


УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Новокижингинская СОШ»

 Г.В. Матвеев

09.02.2023



ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ «Новокижингинская средняя общеобразовательная школа»

Адрес месторасположения с. Новокижингинск, терр. микрорайон

Телефон 89585132485 эл почта: school_novokizhinginsk@govrb.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 Матвеев Григорий Елизарович
Ответственный за питание обучающихся: социальный педагог Бондарь Татьяна Михайловна

Численность педагогического коллектива 24 чел.

Количество классов по уровням образования 13

Количество посадочных мест 70

Площадь обеденного зала 128,2 кв.м.

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	12	12
2	2 класс	1	10	10
3	3 класс	1	16	16
4	4 класс	1	18	18
5	5 классов	1	17	10
6	6 класс	2	32	16
7	7 классов	1	9	6
8	8 класс	2	32	18
9	9 класс	1	17	9
10	10 класс	0	0	0
11	11 класс	1	11	5

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	58	56	96%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	58	56	96%
2	Учащиеся 5-8 классов	90	90	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	56	56	62%
	в т.ч. за родительскую плату	34	34	38%
3	Учащиеся 9-11 классов	29	29	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	9	9	31%
	в т.ч. за родительскую плату	20	20	69%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	177	175	99%
	в том числе льготных категорий	128	128	100%

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			
	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			
	в том числе льготных категорий			

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МБОУ «Новокижингинская СОШ»
Адрес местонахождения	РБ, Кижингинский район, с. Новокижингинск, терр. микрорайон
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Матвеев Григорий Елизарович
Контактные данные: тел. / эл. почта	89148313100
Дата заключения контракта	ежемесячно
Длительность контракта	месяц

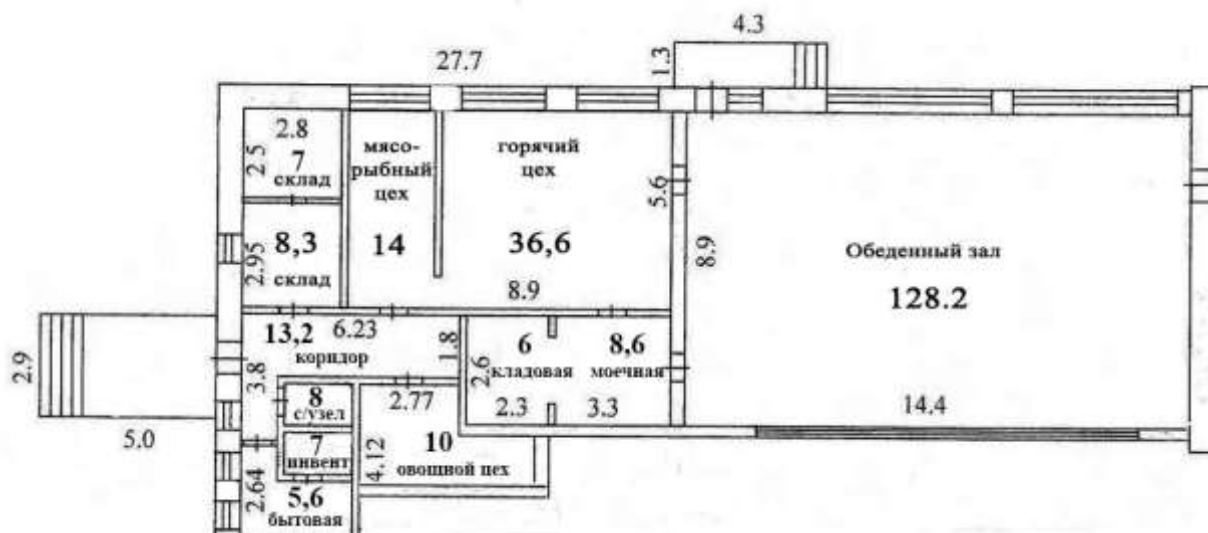
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	-транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

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 доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		15,3		
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		10,0		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех		14,0	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-

2.5	Горячий цех		36,6		-
2.6	Холодный цех				-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		4,0	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		8,6		-
2.12	Моечная столовой посуды				-
2.13	Моечная и кладовая тары		6,0		--
2.14	Производственное помещение 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 эксплуатации	процента изношенности оборудования
1.	Горячий цех	электроплита,	1	2010	2010	70
		электросковорода,	1	2012	2012	50
		жарочный шкаф	1	2013	2013	40
2.	Холодный цех	холодильник	2	2013, 2019	2013, 2019	40, 10
		морозильная камера	1	2017	2017	20
3.	Мясо-рыбный цех	весы электронные	1	2013	2013	40
		мясорубка	1	2016	2016	2016

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
1	Тепловое					
1.1	электроплита,	Варка, жарка	ПЭМ 010 СЭП 0,25 ШЖЭ 1	2010	12 лет	каждую четверть
1.2	электросковорода,			2012	10 лет	
1.3	жарочный шкаф			2013	9 лет	
2	Механическое					
2.1	мясорубка	молка	М 41 02	2016	6 лет	каждую четверть
3	Холодильное					
3.1	холодильник,		Бирюса 129 Бирюса 149 Бирюса 260	2013	9 лет	каждую четверть
3.2	холодильник,			2019	3 года	
3.3	морозильная камера			2017	5 лет	

4	Весоизмерительное						
4.1	Весы электронные настольные	взвешивание	Retail		2013	9 ktn	каждую четверть

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	техосмотр проводится рабочим по ремонту		+	+	завхоз	еженедельно
1.1 1.2 1.3	электроплита, электросковорода, жарочный шкаф						
2	Механическое	техосмотр проводится рабочим по ремонту		+	+	завхоз	еженедельно
2.1	мясорубка						
3	Холодильное	техосмотр проводится рабочим по ремонту		+	+	завхоз	еженедельно
3.1 3.2 3.3	холодильник, холодильник, морозильная камера						
4	Весоизмерительное		Центр стандартизации, метрологии и испытаний	+	+	завхоз	еженедельно
4.1	Весы электронные настольные						

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
1.	стол обеденный	10	2008	50	40
2.	скамейка обеденная	20	2008	50	40

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Бытовая комната	5,6; стол -1, стулья - 2
2.	Гардеробная	2,3; шкаф гардеробный – 2
3.	Санузел	2,3; мойка -1, унитаз -1
4.	Коридор	13,2

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						
2	Технолог						
3	Повара	2	полная	+		7,3	+
4	Рабочие кухни (помощники повара)						

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