

Утверждаю
Директор школы
Т.Л. Семенова

ПАСПОРТ

**пищеблока Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Нижнепыхтинская основная общеобразовательная школа»**

**Адрес месторасположения Удмуртская Республика, Дебесский район, д.Нижняя
Пыхта, ул. Центральная, 18**

Телефон **8 34(151)63272** эл почта: n-psosh@yandex.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

Руководитель образовательной организации Семенова Татьяна Леонидовна

Ответственный за питание обучающихся Селиверстова Екатерина Геннадьевна

Численность педагогического коллектива - 16 чел.

Количество классов по уровням образования:

Уровень начального общего образования – 3

Уровень основного общего образования - 5

Количество посадочных мест - 29

Площадь обеденного зала - 30,5 кв.м

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	0	0	0
2	2 класс	1	8	8
3	3 класс	1	10	10
4	4 класс	1	5	5
5	5 класс	1	2	1
6	6 класс	1	6	3
7	7 класс	1	3	1
8	8 класс	1	5	1
9	9 класс	1	3	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	23	23	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	23	23	100
2	Учащиеся 5 -9 классов	19	19	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	100
	в т.ч. за родительскую плату	11	11	100
Общее количество учащихся всех возрастных групп		42	42	100
в том числе льготных категорий		31	31	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	23	23	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	23	23	100
2	Учащиеся 5 - 9 классов	19	5	26
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	3	37
	в т.ч. за родительскую плату	11	5	45
Общая количество учащихся всех возрастных групп		42	28	67
в том числе льготных категорий		31	26	84

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Нижнепыхтинская основная общеобразовательная школа»
Адрес местонахождения	УР, Дебесский район, д. Нижняя Пыхта, ул. Центральная, д.18
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Семенова Татьяна Леонидовна
Контактные данные: тел./эл. почта	8 (34151) 63272 n-psosh@yandex.ru
Дата заключения контракта	21.01.2022 г.
Длительность контракта	1 год

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	специального пользования
Принадлежность транспорта	транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	по договору

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	естественная

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

Приложение 1

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	-	12,4	-	-
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	-	20,1	-	-
2.6	Холодный цех	-	12,9	-	-
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	Горячий цех	Мармит 3-х конфорочный «Ривьера» М1-3.1500-02-О.	1	10.10.2021	1.09.2022	0 %
		Плита электрическая с жарочным шкафом ЭП-6ЖШ	1	08.2012	09.2012	100 %
		Водонагреватель «Thermex» 30л	1	10.2018	7.12.2018	40 %
2	Холодный цех	Холодильник-морозильник «ВЕКО»	1	04.2018	12.2018	40 %
		Водонагреватель «Thermex»	1	06.2016	09.2016	60 %

		50л				
		Весы фасовочные электронные MER-326AF(L)	1	10.2012	04.2017	100 %
		Кухонный комбайн гамма 7.01	1	09.2020	09.2020	100 %
3	Склад	Холодильник «Stinol»	1	1998	11.2016	60 %
		Шкаф холодильный ШХ-370 М	1	09.2012	09.2012	100 %
		Холодильник бытовой Саратов 263	1	08.2011	09.2011	100 %
		Морозильная камера «Бирюса Б-14»	1	09.2020	12.2020	100 %
		Морозильник «Бирюса 14ЕК-1»	1	07.2009	09.2009	100 %
		Холодильник «Полюс КШ 260»	1	08.1987	09.1987	100 %

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	Приготовление пищи	Плита электрическая с жарочным шкафом ЭП-6ЖШ	Разогрев до максимальной температуры 30 мин.	08.2012	10 лет	ежеквартально
		Разогрев пищи	Мармит 3-х конфорочный «Ривьера» М1-3.1500-	Разогрев до рабочей температуры 10 мин	10.2021	10 лет	ежеквартально

			02-О.				
		Нагревание воды	Водонагреватель «Thermax»	50 л	06.2016	10 лет	ежеквартально
		Нагревание воды	Водонагреватель «Thermax»	30 л	10.2018	10 лет	ежеквартально
2	Механическое	Приготовление фарша	Кухонный комбайн гамма 7.01	30 мин работы, 30 мин перерыв	09.2020	2 года	ежеквартально
3	Холодильное	Хранение пробы пищи	Холодильник-морозильник «ВЕКО»	Объем 221 л. Морозильник 46 л.	04.2018	10 лет	ежеквартально
		Хранение консервированных продуктов, яиц	Шкаф холодильный ШХ-370 М	Объем 340 л.	09.2012	10 лет	ежеквартально
		Хранение молочной продукции	Холодильник бытовой Саратов 263	Объем 200 л.	08.2011	11 лет	ежеквартально
		Хранение мяса курицы, фарша	Морозильная камера «Бирюса Б-14»	Объем 80 л.	09.2020	2 года	ежеквартально
		Хранение мяса курицы, фарша	Морозильник «Бирюса 14ЕК-1»	Объем 120 л.	07.2009	13 лет	ежеквартально
		Хранение фруктов, овощей, рыбы	Холодильник «Stinol»	Объем 263 л.	1998	10 лет	ежеквартально
		Хранение ягод	Холодильник «Полус КШ	Объем 27 л.	08.1987	35 лет	ежеквартально

			260»				
4	Весо-измерительное	Выдача продуктов по нормативам	Весы фасовочные электронные MER-326AF(L)	Максимальная нагрузка 6 кг.	10.2020	2 года	ежеквартально

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						
	Плита электрическая с жарочным шкафом ЭП-6ЖШ	Нет	Не требуется	Ремонт по мере необходимости	По мере выхода из строя	Повар завхоз	1 раз в неделю
	Мармит 3-х конфорочный «Ривьера» М1-3.1500-02-О.	Нет	Не требуется	Ремонт по мере необходимости	По мере выхода из строя	Повар завхоз	1 раз в неделю
	Водонагреватель «Thermex» 50л	Нет	Не требуется	Ремонт по мере необходимости	По мере выхода из строя	Повар завхоз	1 раз в неделю
	Водонагреватель «Thermex» 30л	Нет	Не требуется	Ремонт по мере необходимости	По мере выхода из строя	Повар завхоз	1 раз в неделю
2	Механическое						
	Кухонный комбайн гамма 7.01	Нет	Не требуется	Ремонт по мере необходимости	По мере выхода из строя	Повар Завхоз	После использования
3	Холодильное						

	Холодильник-морозильник «ВЕКО»	Нет	Не требуется	Ремонт по мере необходимости	По мере выхода из строя	Кладовщик Завхоз	Ежемесячно после размораживания
	Шкаф холодильный ШХ-370 М	Нет	Не требуется	Ремонт по мере необходимости	По мере выхода из строя	Кладовщик Завхоз	Ежемесячно после размораживания
	Холодильник бытовой Саратов 263	Нет	Не требуется	Ремонт по мере необходимости	По мере выхода из строя	Кладовщик Завхоз	Ежемесячно после размораживания
	Морозильная камера «Бирюса Б-14»	Нет	Не требуется	Ремонт по мере необходимости	По мере выхода из строя	Кладовщик Завхоз	Ежемесячно после размораживания
	Морозильник «Бирюса 14ЕК-1»	Нет	Не требуется	Ремонт по мере необходимости	По мере выхода из строя	Кладовщик Завхоз	Ежемесячно после размораживания
	Холодильник «Stinol»	Нет	Не требуется	Ремонт по мере необходимости	По мере выхода из строя	Кладовщик Завхоз	Ежемесячно после размораживания
	Холодильник «Полюс КШ 260»	Нет	Не требуется	Ремонт по мере необходимости	По мере выхода из строя	Кладовщик Завхоз	Ежемесячно после размораживания
4	Весоизмерительное						
	Весы фасовочные электронные MER-326AF(L)	Нет	Не требуется	Ремонт по мере необходимости	По мере выхода из строя	Кладовщик Завхоз	1 раз в неделю

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

Количество посадочных мест в столовой - 29

№	Наименование установленного оборудования	Количество
1	Обеденный зал	
	Обеденный стол	8
	Скамейка	6
	Табуретка	4
	Стул	3
	Разделочный стол для хлеба	1
	Шкаф для хранения хлеба	1
	Раковина	3
	Смеситель	3
2	Горячий цех	
	Мармит 3-х конфорочный «Ривьера» М1-3.1500-02-О	1

	Плита электрическая с жарочным шкафом ЭП-6ЖШ	1
	Водонагреватель «Thermex» 30л	1
	Зонт вентиляционный	1
	Стол производственный	1
	Ванна моечная 3-х секционная	1
	Ванна моечная 2-х секционная	2
	Сушилка для посуды	3
	Смеситель	5
	Смеситель с душирующим устройством	1
	Мойка	2
	Электрощитовой шкаф	1
3	Холодный цех	
	Водонагреватель «Thermex» 50л	1
	Кухонный комбайн гамма 7.01	1
	Весы фасовочные электронные MER-326AF(L)	1
	Стеллаж для посуды	2
	Стол производственный	1
	Раковина	1
	Мойка	2
	Смеситель	1
	Смеситель с душирующим устройством	1
	Столик	1
	Холодильник-морозильник «ВЕКО»	1
4	Складские помещения	
	Холодильник «Полюс КШ 260»	1
	Холодильник «Stinol»	1
	Морозильник «Бирюса 14ЕК-1»	1
	Морозильная камера «Бирюса Б-14»	1
	Шкаф холодильный ШХ-370 М	1
	Холодильник бытовой Саратов 263	1
	Стеллаж для продуктов	1

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Кладовщик	1	1	Средне-специальное	2	10	Имеется
2	Повар	2	2	Среднее	3	4	Имеется

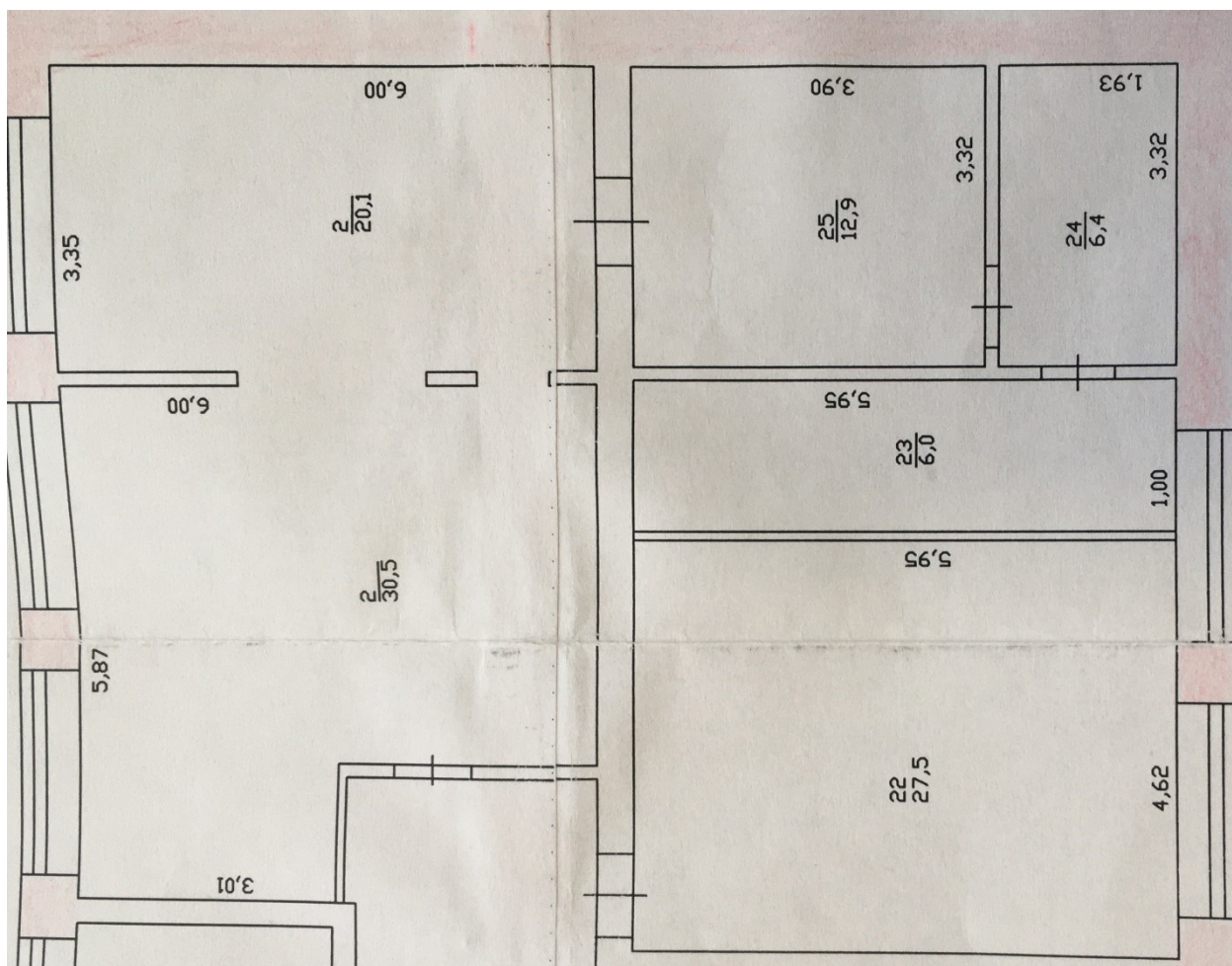
3	Рабочий по кухне	0,5	0,5	Среднее	3	4	Имеется
---	------------------	-----	-----	---------	---	---	---------

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов для обучающихся 1 – 2 классов
- самообслуживание 3 – 9 классы

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



1. Обеденный зал (2)
2. Горячий цех (2)
3. Холодный цех (25)
4. Складские помещения (23, 24)