

ПАСПОРТ

пищеблока

Муниципального казённого общеобразовательного учреждения
«Подборовская основная общеобразовательная школа»

Адрес месторасположения

Ленинградская область, Бокситогорский район, посёлок Подборовье, ул. Советская, дом 3

Телефон (8 813 66) 54 216

эл почта: podborovskayaoosh@yandex.ru

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации:
 - численность обучающихся по возрастным группам, в том числе численность льготной категории обучающихся.
2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся.
 - 2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся.
 - 2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся.
3. Модель предоставления услуги питания.
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции
5. Инженерное обеспечение пищеблока.
6. Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока.
 - 6.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока.
 - 6.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования.
 - 6.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования.
7. Материально-техническое оснащение пищеблока.
 - 7.1. План – схема оборудования пищеблока.
8. Характеристика помещения и оборудования столовой.
 - 8.1. 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 МКОУ «Подборовская ООШ» Бараева Марина Викторовна

Ответственный за питание обучающихся _____ кладовщик, Бабукова Наталья Николаевна

Численность педагогического коллектива _____ 10 _____ чел.

Количество классов по уровням образования: НОО – 4, ООО - 5

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	1	1
2	2 класс	1	6	6
3	3 класс	1	3	3
4	4 класс	1	7	7
5	5 класс	1	4	0
6	6 класс	1	6	0
7	7 класс	1	9	2
8	8 класс	1	6	0
9	9 класс	1	4	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	17	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	25	8	17
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	8	8	17

3	Учащиеся 9-11 классов	4	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	46	8	17
	в том числе льготных категорий	0	0	0

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	17	17	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	17	17	100
2	Учащиеся 5-8 классов	25	2	4,4
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	4,4
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	4	1	2,2
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	2,2
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	46	20	43
	в том числе льготных категорий	20	20	43

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	
Адрес местонахождения	187640, Ленинградская обл., Бокситогорский район, п.Подборовье, ул.Советская, д.3
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Бараева Марина Викторовна, 88136654216
Контактные данные: тел. / эл. почта	
Дата заключения контракта	с «01» января 2021 года.
Длительность контракта	по «31» декабря 2021 года.

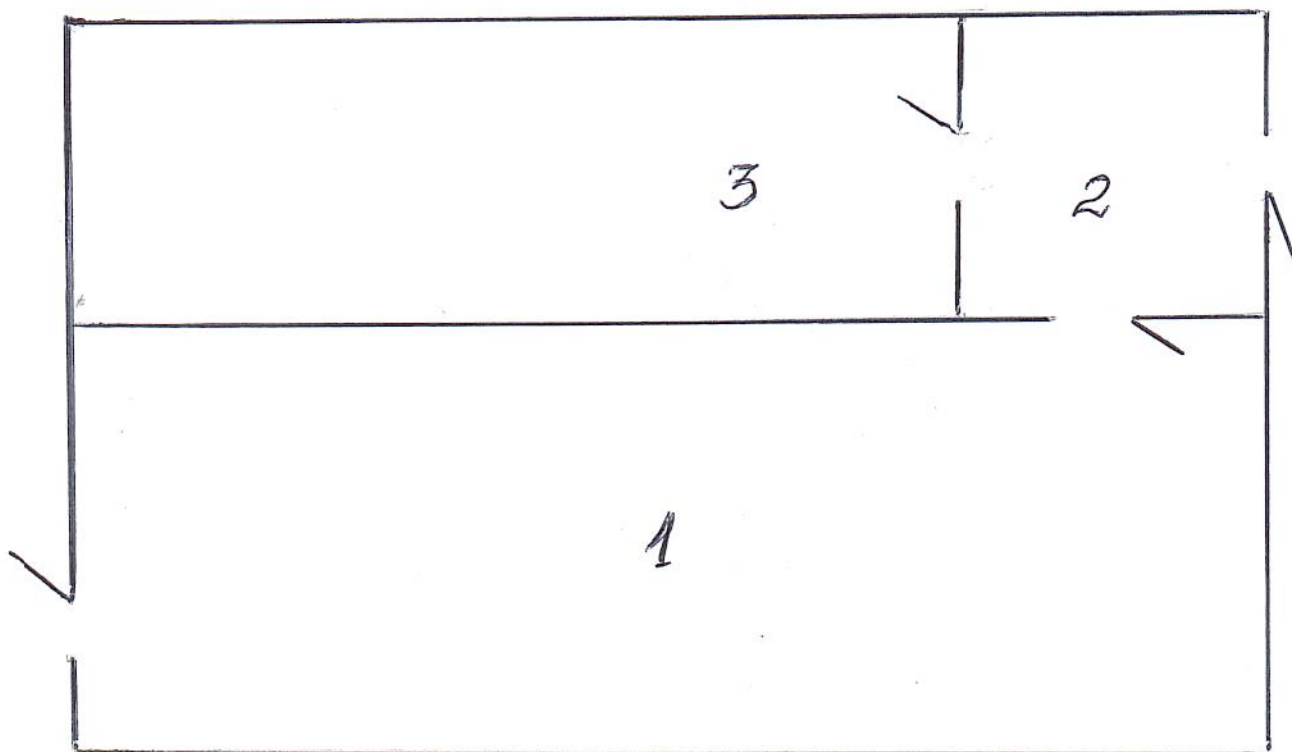
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

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

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	естественная

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



1. Горячий цех
2. Тамбур – выход на улицу
3. Складское помещение (включая хранение сырых овощей, сыпучей продукции)

6.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов помещений	Характеристика оборудования						Перечень недостающего оборудования
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата выпуска	его даты начала его эксплуатации	процента изношенности и оборудования		
	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов	4			100	Стеллажи для хранения продуктов(стационарные) Подтоварники(деревянные), холодильный шкаф низкотемпературный	
	Горячий цех	Плита электрическая	1	1983	1983	100	Плита электрическая – 2шт	
	Горячий цех	Плита электрическая	1	2006	2006	100		
	Горячий цех	Мясорубка электрическая	1	2020	2020	-		
	Горячий цех	Холодильник двухкамерный Атлант 4025-000А	1	2017	2017	-		
	Горячий цех	Холодильник двухкамерный Бирюса 129RS	1	2007	2007	100	Холодильный шкаф среднетемпературный	
	Горячий цех	Водонагреватель электрический Electrolux	1	2020	2020	-	Посудомоечная машина с функцией дезинфекции – 1шт.	
	Горячий цех	Весы электронные порционные MAS MDC-10D	1	2020	2020	-		
	Горячий цех	Весы	1	1975	1975	100	Весы	
	Горячий цех	Стол производственные	3			100	Производственные столы – не менее 3	

6.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования						сроки профилактического осмотра
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы		
1		Тепловое						
	Плита электрическая	Приготовление пищи			1983		ежеквартально	
	Плита электрическая	Приготовление пищи			2006		ежеквартально	
	Водонагреватель электрический	Горячая вода для мытья посуды	Electrolux		2020	10 лет	1 раз в год	
2		Механическое						
	Мясорубка электрическая	Переработка мяса	МИМ-80		2020	Не менее 8 лет	1 раз в год	
3		Холодильное						
	Холодильник двухкамерный	Хранение продуктов	Атлант 4025-000А		2017	10 лет	ежеквартально	
	Холодильник двухкамерный	Хранение продуктов	Бирюса 129RS		2007	10 лет	ежеквартально	
4		Весозмерительное						
	Весы электронные порционные	Взвешивание порций	MAS MDC-10D		2020		1 раз в год	
	Весы	Взвешивание продуктов			1975		1 раз в год	

6.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче-ского оборудования	Характеристика мероприятий						
		наличие договора а на техосмо тр	наличие договора на проведение метрологическ их работ	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования	график обработки санитарной	санитарной оборудования
1	Тепловое	-	-	Ремонт по мере необходимости		кладовщик	Согласно производственного контроля	плана
2	Механическое	-	-	Ремонт по мере необходимости		кладовщик	Согласно производственного контроля	плана
3	Холодильное	-	-	Ремонт по мере необходимости		кладовщик	Согласно производственного контроля	плана
4	Весозмери-тельное	-	-	Ремонт по мере необходимости		кладовщик	Согласно производственного контроля	плана

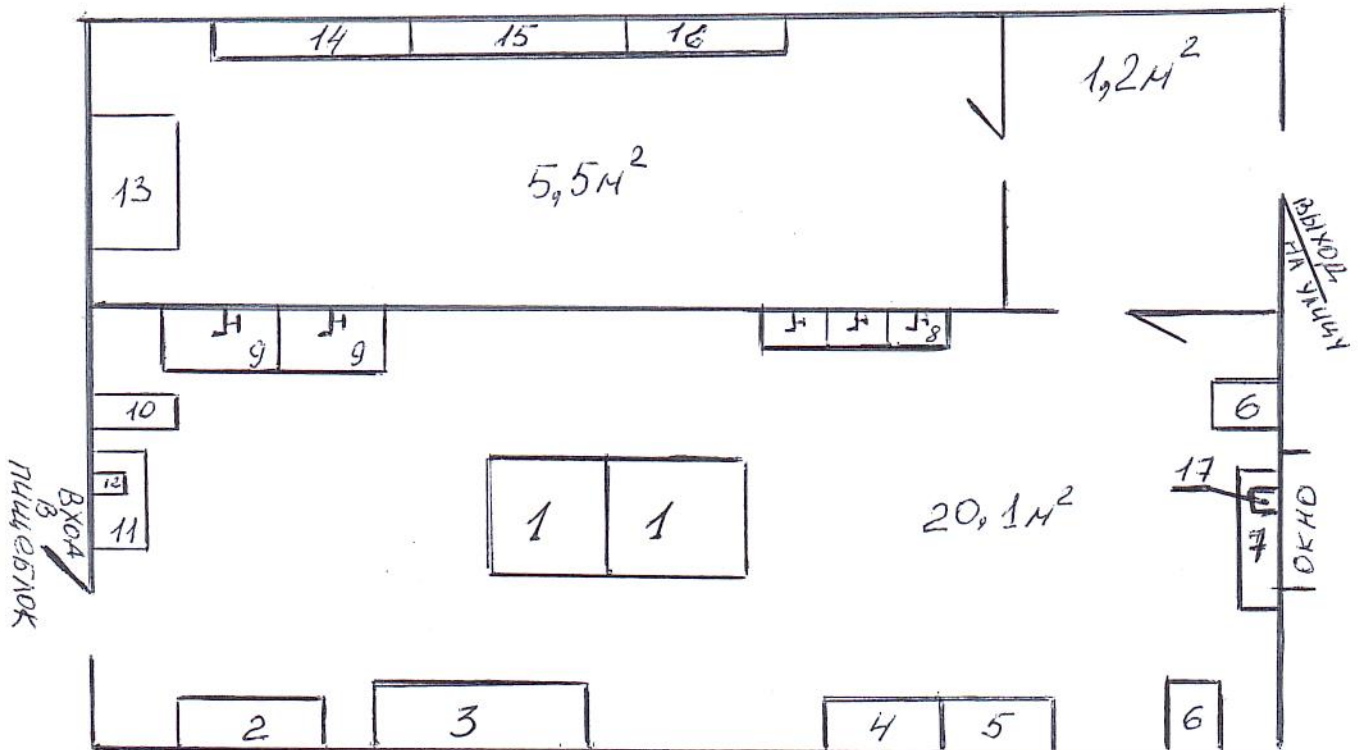
7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

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, работающие на сырье
1	Складские помещения	5,5
2	Производственные помещения	Не предусмотрено
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Не предусмотрено
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Не предусмотрено
2.3	Мясо-рыбный цех	Не предусмотрено
2.4	Доготовочный цех	Не предусмотрено
2.5	Горячий цех	20,1
2.6	Холодный цех	Не предусмотрено
2.7	Мучной цех	Не предусмотрено
2.8	Раздаточная	Не предусмотрено
2.9	Помещение для резки хлеба	Не предусмотрено
2.10	Помещение для обработки яиц	Не предусмотрено
2.11	Моечная кухонной посуды	Не предусмотрено
2.12	Моечная столовой посуды	Не предусмотрено
2.13	Моечная и кладовая тары	Не предусмотрено
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	Не предусмотрено
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	Не предусмотрено
3	Комната для приема пищи (персонал)	Не предусмотрено

7.1. План-схема оборудования пищеблока.

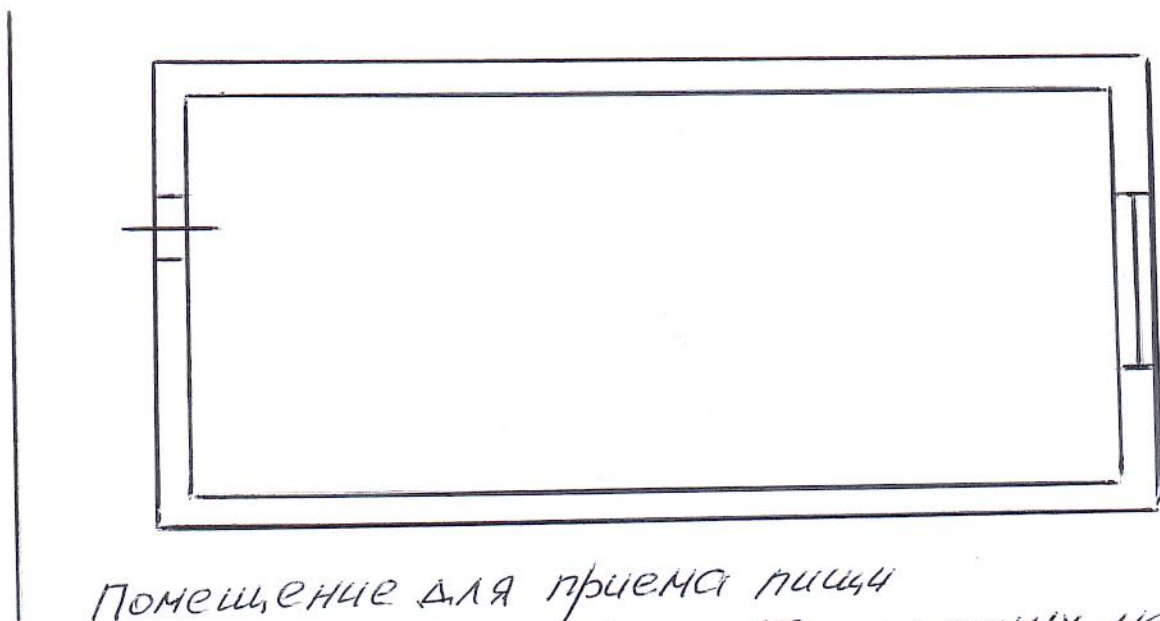


1. Плита электрическая
2. Стол раздаточный
3. Печь на дровах
4. Стол для хранения продуктов
5. Стол для хранения продуктов
6. Холодильник
7. Стол сырой продукции
8. Моечная раковина
9. Моечная ванна
10. Водонагреватель
11. Стол готовой продукции
12. Весы для готовой продукции
- 13, 14, 15, 16 - стеллажи для хранения
17. - Эл. мясорубка.

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	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	Комплект обеденный(стол +2 скамьи)	8	2008	50	

8.1. План-схема столовой.



Помещение для приема пищи площадью 10,5 м² на 15 посадочных мест.

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1	Раздевалка персонала	1 помещение, площадь – 2,6 м ²	
2	Санитарный узел	1 помещение, площадь -1,3 м ²	

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Повара	1	100%	среднее	5 разряд	4 года	имеется
2	Рабочие кухни (помощники повара)	1	100%	Среднее	-	12 лет	Имеется

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

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