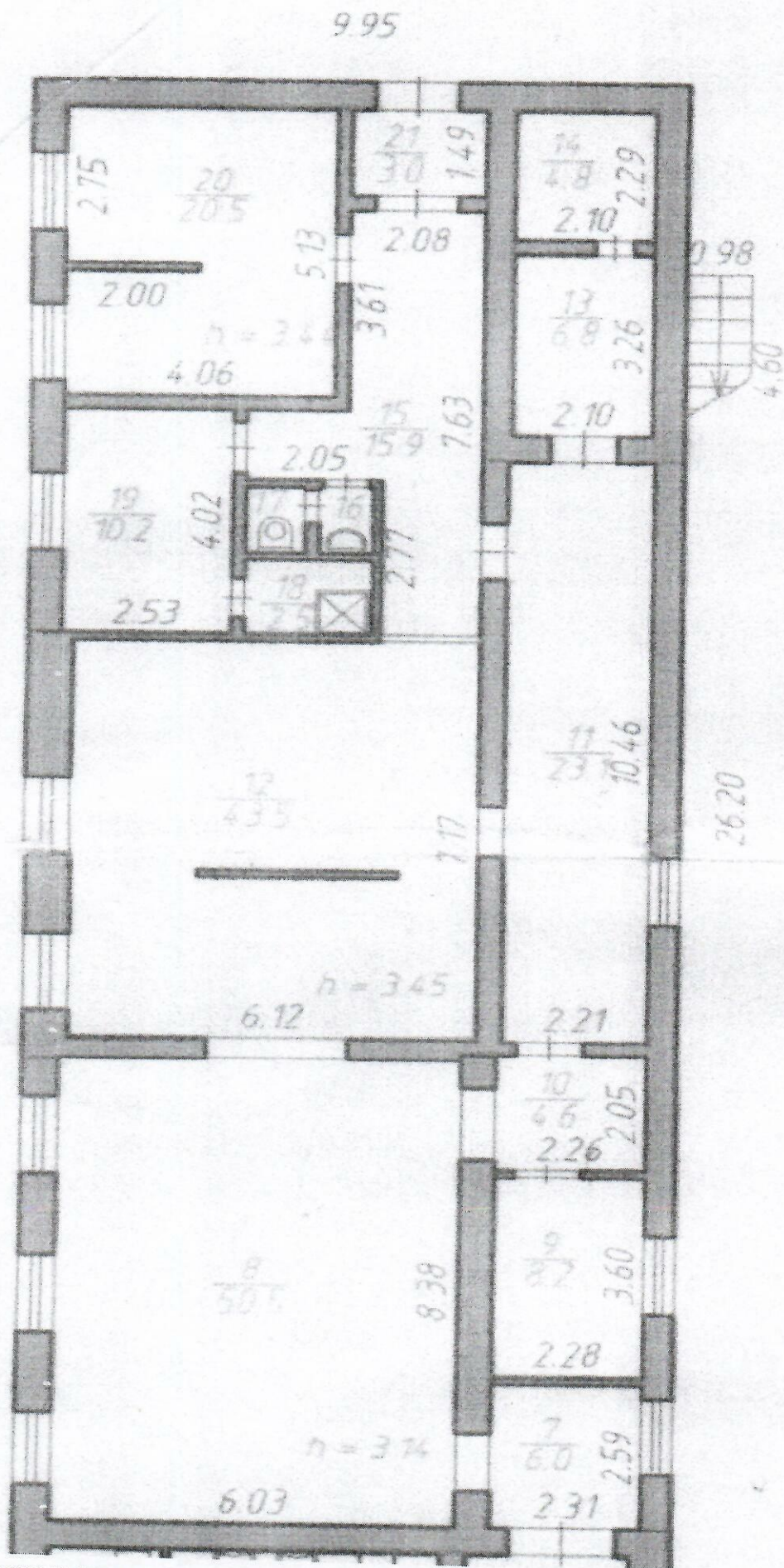
Перевозку пищевой продукции АМОУ «Гуманитарный лицей» не осуществляет.

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока



7. 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	Столовые, работающие сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		10,2 м ²		
2	Производственные помещения		15,9		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		20,5 м ²		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех				-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		25,14 м ²		-
2.6	Холодный цех				-
2.7	Мучной цех				-
2.8	Раздаточная		18,36 м ²		
2.9	Помещение для резки хлеба		Находится там же, где и горячий цех, ...	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		Находится в овощном цеху	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		23,1 м ²		-
2.12	Моечная столовой посуды				-
2.13	Моечная и кладовая тары				-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	

3	Комната для приема пищи (персонал)	-	-	-	-
---	------------------------------------	---	---	---	---

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
1.	Овощной цех	Шкаф холодильный	1	2012г.	2012г.	50
2.	Варочный участок	Плита электрическая	1	1995 г.	1995 г.	50
3.	Варочный участок	Плита электрическая	1	1995 г.	1995 г.	50
4.	Моечная	Электрокипяtilьник	1	1995 г.	1995 г.	50
5.	Варочный участок	Шкаф жарочный	1	1995 г.	1995 г.	50
6.	Мясной цех	Ларь морозильный	1	2004 г.	2004 г.	50
7.	Варочный участок	Холодильник-витрина	1	2005 г.	2005 г.	50
8.	Мясной участок	Мясорубка	1	2005 г.	2005 г.	50
9.	Варочный участок	Шкаф пекарский	1	2016г	2016г	50
10.	Раздача	Мармит электрический	1	2008 г.	2008 г.	50
11.	Раздача	Мармит электрический	1	2008 г.	2008 г.	50
12.	Раздача	Прилавок д/горячих напитков	1	2008 г.	2008 г.	50
13.	Обеденный зал	Прилавок столовых приборов	1	2008г.	2008г.	50
14.	Раздача	Прилавок витрина холодильный	1	2008г.	2008г.	50
15.	Варочный участок	Электроводонагреватель	1	2007 г.	2007 г.	50
16.	Варочный участок	Тестомес	1	1995 г.	1995 г.	50
17.	Овощной цех	Привод универс.	1	1990г	1990г	50
18.	Горячий цех	Морозильный ларь	1	2012г	2012г	50
19.	Зал	СВЧ	1	2011г	2011г	50
20.	Мойка	Кипятильник	1	1999г	1999г	50
21.	Горячий цех	Протирочная машина	1	2015г	2015г	50
22.	Мясной цех	Ларь морозильный	1	2013г	2013г	50
23.	Раздача	Холодильная витрина	1	2000г	2000г	50
24.	Произв.по. (коридор)	Ларь	1	2000г	2000г	50

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с приложением А.

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность (Температ. режим по паспорту С °)	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
	Плита электрическая	Приготовление пищи	ПЭ-051	400 С°	1995 г.		1 раз в квартал
	Плита электрическая		ПЭ-051	400 С°	1995 г.		1 раз в квартал
	Электрокипяильник	Кипячение воды	КНЭ-50	100 С°	1995 г.		1 раз в квартал
	Шкаф жарочный	Приготовление вторых горячих блюд	ППСЭМ-3	20...300 С°	1995 г.		1 раз в квартал
	Шкаф пекарский	Приготовление выпечки и кулинарных изделий	ЭШ-2К	20...300 С°	2016 г.		1 раз в квартал
	Мармит электрический	Поддержание температуры готовых блюд	Абат	85 С°	2008 г.		1 раз в квартал
	Мармит электрический		Абат	85 С°	2008 г.		1 раз в квартал
	Прилавок д/горячих напитков	Выдача горячей продукции	Абат	Х	2008 г.		1 раз в квартал
	Электроводонагреватель	Нагрев воды	Термекс	80 С°	2007 г.		1 раз в квартал
	СВЧ	Подогрев пищи	Elenberg	Х	2011 г.		1 раз в квартал
	Кипятильник	Кипячение воды		100 С°	1999 г.		1 раз в квартал
2	Механическое						
	Мясорубка	Приготовление массы для котлет	МИМ-300	300 кг/ч	2005 г.		1 раз в квартал
	Прилавок столовых	Хранение чистых	Абат	Х	2008 г.		1 раз в квартал

			ние метроло гически х работ		и замена старог о оборуд ования	оборудов ания	
1	Тепловое						
	Плита электрическая	№11/01/202 1 от 11.01.2021 г.	-	По мере необходимос ти	Имеется	Лоренцов В.В.	Имеется
	Плита электрическая	№11/01/202 1 от 11.01.2021 г.	-	По мере необходимос ти	Имеется	Лоренцов В.В.	Имеется
	Электрокипятил ьник	№11/01/202 1 от 11.01.2021 г.	-	По мере необходимос ти	Имеется	Лоренцов В.В.	Имеется
	Шкаф жарочный	№11/01/202 1 от 11.01.2021 г.	-	По мере необходимос ти	Имеется	Лоренцов В.В.	Имеется
	Шкаф пекарский	№11/01/202 1 от 11.01.2021 г.	-	По мере необходимос ти	Имеется	Лоренцов В.В.	Имеется
	Мармит электрический	№11/01/202 1 от 11.01.2021 г.	-	По мере необходимос ти	Имеется	Лоренцов В.В.	Имеется
	Мармит электрический	№11/01/202 1 от 11.01.2021 г.	-	По мере необходимос ти	Имеется	Лоренцов В.В.	Имеется
	Прилавок д/горячих напитков	№11/01/202 1 от 11.01.2021 г.	-	По мере необходимос ти	Имеется	Лоренцов В.В.	Имеется
	Электроводона- греватель	№11/01/202 1 от 11.01.2021 г.	-	По мере необходимос ти	Имеется	Лоренцов В.В.	Имеется
	СВЧ	№11/01/202 1 от 11.01.2021 г.	-	По мере необходимос ти	Имеется	Лоренцов В.В.	Имеется
	Кипятильник	№11/01/202 1 от 11.01.2021 г.	-	По мере необходимос ти	Имеется	Лоренцов В.В.	Имеется

2	Механичес-кое						
	Мясорубка	№11/01/2021 1 от 11.01.2021 г.	-	По мере необходимос ти	Имеется	Лоренцов В.В.	Имеется
	Прилавок столовых приборов	№11/01/2021 1 от 11.01.2021 г.	-	По мере необходимос ти	Имеется	Лоренцов В.В.	Имеется
	Тестомес	№11/01/2021 1 от 11.01.2021 г.	-	По мере необходимос ти	Имеется	Лоренцов В.В.	Имеется
	Привод универс.	№11/01/2021 1 от 11.01.2021 г.	-	По мере необходимос ти	Имеется	Лоренцов В.В.	Имеется
	Протирочная машина	№11/01/2021 1 от 11.01.2021 г.	-	По мере необходимос ти	Имеется	Лоренцов В.В.	Имеется
3	Холодильное						
	Шкаф холодильный	№11/01/2021 1 от 11.01.2021 г.	-	По мере необходимос ти	Имеется	Лоренцов В.В.	Имеется
	Ларь морозильный	№11/01/2021 1 от 11.01.2021 г.	-	По мере необходимос ти	Имеется	Лоренцов В.В.	Имеется
	Холодильник- витрина	№11/01/2021 1 от 11.01.2021 г.	-	По мере необходимос ти	Имеется	Лоренцов В.В.	Имеется
	Прилавок витрина холодильный	№11/01/2021 1 от 11.01.2021 г.	-	По мере необходимос ти	Имеется	Лоренцов В.В.	Имеется
	Морозильный ларь	№11/01/2021 1 от 11.01.2021 г.	-	По мере необходимос ти	Имеется	Лоренцов В.В.	Имеется
	Ларь морозильный	№11/01/2021 1 от 11.01.2021 г.	-	По мере необходимос ти	Имеется	Лоренцов В.В.	Имеется
	Холодильная витрина	№11/01/2021 1 от 11.01.2021 г.	-	По мере необходимос ти	Имеется	Лоренцов В.В.	Имеется

	Ларь	№11/01/2021 от 11.01.2021 г.	-	По мере необходимости	Имеется	Лоренцов В.В.	Имеется
4	Весоизмерительное	Имеется	-	По мере необходимости	Имеется	Лоренцов В.В.	Имеется

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
	Столы	15	2017	50	60
	Стулья	60	2017	50	60

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
	Душевая	1 ед.- 2,5 м ²
	Туалет	1 ед.- 1,4 м ²
	Умывальная	1 ед.- 1,4 м ²
	Вентиляционная	1 ед.- 11,6 м ²

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	1	Средне-техническое	Техник-технолог предприятий общественного питания	16 лет	есть
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повара	1	1	Средне-техническое	Техник-технолог предприятий общественного питания	6 лет	есть
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	Среднее	-	1 год	есть

5	Пекарь	1	1	Средне-техническое	Техник-технолог предприятий общественного питания	11 лет	есть
6	Мойщица посуды	1	1	Среднее	-	4 года	есть

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Цикличное 10-дневное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара
- Накопительная ведомость
- 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
- Ведомость контроля за рационом питания
- Приказ о создании бракеражной комиссии АМОУ «Гуманитарный лицей»
- График дежурства преподавателей в столовой – Ответственная по питанию Матвеева Варвара Владимировна
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- План мероприятий по организации питания обучающихся на 2022-2023 учебный год в АМОУ «Гуманитарный лицей»
- Положение об организации горячего питания обучающихся АМОУ «Гуманитарный лицей»
- Приказ об организации питания обучающихся АМОУ «Гуманитарный лицей»
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил в организации общественного питания с применением принципов ХАССП
- Положение о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся АМОУ «Гуманитарный лицей»
- Приказ о назначении ответственных лиц для сопровождения представителей родительского контроля (общественной организации) при проведении контроля за организацией питания; создании комиссии для осуществления родительского контроля
- Приказ о назначении ответственного за организацию питания АМОУ «Гуманитарный лицей»
- Приказ о назначении ответственного за размещение ежедневного меню
- Должностная инструкция ответственного за организацию питания

- обучающихся в АМОУ «Гуманитарный лицей»
- Функциональные обязанности ответственного за организацию льготного питания обучающихся в АМОУ «Гуманитарный лицей»
 - Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
 - Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания
 - Список поставщиков пищевых продуктов
 - Информация об используемых моющих и дезинфицирующих средствах
 - АКТ очистки вентиляционных систем
 - АКТ обеспечения столовой АМОУ «Гуманитарный лицей» столовой посудой и приборами
 - АКТ эффективности работы холодильного, механического, теплового технологического оборудования столовой АМОУ «Гуманитарный лицей»
 - Заявка на предоставление беспрепятственного доступа экспедиторов и работников ООО «Манго», использующих транспортные средства на постоянной основе, для въезда на территорию школы: в целях оказания услуг по организации питания.