Утверждаю:
Директор школы
_____ Е.Н. Воронцова

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение «Верхнечеткерская начальная общеобразовательная школа»
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения 427054, УР, Дебесский район, д. Верхний Четкер, ул. Логовая, 6

Телефон 8(34151)60224 эл почта: syv.69@mail.ru

2022-2023 учебный год

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 Воронцова Елена Николаевна
Ответственный за питание обучающихся Воронцова Елена Николаевна
Численность педагогического коллектива 4 чел.
Количество классов по уровням образования 4
Количество посадочных мест 20
Площадь обеденного зала 36

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	0	
2	2 класс	1	3	
3	3 класс	1	4	
4	4 классов	1	3	
	Всего	4	10	

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	10	10	100
	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			
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	10	10	100
	в том числе льготных категорий			

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

Модель предоставления питания	столовая
Оператор питания, наименование	МКОУ «Верхнечеткерская НОШ»
Адрес местонахождения	427054, УР, Дебесский район, д. Верхний Четкер, ул. Логовая,6
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Воронцова Елена Николаевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(34151)60224 /syv.69@mail.ru
Дата заключения контракта	21.01.2022
Длительность контракта	1 год

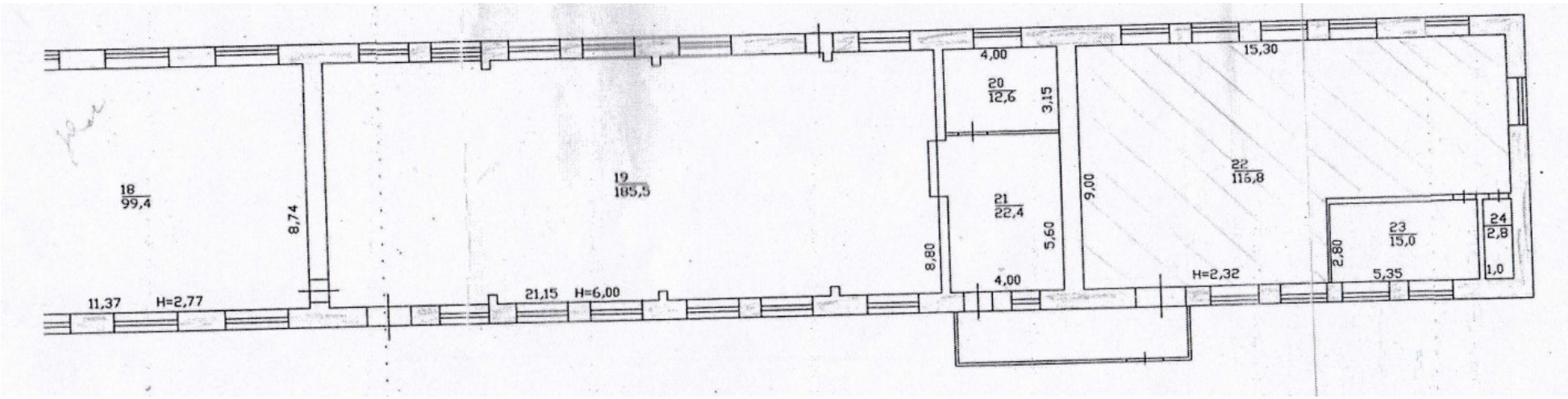
4. **Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	-транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	По договору

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное,
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	естественная

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



7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь, м^2
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещение м^2			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		19		
2	Производственные помещения		15		
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		7,5		
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды				-
2.12	Моечная столовой посуды		7,5		-
2.13	Моечная и кладовая тары				--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	- -	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи		36		

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	Помещение для хранения продуктов	шкаф	3			100
		Морозильный ларь	1	2020	2020	
		холодильник	1	2010	2010	100
		Холодильник «Снеги»	1	2007	2007	100
2	Производственное помещение	Стол производственный	4			100
		Ванна моечная	4			100
		Плита эл.4-конф	1	2012	2012	100
		Эл.мясорубка	1	2021	2021	0
3	Моечная столовой посуды	Ванны моечные	4			100
		водонагреватель	1	2006	2006	100
		стеллаж	1			100
4	Раздаточная	стол	2			100
		холодильник	1	2015	2015	100
5	Зал приема пищи	стол	6			100
		скамейка	4			100
		водонагреватель	1	2013	2013	100

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	Приготовление пищи	Плита электрическая ЭП-4ЖШ	Разогрев до максимальной температуры 30 мин	2012	10 лет	ежеквартально

		Нагревание воды	Водонагреватель «Аристон»	30 л	2006	10 лет	ежеквартально
		Нагревание воды	Водонагреватель «Atlantic»	15 л	2013	10 лет	ежеквартально
2	Механическое	Приготовление фарша	Эл. мясорубка М31.02	30 мин работы, 30 мин перерыв	2021	5 лет	ежеквартально
3	Холодильное	Хранение пробы пищи	Холодильник «Свияга»	Объём	2010	10 лет	ежеквартально
		Хранение консервированных продуктов, яиц	Холодильник «Снеги»	Объём	2007		ежеквартально
		Хранение молочной продукции	Холодильник «Снеги»	Объём	2007		ежеквартально
		Хранение мяса курицы, фарша	Морозильный ларь «Бирюса 210КХ»	Объём 200 л	2020	7 лет	ежеквартально
4	Весоизмери-тельное	Выдача продуктов по нормативам	Весы фасовочные	Максимальная нагрузка 10 кг			ежеквартально

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологическо-го 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**						
	Плита электрическая ЭП-4ЖШ	Нет	Не требуется	Ремонт по мере необходимости	По мере выхода из строя	Повар, завхоз	1 раз в неделю
	Водонагреватель «Аристон»	Нет	Не требуется	Ремонт по мере необходимости	По мере выхода из строя	Повар, завхоз	1 раз в неделю

	Водонагреватель «Atlantic»	Нет	Не требуется	Ремонт по мере необходимости	По мере выхода из строя	Повар, завхоз	1 раз в неделю
2	**Механическое**						
	Эл. мясорубка	Нет	Не требуется	Ремонт по мере необходимости	По мере выхода из строя	Повар, завхоз	После использования
3	**Холодильное**						
	Холодильник «Снеги»	Нет	Не требуется	Ремонт по мере необходимости	По мере выхода из строя	Повар, завхоз	Ежемесячно, после размораживания
	Холодильник	Нет	Не требуется	Ремонт по мере необходимости	По мере выхода из строя	Повар, завхоз	Ежемесячно, после размораживания
	Морозильный ларь	Нет	Не требуется	Ремонт по мере необходимости	По мере выхода из строя	Повар, завхоз	Ежемесячно, после размораживания
4	**Весоизмерительное**						
	Весы электронные	Нет	Не требуется	Ремонт по мере необходимости	По мере выхода из строя	Повар, завхоз	1 раз в неделю

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

Количество посадочных мест в столовой – 20

№ п/п	Наименование оборудования	Количество
1	**Обеденный зал**	
	Обеденный стол	6
	Скамейка	4
	Стул	4
	Раковина	2
	Водонагреватель	1
	Смеситель	2
2	**Зал для приготовления пищи**	
	Плита электрическая ЭП-4ЖШ	1
	Водонагреватель	1
	Стол производственный	2
	Ванна моечная	4
	Сушилка для посуды	2
	Смеситель	3

	Электрическая мясорубка «Аксион»	2
	Весы электронные	2
	Холодильник «Смоленск 3Е»	1
3	**Складское помещение**	
	Холодильник «Свияга»	1
	Холодильник «Снеги»	1
	Морозильный ларь	1

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	укомплекто-ванность	базовое образован	квалифика-ционный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Повар	1	1	Со-спец	3	7	имеется
2	Кладовщик	0,5	1	Ср-спец	-	6	имеется

11.Форма организации питания обучающихся:
- <u>предварительное накрытие столов</u>

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
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
-Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
-Должностные инструкции персонала пищеблока
-Программа производственного контроля
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания