



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: Vch-sc@deb-obr.udm.ru

2024-2025 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 2 чел.

Количество классов по уровням образования 2

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	0	0	
2	2 класс	1	2	
3	3 класс	0	0	
4	4 классов	1	2	
	Всего	2	4	

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	4	4	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	Общее количество учащихся	4	4	100
	в том числе льготных категорий			

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье, доготовочная
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 Vch-sc@deb-obr.udm.ru

Дата заключения контракта	22.01.2024 г.
Длительность контракта	1 год

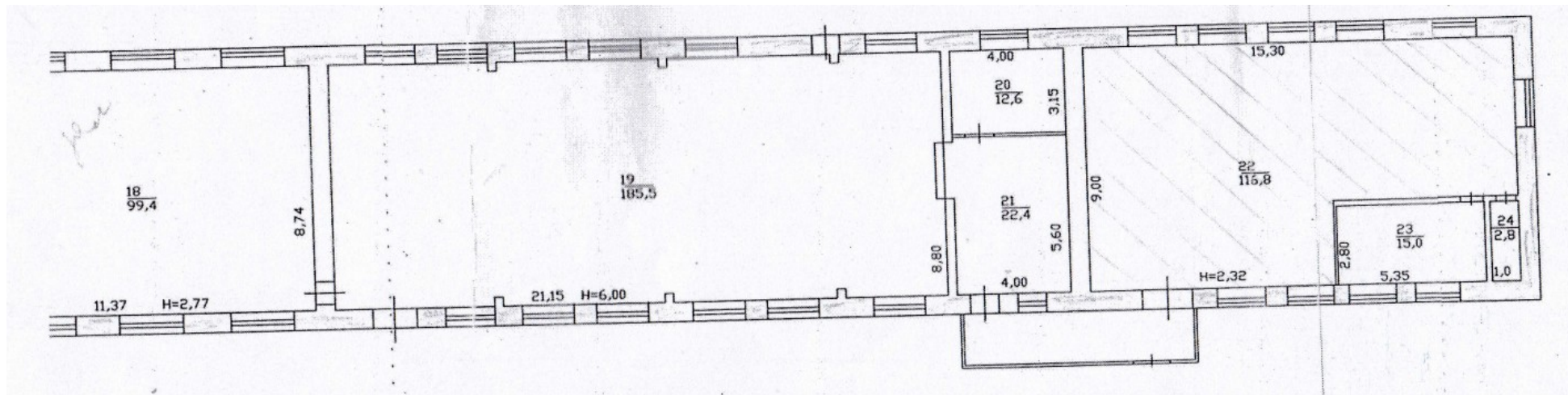
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

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

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, 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 догоготовочные	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 эксплуатаци и	процента изношенност и 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
	раздаточная	стол	2			100
		холодильник	1	2015	2015	100
4	Зал приема пищи	стол	6			100
		стул	24			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						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весомизмерительное						

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче- ского оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличи е догово ра на провед ение метрол огичес ких работ	проведение ремонта	план приобр етения нового и замена старог о оборуд ования	ответств енный за состояни е оборудов ания	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмери- тельное						

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	укомплекто- ванность	базовое образование	квалифика- ционный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	-	-				
2	Технолог	-	-				
3	Повара	1	1	Со-спец	3	0	имеется
4	Рабочие кухни (помощники повара), кладовщик	0,5	1	Ср-спец	-	8	имеется

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)
- 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