

Утверждаю
Директор МОУ СОШ №3
Гурылева Н.В. _____
_____ 2023 г.

ПАСПОРТ
пищеблока МОУ «СОШ №3 города Хвалынска»
(филиал в с.Елшанка)

Адрес месторасположения: Саратовская область, Хвалынский район,
село Елшанка, улица Николаева, дом 81

телефон: 8(845)952-33-30 эл почта: el-shkola@mail.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, указываются следующая информация:

Руководитель филиала образовательной организации:

Молчанова Ирина Александровна

Ответственный за питание обучающихся: Гафурова Валентина Николаевна

Численность педагогического коллектива: 10 чел.

Количество классов по уровням образования

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	3	3
2	2 класс	1	4	3
3	3 класс	1	3	2
4	4 класс	1	5	3
5	5 класс	1	3	2
6	6 класс	1	3	3
7	7 класс	1	3	2
8	8 класс	1	3	3
9	9 класс	1	2	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	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
2	Учащиеся 5-8 классов	12	12	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	10	10	100
	в т.ч. за родительскую плату	2	2	100
3	Учащиеся 9 классов	2	2	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-

	Общее количество учащихся всех возрастных групп	-	-	-
	в том числе льготных категорий	-	-	-

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	15	15	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	11	11	100
2	Учащиеся 5-8 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий		-	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
3	Учащиеся 9-11 классов	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	15	15	100
	в том числе льготных категорий	11	11	100

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	
Адрес местонахождения	
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	
Контактные данные: тел. / эл. почта	
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	-транспорт ИП предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	Доставка продуктов по предварительной заявке

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	локальные сооружения
вентиляция помещений	естественная

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока-60 человек

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, м ²	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	5,8		
2	Производственные помещения	-	36,1		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	5,8		
2.2	Горячий цех	-	20,3		
2.3	Раздаточная		5,0		
2.4	Моечная столовой посуды	-	5,0		

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 и оборудования
1	Горячий цех	Плита электрическая 4-х комфорочная на подставке	2	1989	1989	
		Сковорода электрическая кухонная	1	-	-	
		Шкаф жарочный 2х секционный	1	1997	1997	
		Производственные столы	2	-	-	
		Раковина для мытья рук	1	2005	2005	
2	Овощной цех	Моечная ванна для овощей	1	2005	2005	
		Производственные столы	1	2019	2019	
		Раковина для мытья рук	1	2005	2005	
3	Мясо-рыбный цех	Мясорубка, производственная 300 кг/час	1	2009	2009	
		Производственные столы	1	2019	2019	
		Шкафы холодильные	2	2007	2007	
		Раковина для мытья рук	1	2005	2005	

8.1 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая	ПЭ-0,48	12 кВт	-	неограничен	1р в квартал
		Плита электрическая	ПЭ-0,34Ш	8 кВт	-	10 лет	1р в квартал
		Шкаф жарочный электрический	ШЖЭ-0,85	12 кВт	1997	10 лет	1 р в квартал
		Сковорода электрическая универсальная кухонная	ЭСК-90-0,47-70	15000Вт	-	10 лет	1 р в квартал
2	Механическое	Мясорубка для предприятий общественного питания МИМ - 300	МИМ - 300	300 кг/ч	2009	неограничен	1р в квартал
3	Холодильное	Холодильник «Бирюса»				12 лет	1р в квартал
		Холодильник двухкамерный «Атлант»				12 лет	1р в квартал
		Камера морозильная «Саратов»				10 лет	1р в квартал
		Холодильник копресссионный двухкамерный «Бирюса»	380 NF		2020	12 лет	1 р в квартал
4	Весоизмерительное	Весы настольные циферблатные	РН-10Ц13У-1		2010г	-	1р в год

8.1 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			по заявкам		Зав. производством	имеется
2	Механическое			по заявкам		Зав. производством	имеется
3	Холодильное			по заявкам		Зав. производством	имеется

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 и оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	тепловое	4	1988-2003гг	-	нет
2	механическое	1	2009 г	-	протирачная машина
3	холодильное	4	2007-2020г	-	нет

9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Помещение уборочного инвентаря	-
2	Гардероб персонала с душевой	-
3	Санузел для персонала кухни	-

4	Комната персонала кухни	-
---	-------------------------	---

9.2. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	0					
2	Технолог	0					
3	Повара	2	100%	Средне-специальное	3	25	Есть в наличии
4	Рабочие кухни (помощники повара)	0					

9.3 Форма организации питания обучающихся - предварительное накрытие столов

10. 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