

Утверждено

Директор школы  А.А. Шукина

Приказ № 26/01-02 от 27.03.2023 г



ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Кожаяевская основная общеобразовательная школа»

Адрес месторасположения школы 161450, Вологодская область, Никольский район, д.Кожяево, ул.Школьная, д.1

Адрес месторасположения столовой 161450, Вологодская область, Никольский район, д.Кожяево, ул.Школьная, д.1

Телефон 8 (81754) 4-41-40 эл почта: school17019@yandex.ru

1. Общие сведения об образовательной организации

1.1. Руководитель образовательной организации

Щукина Антонина Анатольевна

1.2. Ответственный за питание обучающихся

Лешукова Татьяна Александровна

1.3. Численность педагогического коллектива (чел.)

13 человек

1.4. Количество классов по уровням образования

Классы	Количество классов	Численность обучающихся всего, чел.	В том числе льготной категории, чел.
1 класс	1	8	8
2 класс	1	15	15
3 класс	1	7	7
4 класс	1	10	10
5 класс	1	12	12
6 класс	1	7	7
7 класс	1	11	9
8 класс	1	15	12
9 класс	1	20	16

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
		Кол-во, чел.	% от числа обучающихся
Учащиеся 1-4 классов, в т. ч.	46	46	100
учащиеся с ОВЗ			
Учащиеся 5-9 классов, в т. ч.	65	65	100
учащиеся льготных категорий			
учащиеся с ОВЗ			
Общее количество учащихся всех возрастных групп, в т. ч.	111	111	100
учащиеся льготных категорий			
учащиеся с ОВЗ			

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
		Кол-во, чел.	% от числа обучающихся
Учащиеся 1-4 классов, в т. ч.			
учащиеся с ОВЗ			
Учащиеся 5-11 классов, в т. ч.			
учащиеся льготных категорий			
учащиеся с ОВЗ			
Общее количество учащихся всех возрастных групп, в т. ч.			
учащиеся льготных категорий			
учащиеся с ОВЗ			

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

Модель предоставления питания	Аутсорсинг
Оператор питания, наименование	ООО «Меридиан»
Адрес местонахождения	Г. Никольск, ул. Ленина, д.33
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Новгородцев Владимир Анатольевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	89215307932, meridian_product@mail.ru
Дата заключения контракта	03.02.2023 г
Длительность контракта	До 31.05.2023 г

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

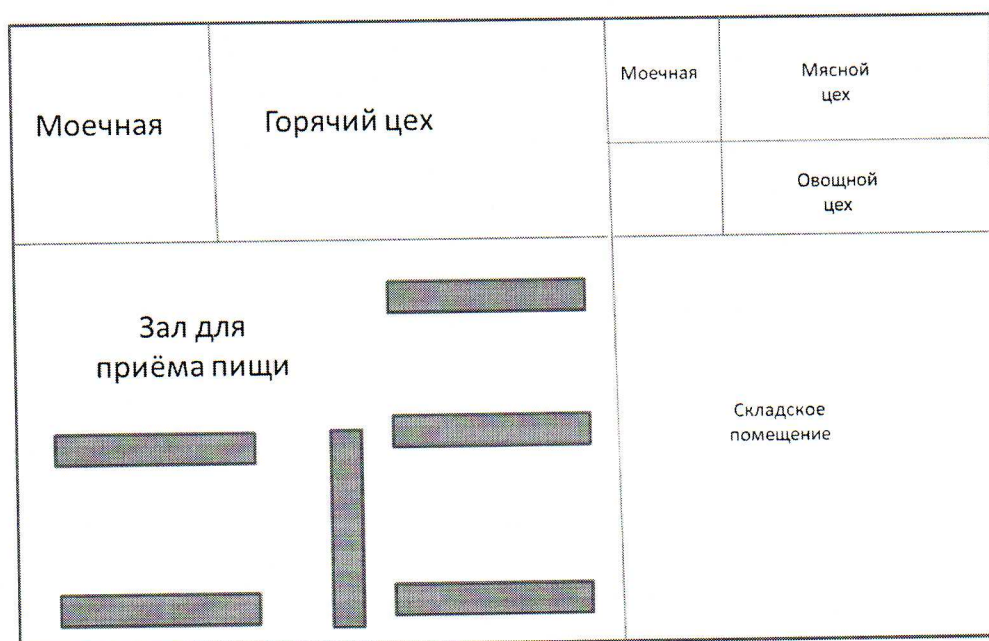
Вид транспорта	Автомобиль
----------------	------------

Принадлежность транспорта	-транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное)
Горячее водоснабжение	(водонагреватель)
Отопление	(централизованное)
Водоотведение	(септик)
Вентиляция помещений	(естественная)

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 школьные базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Склад	17			
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	4			
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				
2.3	Мясорыбный цех	4			
2.4	Доготовочный цех				
2.5	Горячий цех	11			
2.6	Холодный цех				
2.7	Мучной цех				
2.8	Раздаточная зона				
2.9	Помещение для нарезки хлеба				
2.10	Помещение для обработки яиц				
2.11	Моечная для мытья кухонной посуды	5			
2.12	Моечная для мытья столовой посуды	6			
2.13	Моечная тары				
2.14	Производственное помещение буфета - раздаточной с посудомоечной				
3	Комната для приема пищи	33			

8. Характеристика технологического оборудования пищеблока

8.1 Перечень технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование технологического оборудования и назначение	Характеристика оборудования					
		количество единиц оборудования	марка и производительность	дата выпуска	даты начала эксплуатации	срок службы	% изношенности и сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
	электрическая плита	2	ПЭ-0,48М	2019	Январь 2020	5 лет	80
2	Механическое						
	электо – мясорубка	1	МИМ-300М-01	2021	Январь 2022	5 лет	90
3	Холодильное						
	Холодильник	1	Атлант	2005	Сентябрь 2006	5 лет	80
	Морозильные лари	2	Бирюса	2020	Ноябрь 2021	5 лет	90
4	Весоизмерительное						
	Контрольные весы	-					

8.2. Перечень недостающего технологического оборудования на пищеблоке

№ п/п	Наименование цехов помещений	Наименование оборудования	Количество единиц оборудования
1	Овощной цех, мясной цех	Контрольные весы	2

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№	Наименование	Характеристика мероприятий

п/п	технологическое оборудования	наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	специалист, ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое						
	электрическая плита	-	-	-	-	Плотников М.Н.	еженедельно
2	Механическое						
	электо – мясорубка	-	-	-	-	Плотников М.Н.	еженедельно
3	Холодильное						
	Холодильник Морозильные лари	-	-	-	-	Плотников М.Н.	еженедельно
4	Весомизмерительное						
	Контрольные весы	-	-	-	-	Плотников М.Н.	еженедельно

9. Характеристика помещения и оборудования обеденного зала, план-схема обеденного зала

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования обеденного зала – площадь, М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в обеденном зале
1	Стол, скамейки	6/12	2001	60	36

10. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений – площадь, М ²
1	Моечная столовой посуды	6
2	Моечная кухонной посуды	5
3	Горячий цех	11

4	Овощной цех	4
5	Мясной цех	4
6	Складское помещение	17
7	Зал для приёма пищи	33

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						
2	Технолог						
3	Повара	2	2	2		10	2
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	1		3	

12. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

13. Перечень нормативных и технологических документов:

- примерное двухнедельное меню
- ежедневное меню,
- технологические карты (ТК),
- 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,
- 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 школ,
- наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания,
- информация о результатах производственного контроля.