

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ДСОШ
_____ Опарина Г.А.
Приказ №_____ от
«_____» _____ 20_____ г.

Паспорт пищеблока

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, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации Опарина Галина Алексеевна

Ответственный за питание обучающихся Попова Лилия Петровна, Серебренникова Инна Васильевна

Численность педагогического коллектива 98 чел.

Количество классов по уровням образования: 1-4 классы (НОО) – 21; 5-9 классы (ООО) – 26; 10-11 классы (СОО) – 2.

Количество посадочных мест 180 мест

Площадь обеденного зала 212,2 кв.м

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	5	99	99
2	2 класс	5	98	98
3	3 класс	6	125	126
4	4 классов	5	127	127
5	5 классов	5	120	42
6	6 классов	5	121	44
7	7 классов	5	116	33
8	8 классов	6	138	46
9	9 классов	5	106	49

10	10 классов	1	28	4
11	11 классов	1	26	7

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	449	449	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов	495	495	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	165	165	100 %
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов	160	150	95%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	60	60	100%
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	1104		
	в том числе льготных категорий	225		

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	449	449	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	12	12	100%
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	100%
	в т.ч. за родительскую плату			

Общая количество учащихся всех возрастных групп	449	449	100%
в том числе льготных категорий	15	15	100%

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырьё
Оператор питания, наименование	МБОУ ДСОШ
Адрес местонахождения	с. Дебёсы, ул. Ярославцева 12а
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Опарина Галина Алексеевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	телефон <u>8 (34151) 4-14-70</u> эл почта: <u>school-deb@yandex.ru</u>
Дата заключения контракта	17 августа 2022 года
Длительность контракта	2 месяца

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

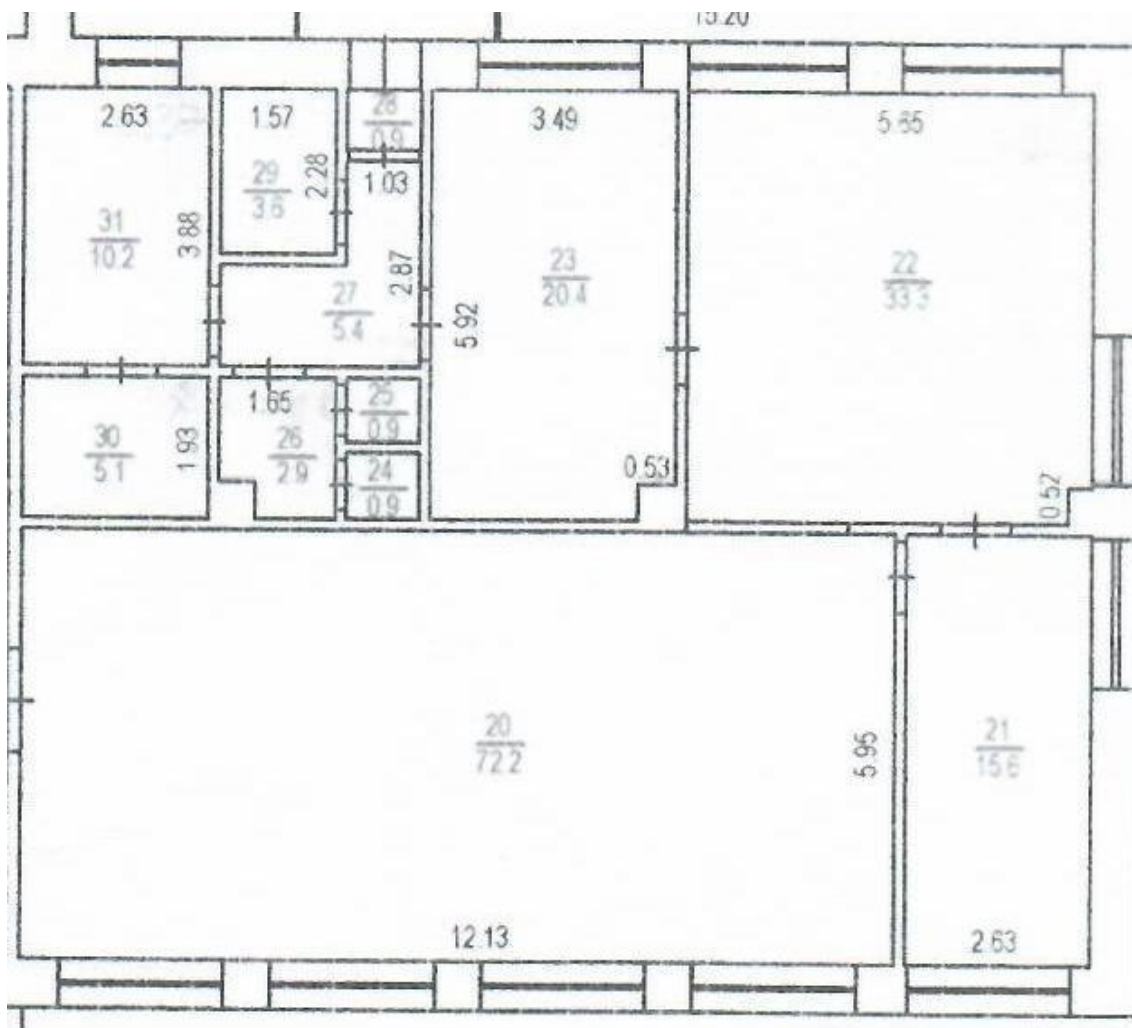
Вид транспорта	-
Принадлежность транспорта	-
Условия использования транспорта	-

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	естественная, искусственная, комбинированная

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

Схема пищеблока



- 1 - Моечная посуды
- 2 - Обеденный зал
- 3 - Горячий цех
- 4 - Цех холодный
- 5 - туалет для персонала
- 6 - Подсобное помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря
- 7 - Гардероб для персонала
- 8 - фойе
- 9 - склад овощной
- 10 - складские помещения
- 11 - складские помещения

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 сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	29,9 кв.м			

2	Производственные помещения	36,0 кв.м			
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	22,9 кв. м			-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-			-
2.3	Мясо-рыбный цех + обработка яиц	18,2 кв.м		-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех+ пункт раздачи	56,7 кв.м			-
2.6	Холодный цех	13,1 кв.м			-
2.7	Мучной цех	-		-	-
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	19,5 кв.м			-
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)	12,5 кв.м	-	-	-

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество	дата его выпуска	даты начала его	процента изношенности

			единиц оборудов ания		эксплуатаци и	и оборудования
1	Кладовые	Стеллажи, термометры для измерения температуры и влажности воздуха, наличие естественной системы вентиляции воздуха	Стеллажи -6шт термомет ры для измерени я температу ры и влажност и воздуха – 3 шт			
2	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Картофелечистка МОК, моечные раковины, раковина для мытья рук, наличие естественной системы вентиляции, воздуха, стеллажи, весы промышленные	Картофел ечистка МОК -1 шт моечные раковины -1шт, раковина для мытья рук- 1шт,стелл ажи -3 шт весы промышл енные -1 шт	Картофелечи стка МОК - 18 ноября 2020 года	Сентябрь 2021 год	30%
3	Холодный цех	Производственн ые столы среднетемперату рный холодильный шкаф бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечные ванны для повторной обработки овощей и фруктов не подлежащих термической обработке, раковина для мытья рук.	Производ ственные столы -3 шт,холод ильный шкаф -1 шт, бактерици дная установка для обеззараж ивания воздуха – 1шт, моечные ванны -2 шт, раковина для мытья рук.- 1шт	холодильны й шкаф – 10.2020г Производе тельные столы- 19августа 2020 год	18.01.2021го д Декабрь 2020года	30% 20%

4	Цех первичной обработки: Мясной и рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы), контрольные весы, электромясорубка для рыбы, электромясорубка для мяса, электроводонагреватель, моечные раковины, наличие естественной системы вентиляции воздуха, раковина для мытья рук, холодильник	Производственные столы - 2шт, контрольные весы - 1шт, электромясорубка - 2шт, электроводонагреватель - 1шт, моечные раковины - 2шт, раковина для мытья рук - 1шт, холодильник - 1шт	Производственные столы - 19 августа 2020 год Холодильник «Атланта» - 22.07.2020 электромясорубка для рыбы - 21 октября 2013год электромясорубка для мяса – 06.2003г электронагреватель - 20.05.2003г	Декабрь 2020года Январь 2021год Декабрь 2015год Декабрь 2012год Сентябрь 2010 год	20% 30% 50% 50% 50%
5	Горячий цех	Производственные столы, электрическая плита, духовой шкаф, протирачно-резательная машина, контрольные весы, мармитная линия, варочный котёл, наличие естественной и принудительной системы вентиляции воздуха, раковина для мытья рук, холодильный шкаф	Производственные столы - 2шт электрическая плита – 4шт, варочный котёл - 1шт, жарочный шкаф - 4шт, протирачно-резательная машина - 1шт, мармитная линия - 1шт, раковина для мытья рук – 1шт	Производственные столы - 19 августа 2020 электрическая плита - январь 2021год протирачно-резательная машина - 9 ноября 2020г варочный котёл - 19 декабря 2012год мармитная линия – 07.2003г духовой шкаф - май 2020год	Декабрь 2020года Сентябрь 2021 год Ноябрь 2021 год Сентябрь 2015год Сентябрь 2010 год Ноябрь 2021	20% 30% 30% 50% 50% 40%

				холодильный шкаф-10.04.2010 год	Май 2015	50%
6	Моечная для мытья столовой и кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллажи, сушилка для посуды раковина для мытья рук.	Производственный стол-1шт, моечные ванны-6шт, стеллажи-3шт, сушилка для посуды-1шт раковина для мытья рук-1шт	Производственные столы-19августа 2020 год	Декабрь 2020года	20%
7	Охлаждаемая камера	Морозильная камера, морозильные лари, охлаждаемые камеры	Морозильная камера-1шт, морозильные лари-3шт, охлаждаемые камеры -2шт	Морозильная камера -5.09.2012г охлаждаемые камеры 12.12.2021г морозильные лари-11.08.2011г	Май 2015год Декабрь 2021 Ноябрь 2015г	50% 30% 50%

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						
	электрическая плита, духовой шкаф, варочный котёл	Для приготовления пищи	ЖШЭ-3-Э,ЭП-4ЖШ,К ПЭМ-250/9Т		май 2020год, январь 2021год1 декабрь 2012год,	7 лет	
2	Механическое						

	Электро-мясорубка, машины протирачно-резательные, картофелечистительная машина	Для пропускания овощей и мяса	МИМ-300М, МИМ-600, МПР-350М, МОК-300		октябрь 2013год 06.2003г 18 ноября 2020 года	Гарантия 12 месяцев со дня ввода в эксплуатацию	
3	Холодильное						
	Холодильный шкаф, морозильный ларь,	Для сохранения продуктов	POLAIR, FROSTO R, ITALF ROST, А РИАДА		09.2012г 12.2021г 08.2011г	Гарантия 12 месяцев со дня ввода в эксплуатацию	
4	Весомизмерительное	Для взвешивания продуктов	ВР-05МС		05.2009г од	Гарантия 12 месяцев с даты продажи	

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						
	электрическая плита, духовой шкаф, варочный котёл			самостоятельно		Горячих Т.Г.	В конце каждого месяца
2	Механическое						
	Электро-мясорубка, машины протирачно-резательные, картофелечистительная машина			Самостоятельно		Горячих Т.Г.	После каждого применения

3	Холодильное						
	Холодильный шкаф, морозильный ларь			самостоятельно		Горячих Т.Г.	В конце каждого месяца
4	Весомизмерительное			самостоятельно		Горячих Т.Г.	В конце каждого месяца

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1	Электрические плиты	4 шт		30	180
2	Духовые шкафы	4 шт		30	180
3	Холодильные шкафы	4 шт		40	180
4	Морозильные лари	3 шт		50	180
5	Картофелечистка	1 шт		30	180
6	Машина протирачнорезательная	2 шт		35	180
7	Электромясорубки	2 шт		50	180

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Раздевалка для сотрудников	Вешалка
2	Туалет	Унитаз, раковина для мытья рук
3	Уборочная	Инвентарь, полки

10. 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 Горячих Татьяна Геннадьевна				5 разряд	19 лет	имеется
2	Кладовщик						

	Кузнецова Анжела Александровна						
3	Повара: Протопопова Л.Л. Максимова М.А. Никитина Н,М Тренина А.Г. Джанбулат А.А Неганова Н.В. Опрышко Е.Н.				5 разряд 5 разряд 5 разряд 3 разряд 5 разряд 3 разряд 5 разряд	27 лет 5 лет 20 лет 2 год 15 лет 3 года 	Имеется Имеется Имеется Имеется Имеется Имеется
4	Рабочие кухни (помощники повара): Опарина Л.Г. Пономарёва Г.Ю. Рычкова О.Н. Софронова А.Б.					12 лет 5 лет 1 год 2 года	Имеется Имеется Имеется имеется

11. Форма организации питания обучающихся

Комплексное питание

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- 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
- 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

Перечень нормативных и технологических документов имеется.