

Утверждаю:
Директор
МОУ Охотничьевской СШ
Э.А.Бухарева
31.08.2023 г.



ПАСПОРТ пищеблока МОУ Охотничьевской СШ

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения:

Ульяновская область, Ульяновский район,
поселок Станция Охотничья, переулок Школьный, дом 10

Телефон: 8-84-254-48-2-18

эл.почта: ohotskol@mail.ru

Содержание:

1. Общие положения 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 льготного питания:
 - Оператор питания;
 - Длительность контракта;
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции
5. Инженерное обеспечение пищеблока
 - Водоснабжение
 - Горячее водоснабжение
 - Отопление
 - Водоотведение
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: Директор школы Бухареева Эльфия Ахатовна
 Ответственный за питание обучающихся: учитель химии Чижова Кристина Николаевна
 Численность педагогического коллектива: 19 чел.
 Количество классов по уровням образования: 11 классов

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел
1.	1 класс	1	10	0
2.	2 класс	1	22	0
3.	3 класс	1	14	1
4.	4 классов	1	23	4
5.	5 классов	1	17	6
6.	6 классов	1	13	10
7.	7 классов	1	15	3
8.	8 классов	1	24	4
9.	9 классов	1	20	4
10.	10 классов	1	9	1
11.	11 классов	1	10	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	69	37	54
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2.	Учащиеся 5-8 классов	69	31	45
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	23	10	44
3.	Учащиеся 9-11 классов	21	21	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	39	20	52
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100
	в т.ч. за родительскую плату	18	18	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	177	88	50
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	32	12	38

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	69	32	47
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	100
2.	Учащиеся 5-8 классов	69	15	22
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	23	6	26
	в т.ч. за родительскую плату	9	9	100
3.	Учащиеся 9-11 классов	39	3	89
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	3	3	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	177	50	29
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	32	6	85

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

Модель предоставление питания	Пищеблок работающий на сырье и полуфабрикатах
Оператор питания, наименование	
Адрес местонахождения	
Фамилия, имя, отчество руководителя, контактное лицо	
Контактные данные: тел./ эл.почта	
Дата заключение контракта	
Длительность контракта	

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	Транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию
Условия транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Водонагреватель
Отопление	Собственная котельная
Водоотведение	Локальные сооружения (выгребная яма)
Вентиляция помещений	Вытяжка

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

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 школьные базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1.	Складские помещения (кладовые для сыпучих продуктов/кладовые для овощей)	0	9/2	0	0
2.	Производственные помещения	0	0	0	0
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	0	0	0	0
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	0	0	0	0
2.3	Мясо-рыбный цех	0	0	0	0
2.4	Доготовочный цех	0	0	0	0
2.5	Горячий цех	0	27	0	0
2.6	Холодный цех	0	0	0	0
2.7	Мучной цех	0	0	0	0
2.8	Раздаточная	0	0	0	0
2.9	Помещение для нарезки хлеба	0	0	0	0
2.10	Помещение для обработки яиц	0	0	0	0
2.11	Моечная кухонной посуды	0	0	0	0
2.12	Моечная столовой посуды	0	0	0	0
2.13	Моечная и кладовая тары	0	0	0	0
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	0	0	0	0
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	0	0	0	0

3	Комната приёма пищи (персонал)	0	0	0	0
---	--------------------------------	---	---	---	---

8.1 Характеристика технологического оборудования

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		Наименование оборудования	Количество единиц оборудования	Дата его выпуска	Даты начала его эксплуатации	Процента изношенность оборудования
1	Складское помещение для сыпучих продуктов	Холодильник, марка «Орск 220»	1 шт	2011 г.	2011 г.	50
		Морозильная камера, марка «Вестел»	1 шт	2012 г.	2012 г.	30
		Холодильник «Индезит»	1 шт	2020 г.	2020 г.	1
2	Горячий цех	Водонагреватель, 80 л.	1 шт	2008 г.	2008 г.	90
		Электрическая мясорубка	1 шт	2011 г.	2011 г.	50
		Электрическая плита (4-х конфорочная)	1 шт	2008 г.	2008 г.	90
		Электрическая плита (4-х конфорочная)	1 шт	2021 г.	2021 г.	90
		Электрические весы	1 шт	2022 г.	2022 г.	1

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технолог-го оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
	Электрические плиты	Для приготовления горячих блюд	ПЭМ 4-010		2008		
2	Механическое	0	0	0	0	0	0
3	Холодильное						
	Холодильные оборудования	Для хранения полуфабрикатов, мясной, рыбной, молочной продукции	«Орск 220», «Вестел», «Индезит»		2011, 2012, 2020		
4	Весомизмерительное						
	Электрические весы	Для взвешивания сыпучих продуктов, мясной и рыбной продукции			2022		

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						
	Электрические плиты	0	0	0	2	ЗД по безопасности	Ежедневно после приготовления пищи
2	Механическое	0	0	0	0	0	0
3	Холодильное						
	Холодильные оборудования	0	0	0	2	Повар	Ежедневно
4	Весоизмерительное						
	Электрические весы	0	0	0	1	Повар	Ежедневно

9. Характеристика помещений и оборудования столовой, план-схема

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой (горячий цех – 27 кв.м., актовЫй зал - площадь м ²)			
		Количество единиц оборудования	Дата его приобретения	Процент изношенности оборудования	Количество посадочных мест в столовой
1	СтолЫ для приема пищи	15	2019	1	100
2	Скамейки	30	2019	1	
3	Производственные столЫ	3	1980	95	
4	Моечные ванны	1 (3 секции)	1991	80	

10. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений площадь м ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Кладовая для сухих (сыпучих) продуктов - 9 кв.м.	Стеллаж для сухих (сыпучих продуктов) – 1 шт. Поддон для яиц, соков – 1 шт.
2	Кладовая для овощей – 2 кв.м.	Поддоны для овощей – 2 шт.

11. 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	0	0	0	0	0	0
2	Технолог	0	0	0	0	0	0
3	Повара	2	2	0	6	10-15	2
4	Кухонный работник	1	1	1	0	0	1

12. Форма организации питания обучающихся

- Предварительное накрытие столов

13. Перечень нормативным документам 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
- 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 организации 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

ПЛАН-СХЕМА ПИЩЕБЛОКА И СТОЛОВОЙ МОУ ОХОТНИЧЬЕВСКОЙ СШ

