

«Утверждаю»

Директор школы:

_____ Старкова Г.Д.

Приказ № 12-од

от _____ 2023гг.

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Черемушкинская средняя общеобразовательная школа»
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения Удмуртская Республика, Можгинский район, с. Черемушки, ул.
Зеленая, д. 16

Телефон 8(34139) 79248 эл почта: shkola79248@mail.ru

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
- 12.Перечень нормативных и технологических документов

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

Руководитель образовательной организации Старкова Галина Дмитриевна
Ответственный за питание обучающихся Борисова Ольга Алексеевна
Численность педагогического коллектива 25 чел.

Количество классов по уровням образования 11

Количество посадочных мест 37

Площадь обеденного зала 26,4

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	14	14
2	2 класс	1	9	9
3	3 класс	1	11	11
4	4 классов	1	16	16
5	5 классов	1	18	8
6	6 классов	1	19	10
7	7 классов	1	17	7
8	8 классов	1	10	5

9	9 классов	1	16	8
10	10 классов	1	5	3
11	11 классов	1	3	0

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	50	50	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	50	50	100
2	Учащиеся 5-8 классов	64	64	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	30	30	100
	в т.ч. за родительскую плату	33	33	100
3	Учащиеся 9-11 классов	24	24	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	11	11	100
	в т.ч. за родительскую плату	12	12	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	138	136	100
	в том числе льготных категорий	91	91	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	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	0	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	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	0	0	0
	в том числе льготных категорий	0	0	0

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

Модель предоставления питания	столовая доготовочная
Оператор питания, наименование	ООО «Школьное питание»
Адрес местонахождения	Удмуртская Республика, г. Можга, ул. Фалалеева, д. 7, корп.А
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Колеватов Евгений Сергеевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	(34139)4-16-03/ shkpit46@yandex.ru
Дата заключения контракта	10.01.2022 г.
Длительность контракта	31.05.2022 г.

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	транспорт оператора питания
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации - <u>транспорт оператора питания</u> -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт

Условия использования транспорта	собственность
----------------------------------	---------------

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(<u>централизованное</u> , собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, <u>водонагреватель</u> , резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(<u>централизованное</u> , собственная котельная)
Водоотведение	(<u>централизованное</u> , локальные сооружения, другие)
вентиляция помещений	(<u>естественная</u> , искусственная, 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 на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	-	-	-
2	Производственные помещения	-	-	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	-	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	-	19,8	-
2.6	Холодный цех	-	-	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-

2.8	Раздаточная	-	-		
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	-	-	-
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		Мармит универсальный ЗМЭП-У-15 М	1	2013	2013	30
2		Шкаф жарочный ШЖЭ-2М	1	2013	2013	100
3		Плита электрическая с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ	1	2010	2010	100
4		Водонагреват	1	2015	2015	10

		ель DeLuxe®				
5		Комплекс очистки воды МикроН/ТВ	1	2009	2009	
6		Мясорубка Гастромикс М	1	2013	2013	100
7		Весы электрические Базар 2	1	2020	2020	0
8		Морозильная камера POZIS FV-115	1	2015	2015	50
9		Холодильник бытовой VESTEL	1	2010	2010	80
10		Холодильник многокамерный Indesit	1	2009	2009	100
11		Водонагреватель thermex	1	2019	2019	0
12		Холодильник «Бирюса 149»	1	2019	2019	0
13		Водонагреватель Haier	1	2019	2019	0

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	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое			-			-
	Шкаф жарочный	термическая обработка	ШЖЭ-2М	-	2013	9 лет	-
	Мармит универсальный	термическая обработка	ЗМЭП-У-15М	-	2013	9 лет	-

	Плита электрическая с жарочным шкафом	термическая обработка	ЭП-4ЖШ	-	2010	12 лет	-
2	Механическое			-			-
	Мясорубка		Гастромикс М	-	2013	9 лет	-
3	Холодильное			-			-
	Холодильник бытовой	охлаждение и хранение продуктов	VESTEL	-	2010	12 лет	-
	Холодильник многокамерный	охлаждение и хранение продуктов	Indesit	-	2009	13 лет	-
	Морозильная камера	заморозка и хранение продуктов	POZIS FV-115	-	2015	7 лет	-
	Холодильник	охлаждение и хранение продуктов	Бирюса 149	-	2019	3 года	-
4	Весоизмерительное			-			-
	Весы электрические	взвешивание продуктов	Базар 2	-	2020	2 года	-

8.3 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	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	-	-	-	-		-
	Шкаф жарочный	-	-	-	-	Костина Т.И.	имеется
	Мармит универсальный	-	-	-	-	Костина Т.И.	имеется

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

- самообслуживание

- шведский стол

- меню по выбору

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное 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 составе бракеражной комиссии

- График дежурства преподавателей в столовой

- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году

- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся

- 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

- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания