

Утверждаю

Директор

Е.Л. Кузнецова

Приказ № 93 от 30.08. 2022г.



ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения «Староятчинская основная общеобразовательная школа»
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: УР, Граховский район, д. Старые Ятчи, ул.
Староятчинская, д.32

Телефон: 8(34163) 58-2-30 эл почта: s-yat.scool@yandex.ru

д Старые Ятчи

2022 г.

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

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 помещений и оборудования

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 Кузнецова Елена Леонидовна

Ответственный за питание обучающихся Тарасова Татьяна Васильевна

Численность педагогического коллектива 8 чел.

Количество классов по уровням образования 4

Количество посадочных мест 24

Площадь обеденного зала 50,7 кв. м

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1.	1 класс	1	2	1
2.	2 класс	1	1	0
3.	3 класс	0	0	0
4.	4 класс	1	2	0
5.	5 класс	0	0	0
6.	6 класс	0	0	0
7.	7 класс	0	0	0
8.	8 класс	1	3	1
9.	9 класс	0	0	0

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одnorазовым 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	2	2	66,6
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	2	2	66,6
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	2	2	66,6
	в том числе льготных категорий	0	0	0

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	5	5	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	20
2	Учащиеся 5-8 классов	1	1	33,3
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	33,3
	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
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	6	6	75
	в том числе льготных категорий	2	2	33,3

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	Самостоятельная столовая (структурное подразделение МБОУ «Староятчинская ООШ»)
Адрес местонахождения	УР, Граховский район, д. Старые Ятчи, ул. Староятчинская, д.32
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Директор – Кузнецова Елена Леонидовна Руководитель структурного подразделения – Коновалова Татьяна Николаевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	тел. 8 (34163) 58-2-30 e-mail: s-yat.scool@yandex.ru
Дата заключения контракта	Нет
Длительность контракта	Нет

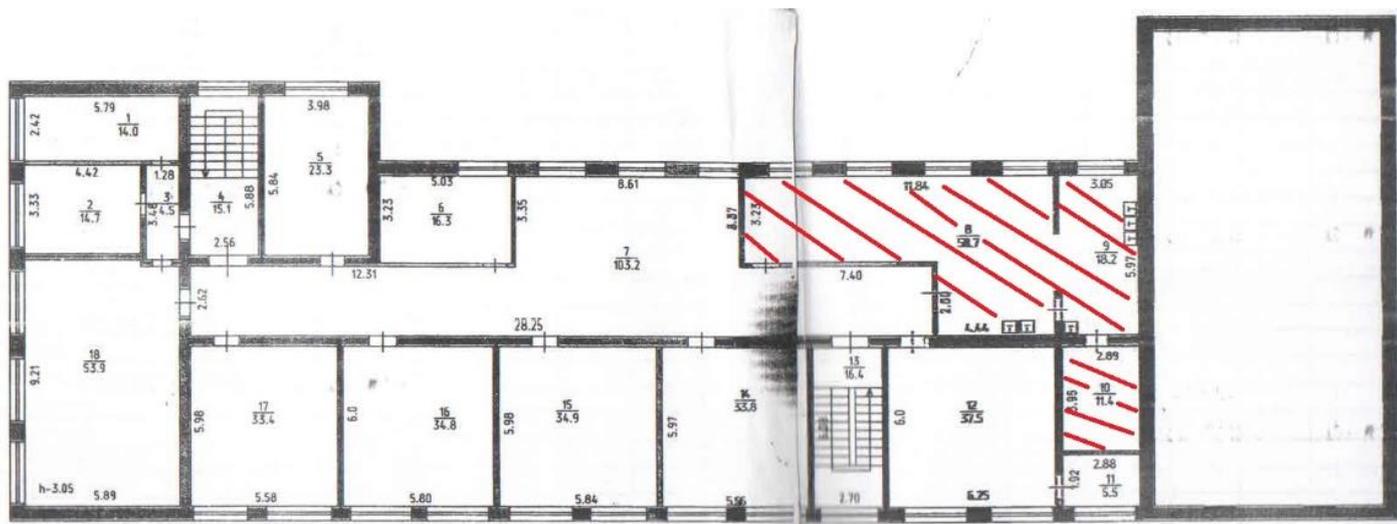
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	автомобильный
Принадлежность транспорта	транспорт организаций поставщиков пищевой продукции
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	локальное сооружение
вентиляция помещений	естественная, искусственная

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 доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	11,4 м ²	-	-
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	-	Совмещен с раздаточной 18,2 м ²	-	-
2.6	Холодный цех	-	-	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	-	Совмещен с горячим цехом 18,2 м ²	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	Совмещены с горячим цехом 18,2 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	Характеристика оборудования				
	наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
1.	Холодильник «Атлант»	1	1998	1998	90
2.	Морозильный ларь «Аукта»	1	2021	2021	5
3.	Мармит	1	2013	2013	50
4.	Холодильник «Индезит»	1	2010	2012	50
5.	Водонагреватель «Термекс»	1	2005	2005	70
6.	Водонагреватель «Тимберк»	1	2010	2010	50
7.	Плита электрическая	1	2010	2012	50
8.	Электромясорубка «Аксион»	1	2014	2014	70

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						
1.1	Плита электрическая	Приготовление пищи	ПЭЖШ-4	4-х комфорочная	2010	7 лет	1 раз в год
1.2	Мармит (универсальный)	Поддержание температуры	ЭМК – 70 КМУ	одно секционный	2013	10 лет	1 раз в год
1.3	Электроводонагреватель «Термекс»	Нагревание воды	IR 80V		2009	10 лет	1 раз в год
1.4.	Электроводонагреватель «Тимберк»	Нагревание воды	SWH FS1 50V		2013	10	1 раз в год
2	Механическое						
2.1	Электромясорубка	Изготовление фарша	ЭМШ-30/160		2014	5 лет	1 раз в год
3	Холодильное						

					разряд		
1	Повар	1	100%	средне-специальное	3	25	имеется

11. Форма организации питания обучающихся

предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню - *имеется* <https://shkolastaroyatchinskaya-18.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/>
- Ежедневное меню - *имеется*
- Меню раскладка - *имеется*
- Технологические карты (ТК) - *имеются*
- Накопительная ведомость - *имеется*
- График приема пищи, - *имеется*
- Гигиенический журнал (сотрудники) - *имеется*
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования - *имеется*
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях - *имеется*
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции - *имеется*
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции - *имеется*
- Ведомость контроля за рационом питания - *имеется*
- Приказ о составе бракеражной комиссии - *имеется*
- График дежурства преподавателей в столовой
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году - *имеется*
- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся - *имеется*
- Положение об организации питания обучающихся - *имеется*
- Положение о бракеражной комиссии - *имеется*
- Приказ об организации питания - *имеется*
- Должностные инструкции персонала пищеблока- *имеются*
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП - *имеется*
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы - *имеются*
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания - *имеются*