Подписано цифровой подписью: Арасланова Ирина Александровна
DN: E=uc_fk@roskazna.ru, S=77 Москва, OID.1.2.643.100.4=7710568760, ОГРН=1047797019830, STREET="Большой Златоустинский переулок, д. 6, строение 1", L=г. Москва, C=RU, O=Казначейство России, CN=Казначейство России
Причина: Я утвердил этот документ
Дата: 1 Декабрь 2022 г. 11:18:11

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Ворцинская основная общеобразовательная школа»

Адрес месторасположения: Удмуртская Республика, Ярский район, д.Ворца, ул.Чапаевская, д.6а
Телефон: 8(34157)9-15-21
Электронная почта: yar-vorca@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:
Руководитель образовательной организации: Арасланова Ирина Александровна
Ответственный за питание обучающихся: Кутявина Людмила Гиннатулловна
Численность педагогического коллектива: 11 чел.
Количество классов по уровням образования: 1-4 кл. – 4 класс, 5-9 кл. – 5 класс, 7 класс, 8 класс.
Количество посадочных мест: 50
Площадь обеденного зала: 68,4

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

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**	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	**Учащиеся 5-8 классов**	5	5	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	40
	в т.ч. за родительскую плату	3	3	60
3	**Учащиеся 9-11 классов**	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	5	5	100
	в том числе льготных категорий	2	2	40

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**	2	2	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100
2	**Учащиеся 5-8 классов**	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	**Учащиеся 9-11 классов**	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	2	2	100
	в том числе льготных категорий	2	2	100

3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье) - самостоятельно.

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Автомобильный, грузовой
Принадлежность транспорта	Транспорт ИП., предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	По договору

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещения	Комбинированная

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока – 40 чел.

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	-	17,6	-	-
2	Производственные помещения	-	15,0	-	-
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	-	38,4	-	-
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	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	-	-	-

7.1 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	Плита электрическая 4-комфорочная на подставке ЭБЧШ-5-3-6, 0-220	1	1992 г.	2008 г.	50
		Мармит кухонный ЭМК70КМ	1	2013 г.	2013 г.	0
		Производственные столы	3	1979 г.	1979 г.	100
		Моечная ванна	5	2015 г.	2015 г.	50
		Стеллаж для хранения посуды деревянный	1	1995 г.	1995 г.	50
		Водонагреватель EDISSON	1	2018 г.	2019 г.	0
2	Холодный цех	Раковина для мытья овощей	2	2010 г.	2010 г.	50
		Производственные столы	2	1979 г.	1979 г.	100
		Весы платформенные для статического взвешивания	1	1979 г.	1979 г.	100
		Мясорубка MYSTERY	1	2012 г.	2013г.	50

7.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	**Марка**	**Производи-тельность**	**Дата изготовления**	**Срок службы**	**Сроки профилактического осмотра**
1	Тепловое	Плита электрическая 4-комфорочная на подставке	ЭБЧШ-5-3-6, 0-220	6,0 кВТ	1992 г.	Неограничен	1 раз квартал
		Водонагреватель EDISSON	ES30V	1,5 кВТ	2018 г.	10 лет	1 раз квартал

2	Холодильное	Холодильник VESTEL	VCB274	285 кВТ	2012 г.	10 лет	1 раз квартал
		Холодильный ларь Позис	FN-255-1		2009 г.	10 лет	1 раз квартал

7.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче-ского оборудования	Характеристика мероприятий					
		Наличие договора на техосмотр	Наличие договора на проведение метрологичес кихраб отз	Проведение ремонта	План приобретения нового и замена старого оборудования	Ответственный за состояние оборудования	График санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	-	-	-	При выделении финансирования	Повар	Еженедельно
2	Механическое	-	-	-		Повар	Еженедельно
3	Холодильное	-	-	-		Повар	Еженедельно
4	Весоизмери-тельное	-	-	-		Повар	Еженедельно

8. 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.	Столы	7	2008	100	50
2.	Стулья (скамья)	27	2013		

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Количество единиц оборудования для бытовых целей	Характеристика помещений - площадь $м^2$
1	Санузел для работников пищеблока	1	1,4
2	Гардеробная персонала	1	4,6
3	Душевая	1	1,7

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	Повар	1	100	Средне-специальное	5	15	да
2	Кладовщик	1	100	Среднее		15	да

11.Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Технико-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