

Утверждаю,
Директор МОУ Зеленорощинской
средней школы для
ДОКУМЕНТОВ

Н.В.Плаксина
« 14 » сентября 2023г.

ПАСПОРТ пищблока

МОУ Зеленорощинской средней школы

Адрес месторасположения: п.Зеленая Роша, ул.Лесная.8, Ульяновский район

Телефон : 8-84-254-43-1-02 эл.почта: zelsch@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 Надежда Васильевна Плаксина
 Ответственный за питание обучающихся Гущина Татьяна Александровна
 Численность педагогического коллектива 20 чел.

Количество классов по уровням образования _____ 13 _____

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел
1.	1 класс	2	27	
2.	2 класс	1	14	
3.	3 класс	2	28	2
4.	4 классов	1	24	
5.	5 классов	1	15	2
6	6 классов	2	33	10
7	7 классов	1	18	3
8	8 классов	1	15	4
9	9 классов	1	25	7
10	10 классов	0	0	
11	11 классов	1	5	1
		13		29

1. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

1.1. 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	93	93	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100
2.	Учащиеся 5-8 классов	81	69	85,2
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	19	19	100
	в т.ч. за родительскую плату	62	50	80,6
3.	Учащиеся 9-11 классов	30	22	73,3
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	100
	в т.ч. за родительскую плату	22	22	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	204	184	90,1
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	29	29	100

1.2. 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	93	72	77,4
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100
2.	Учащиеся 5-8 классов	81	40	49,0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	6	100
	в т.ч. за родительскую плату	75	44	58,6
3.	Учащиеся 9-11 классов	30	12	40,0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100
	в т.ч. за родительскую плату	29	10	34,4
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	204	124	61,0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	9	9	100

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

Модель предоставления питания	Столовая доготовочная
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	<ul style="list-style-type: none"> – Транспорт образовательной организации – Транспорт оператора питания – Транспорт организации поставщика пищевой продукции – Транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию – Арендуемый транспорт
Условия транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное, собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, водонагреватель , резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное, собственная котельная)
Водоотведение	(централизованное , локальные сооружения, другие)
Вентиляция помещений	(естественная, 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 школьные базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1.	Складские помещения			20	
2.	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)			зона	
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)			зона	
2.3	Мясо-рыбный цех			зона	
2.4	Доготовочный цех			зона	
2.5	Горячий цех			34	
2.6	Холодный цех			12	
2.7	Мучной цех			зона	
2.8	Раздаточная			10	
2.9	Помещение для нарезки хлеба			зона	
2.10	Помещение для обработки яиц			зона	
2.11	Моечная кухонной посуды			8	

2.12	Моечная столовой посуды			8	
2.13	Моечная и кладовая тары			зона	
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной			нет	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной			нет	
3	Комната приёма пищи (персонал)			нет	

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	Проц износе оборуд
1	Складские помещения	Шкаф, столы	Шкаф-2 шт, столы-3шт	1980		
2	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Картофелечистка, 1979гв (вышла из строя)	1	1979	1980	
3	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Ванная, Раковина Стол разделочный	1 1 1	1980	1980	
4	Мясо-рыбный цех	мясорубка	1	1979	1980	
5	Доготовочный цех	Жарочный шкаф (не работают две камеры)	1	1979	1980	
6	Горячий цех	Электрические плиты Электросковорода мармит	3 1 1	1979 1979 1976	1980 1980 1980	
7	Холодный цех	зона				
8	Мучной цех	тестомесилка	1	1979	1980	
9	Раздаточная	мармит	1	1976	1980	
10	Помещение для нарезки хлеба	Стол Шкаф для хранения Доска для нарезки хлеба	1 1 1			
11	Помещение для обработки яиц	зона				
12	Моечная кухонной посуды	Ванны для мойки Столы Сушка для посуды	2 2 5	1980		

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						
	Плиты электрическ	Приготовление пищи			1979		
	Жарочный шкаф	Приготовление пищи			1979		
	Мармит	Приготовление пищи			1976		
	Электросковорода	Приготовление пищи			1979		
	Водонагреватель	Приготовление пищи	Аристон	80л 50л	2007 2013		
2	Механическое						
	Картофелечистка	Чистка овощей			1979		
	Мясорубка	Рубка мяса			1979		
	Тестомесилка	Приготовление теста			1979		
3	Холодильное						
	Морозильная камера	Заморозка продуктов	Свияга		2019	4	
	Холодильник	Хранение продуктов	Атлант		2014	9	
	Холодильник	Хранение продуктов	Индезит		2014	9	
4	Весоизмерительное						
	Весы электронные	взвешивание блюд	Олимп	От 40гр до 16кг	2015	7	

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					Зам.дир по АХЧ	После окончания приготовления пищи ежедневно
	Плиты электрическ	0	0	0	2024		
	Жарочный шкаф	0	0	0	2024		
	Мармит	0	0	0	2024		
	Электросковорода	0	0	0			
	Водонагреватель	0	0	0	2024		
2	Механическое					п о в а	

	Картофелечистка	0	0	0	2024		Ежедневно после использования
	Мясорубка	0	0	0			
	Тестомесилка	0	0	0			
3	Холодильное					повар	Ежедневный уход
	Морозильная камера	0	0	0			
	Холодильник	0	0	0			
	Холодильник	0	0	0			
4	Весоизмерительное					повар	Ежедневный уход
	Весы электронные	0	0	0			

9. Характеристика помещений и оборудования столовой, план-смежа

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь 76,0 м ² , площадь кухни 52,0 кв.м.			
		Количество единиц оборудования	Дата его приобретения	Процент изношенности оборудования	Количество посадочных мест в столовой
1	Столы обеденные	26	1980		100
2	стулья	80	1980		
3	скамейки	10	2015		
4	Столы разделочные	2	2014		
5	Ванна моечная	2	1980		
6	сушилки	6	1980		
7	Плиты эл	3	1980		
8	Жарочный шкаф	1	1980		
9	тестомесилка	1	1985		
10	Эл.сковорода	1	1985		
11	Мармит	1	1980		
12	Мясорубка	1	1980		
13	Картофелечистка	1	1980		
14	Водонагреватель	2	2007/2013		

10. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений площадь 30,0 м ² количество единиц оборудования для бытовых целей
		1
2	раздевалка	Шкаф, стол, скамейка, 5 кв.м

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.производства	1	1	1	5	15	имеется
2	Технолог	нет					
3	Повара	1	1	1	4	1	имеется
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	1	3	2	имеется

12. Форма организации питания обучающихся

- Предварительное накрытие столов
- Самообслуживание
- Шведский стол
- Меню по выбору

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 содержание 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

