

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ «СОШ» с. Большелуг



Габова Л.В.

(подпись)

(ф.и.о.)

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа» с.Большелуг
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения Республика Коми Корткеросский район с. Большелуг ул. Макарсиктская д. 145

Телефон 88213696445 эл почта: bsscool@rambler.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 директор Габова Любовь Васильевна
Ответственный за питание обучающихся шеф-повар Игушева Александра Валерьяновна
Численность педагогического коллектива 20 чел.

Количество классов по уровням образования 11

Количество посадочных мест 60

Площадь обеденного зала 68,9 кв.м

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	10	5
2	2 класс	1	8	1
3	3 класс	1	16	5
4	4 класс	1	8	3
5	5 класс	1	12	6
6	6 класс	1	10	2
7	7 класс	1	4	1

8	8 класс	1	12	5
9	9 класс	1	12	2
10	10 класс	1	3	2
11	11 класс	1	3	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	42	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	14	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	38	38	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	14	14	100
	в т.ч. за родительскую плату	24	24	100
3	Учащиеся 9-11 классов	18	18	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	100
	в т.ч. за родительскую плату	13	13	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	98	56	57
	в том числе льготных категорий	33	19	58

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	42	42	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	14	14	100

2	Учащиеся 5-8 классов	38	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	14	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	24	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	18	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	13	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	98	42	43
	в том числе льготных категорий	33	14	42

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МОУ «СОШ» с.Большелуг
Адрес местонахождения	Республика Коми Корткеросский район с. Большелуг ул. Макарсиктская д. 145
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Габова Любовь Васильевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	88213696445/bsscool@rambler.ru
Дата заключения контракта	-
Длительность контракта	-

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

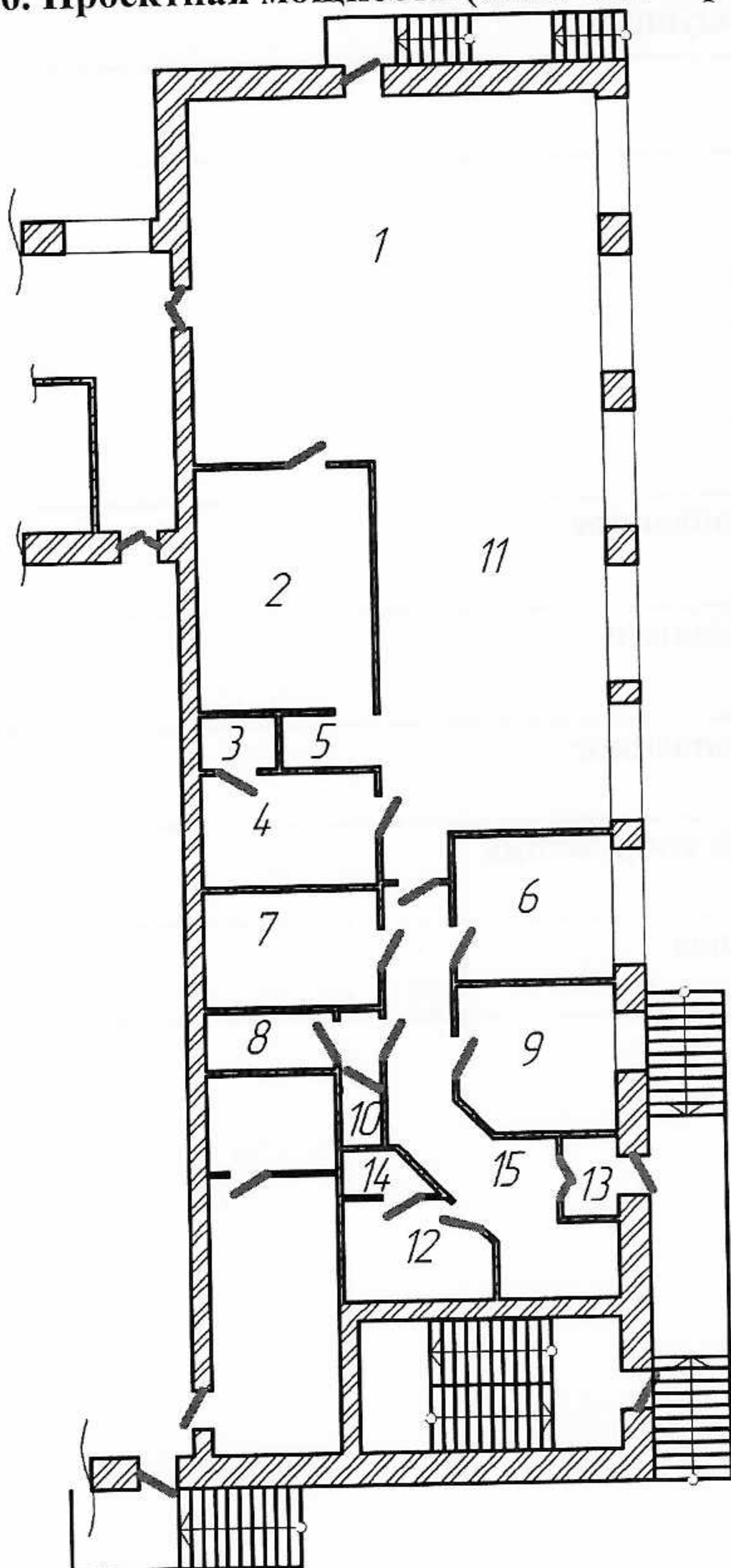
Вид транспорта	грузовой
----------------	----------

Принадлежность транспорта	-транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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



1. Обеденный зал
2. Моющая столовой посуды
3. Подсобное помещение
4. Цех выпечки
5. Моющая кухонной посуды
6. Мясо-рыбный цех
7. Кладовая сухих продуктов
8. Кладовая уборочного инвентаря
9. Кладовая хранения и первичной обработки овощей
10. Сан. узел
11. Горячий цех
12. Гардероб персонала
13. Тамбур
14. Душевая
15. Загрузочная

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 на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	33,2	33,2	-	-
2	Производственные помещения			-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	9,7	9,7	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	10,3	10,3	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	35	35	-	-
2.6	Холодный цех	-	-	-	-
2.7	Мучной цех	8,4	8,4	-	-
2.8	Раздаточная	68,9	68,9		
2.9	Помещение для резки хлеба	35	35	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	10,3	10,3	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	15,9	15,9	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	15,9	15,9	-	-
2.13	Моечная и кладовая тары	15,9	15,9	-	--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-

2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	35	35	-	-

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 оборудования
1	Цех выпечки	шкаф жаровочный ШЖЭ2	1	12.2004	2012	
2	Цех выпечки	Весы с равновесами РН-10Ц13У	1	1978	1982	
3	Цех выпечки	Шкаф жаровочный ШПЭСМ-3	1		1982	100
4	Моечная кухонной посуды	Водонагреватель thermex IR 80V	1		2012	
5	Мясо-рыбный цех	Ларь морозильный Frostor F500 S	1	11.2019	2020	
6	Мясо-рыбный цех	Ларь морозильный Derby F 28	1	09.2008	2008	
7	Мясо-рыбный цех	Мясорубка МИМ-300М	1	12.2011	2012	
8	Кладовая хранения первичной обработки овощей	Водонагреватель thermex IR 80V	1		2012	
9	Горячий цех	Холодильник НОРД DX241-6-040	1	08.2006	2006	
10	Горячий цех	Плита электрическая ЭП-4П	2	11.2011	2012	
11	Горячий цех	Котел пищеварочный КПЭМ-60/7	1	12.2011	2012	
12	Горячий цех	Хлеборезная машина	1	03.2012	2012	

		«Янычар» АХМ-300А					
13	Горячий цех	Весы равновесами ВТЦ-10	с	1	1970	1982	
14	Кладовая хранения первичной обработки овощей	Картофелечист и ка		1		2012	

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 технологиче- ского оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производи- тельность	дата изгото вления	срок службы	сроки профилактиче ского осмотра
1	Тепловое						
	Плита электрическая	приготовлен ие пици	ЭП-4П	12 кВт, 4 комфорки	11.2011		раз в полгода
	Водонагревател ь	нагревание воды для водопровода	thermex IR 80V	2 кВт, 80 л.			раз в полгода
	шкаф жаровочный	приготовлен ие пици	ШЖЭ2	9,6 кВт	12.2004		раз в полгода
	Котел пищеварочный	нагрев воды	КПЭМ- 60/7	9 кВт	12.2011		раз в полгода
2	Механичес-кое						
	мясорубка	механическа я обработка мяса	МИМ- 300М	1,44 кВт	12.2011		раз в полгода
	картофелечистк а	очистка картофеля от кожуры	-				раз в полгода
	хлебoreзка	нарезание хлеба	«Янычар » АХМ- 300А	370 Вт	03.2012		раз в полгода
3	Холодильное						
	Холодильник	хранение продуктов	НОРД DX241- 6-040	150 Вт	08.2006		раз в полгода

	Ларь морозильный	хранение продуктов	Frostor F500 S	440 л.			раз в полгода
	Ларь морозильный	хранение продуктов	Derby F 28	173 л.	09.2008		раз в полгода
4	Весоизмерительное						
	Весы с равновесами	измерение веса продуктов	ВТЦ-10	до 10 кг	1970		раз в полгода

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	нет	нет	нет	нет	нет	после каждой смены
2	Механическое	нет	нет	нет	нет	нет	после каждой смены
3	Холодильное	нет	нет	нет	нет	нет	после каждой смены
4	Весоизмерительное	нет	№ДП173 5 от 22.07.20 22	нет	нет	нет	после каждой смены

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

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество единиц оборудования для бытовых целей	
-	-	-	

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	1	1	начальное профессиональное	повар 5 разряда	10 лет	+
2	Технолог	0,5	0,5	начальное профессиональное	повар 5 разряда	10 лет	+
3	Повара	1	1	начальное профессиональное	кондитер 4 разряда	6 лет	+
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	среднее образование	повар 4 разряда	10 лет	+

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

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
- 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