

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ТСОШ №3
Е.П Заварзина
31.08.2024г.

ПАСПОРТ пищеблока

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Таксимовская средняя общеобразовательная школа №3»

Адрес месторасположения: 671560, Российская Федерация, Республика
Бурятия, Муйский район, посёлок Таксимо, ул. Советская 9.

Телефон 83013255123

эл почта: school_3_taksimo@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
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: Заварзина Елена Петровна

Ответственный за питание обучающихся: Иванова Ольга Юрьевна

Численность коллектива: 55 чел.

Количество классов по уровням образования : 40 кл.

Количество посадочных мест: 240 мест

Площадь обеденного зала : 285,04 м²

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	3	72	72
2	2 класс	3	84	84
3	3 класс	3	82	82
4	4 класс	2	60	60
5	5 класс	3	65	25
6	6 класс	3	74	30
7	7 класс	3	93	38
8	8 класс	3	82	29
9	9 класс	2	45	19
10	10 класс	2	52	16
11	11 класс	1	29	8

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	298	298	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	298	298	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	314	274	87%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	122	122	100%
	в т.ч. за родительскую плату	152	152	100%
3	Учащиеся 9-11 классов	126	104	83%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	43	43	100%

	в т.ч. за родительскую плату	29	29	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	738	669	91%
	в том числе льготных категорий	463	463	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	1	1	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	0	0	
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	
3	Учащиеся 9-11 классов	0	0	
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	1	1	100%
	в том числе льготных категорий	1	1	100%

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

Модель предоставления питания	На сырье
Оператор питания, наименование	Нет
Адрес местонахождения	Нет
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Нет

Контактные данные: тел. / эл. почта	Нет
Дата заключения контракта	Нет
Длительность контракта	Нет

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Грузовые и легковые автомобили
Принадлежность транспорта	-транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	СанПин

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	<u>Централизованное</u>
Горячее водоснабжение	<u>Централизованное</u>
Отопление	<u>Централизованное</u>
Водоотведение	<u>Централизованное</u>
вентиляция помещений	<u>Комбинированная</u>

6. Проектная мощность пищеблока, схема расположения помещений:

Обеденный зал-240 человек-285,04 м² пищеблок (горячий и холодный цеха) – 79,79 м²; мясной и овощной цеха (18,08+15,90); кладовые (17,78+12,04+8,30); моечная кухонной посуды - 8,40м²; моечная столовой посуды - 29,27м²; служебное помещение – 12,75м², гардероб и душевая(7,80+3,60)

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	-	38,2	-	-

2	Производственные помещения	-	556,5	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	12,95	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	12,95	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	18,1	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	79,8	-	-
2.6	Холодный цех	-	15,9	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	-	79,8	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	79,8	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	18,1	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	8,4	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	29,3	-	-
2.13	Моечная и кладовая тары	-	-	-	-
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	Характеристика оборудования				
		наименование	количество	дата его	даты начала	процента

	помещений	оборудования	единиц оборудования	выпуска	его эксплуатаци и	изношенност и оборудования
1	Горячий цех	Плиты, жарочные шкафы	6	2012, 2018	2012, 2018	60%
2	Мясной и овощной цех	Мясорубка, овощерезка, картофелечистка	3	2012, 2018	2012, 2018	40%

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	Плиты, шкафы жарочные	ПЭП	высокая	2012, 2018	10 лет	Раз в месяц
2	Механическое	Мясорубка, овощерезка, картофелечистка.	МОК	высокая	2012, 2018	10 лет	Раз в месяц
3	Холодильное	Холодильники, морозильные лари	Бирюса	высокая	2006, 2015	10 лет	Раз в месяц
4	Весомерительное	Весы	МП-150	высокая	2003, 2015	10 лет	Раз в месяц

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологичес	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования

			ких работ		оборудования		
1	Тепловое	есть	есть	Каждую неделю	есть	Иванова О.Ю.	есть
2	Механическое	есть	есть	Каждую неделю	есть	Иванова О.Ю.	есть
3	Холодильное	есть	есть	Каждую неделю	есть	Иванова О.Ю.	есть
4	Весомизмерительное	есть	есть	Каждую неделю	есть	Иванова О.Ю.	есть

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	Столовая мебель: столы, стулья	40,80	2024	0	240

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Мойка, овощной цех, склады, кухня	171,6 М ² 11

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Инженер по питанию	1	полное	Средне-специальное	4	9 лет	есть
2	Повара	3	Не полное	Средне-специальное	5 разряд, 6 разряд	25 лет, 20 лет	есть

				ое			
3	Рабочие кухни (помощники повара)	4	Не полное	Средне- специальн ое	Нет	10 лет, 15 лет, 5 лет	есть

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
- 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

Блок Б I этаж

