

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

ПАСПОРТ

пищеблока филиала МОУ СОШ №3 в с. Горюши

Адрес месторасположения: Саратовская область, Хвалынский район,
село Горюши, улица Советская, 62

телефон: 8(84595)2-56-34 эл.почта: gor-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 образовательной организации: Гурылева Наталья Владимировна

Ответственный за питание обучающихся: Ибрагимова Кямиля Хасяновна

Численность педагогического коллектива: 6 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	2	-
2	2 класс	-	-	-
3	3 класс	-	-	-
4	4 класс	1	1	-
5	5 класс	-	-	-
6	6 класс	-	-	-
7	7 класс	1	1	-
8	8 класс	-	-	-
9	9 класс	1	1	1

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	-	-	-
	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	-	-	-
	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	3	3	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
2	Учащиеся 5-8 классов	2	2	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100
	в т.ч. за родительскую плату	2	2	100
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	5	5	100
	в том числе льготных категорий	1	1	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 образовательной организации -транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	Получение и доставка продуктов по предварительной заявке

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное , собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельня, водонагреватель , резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное, собственная котельня)
Водоотведение	(централизованное , локальные сооружения, другие)
вентиляция помещений	(естественная, искусственная, комбинированная)

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока-25 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	-	14,6		
2	Производственные помещения	-	31,8		

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	-	-			
2.6	Холодный цех	-	-			
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	Производствен ное помещени е 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 эксплуатаци и	процента изношенност и оборудования
1	Горячий цех	Плита электрическая 6-ти комфорочная на подставке	-	-	-	
		Плита электрическая 4-х комфорочная	2	2008	2008	
		Плита электрическая 3-х комфорочная	1	2009	2009	
		Сковорода электрическая кухонная	-	-	-	
		Шкаф жарочный 3х секционный	-	-	-	
		Шкаф жарочный 2х секционный	-	-	-	

		Универсальная кухонная машина	-	-	-	
		Производственные столы	1	2001	2001	
		Раковина для мытья рук	1	2005	2005	
2	Овощной цех	Овощерезательная машина	-	-	-	
		Картофеле чистка	-	-	-	
		Моечная ванна для овощей	-	-	-	
		Производственные столы	-	-	-	
		Раковина для мытья рук	-	-	-	
3	Мясо-рыбный цех	Мясорубка, производственная 300 кг/час	-	-	-	
		Производственные столы	-	-	-	
		Шкафы холодильные	-	-	-	
		Раковина для мытья рук	-	-	-	
5	Мучной цех	Машина тестомесильная габаритная 60 л	-	-	-	

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	Плита электрическая «Мечта»	ПЭ-0,48	12 кВт	2008г	15	1р в квартал
		Плита электрическая «Лысьва»	ПЭ-0,34Ш	8 кВт	2009г	18 лет	1р в квартал
		Плита электрическая «De Luxe»	ПЭ-0,34Ш	8 кВт	2009г	15 лет	1р в квартал
2	Холодильное	Шкаф холодильный комбинированный	МХМ-400М		2014г	9 лет	1р в квартал
		Холодильники «Саратов»			1988-2002 гг	-	1 р в квартал
		Холодильник «Орск»			2000	-	1 р в квартал
3	Весозмерительное	Весы настольные циферблатные	РН-10Ц13У-1		2010г	-	1р в год

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			по заявкам		завхоз	имеется
2	Холодильное			по заявкам		завхоз	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	3	2005-2012гг	-	нет
2	холодильное	4	1988-2014гг	-	нет

9. 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	-	

10. 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	Повар	1	100%	Средне-специальное	3	44	Есть в наличии

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- шведский стол
- меню по выбору

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
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Программа по совершенствованию системы организация питания

обучающихся 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