

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ «Большезетымская основная общеобразовательная школа»

Адрес месторасположения Дебёсский район, д. Большой Зетым, ул. Центральная 2а

Телефон 8(34151) 4-51-38

эл почта: zetymschool@mail.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: Евтушенко Ольга Анатольевна

Ответственный за питание обучающихся: Тронина Нина Вячеславовна

Численность педагогического коллектива 21 чел.

Количество классов по уровням образования: 9

Количество посадочных мест: 24

Площадь обеденного зала: 25 кв м

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	9	
2	2 класс	1	7	
3	3 класс	1	10	
4	4 класс	1	15	
5	5 класс	1	8	2
6	6 класс	1	10	4
7	7 класс	1	6	3
8	8 класс	1	7	3
9	9 класс	1	7	3
	Итого:	9	79	15

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			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов	31	31	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	11	11	100%
	в т.ч. за родительскую плату	19	19	100%
3	Учащиеся 9 классов	7	7	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100%
	в т.ч. за родительскую плату	4	4	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	38		
	в том числе льготных категорий	15		

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	41	41	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	41	41	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	31		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100%
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9 классов	7		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100%

	в т.ч. за родительскую плату			
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	43	43	100%
	в том числе льготных категорий	43	43	100%

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Большезетымская основная общеобразовательная школа»
Адрес местонахождения	УР, Дебесский район, д. Большой Зетым, ул. Центральная 2а
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Евтушенко Ольга Анатольевна, директор
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(34151)45138, zetymschool@mail.ru
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

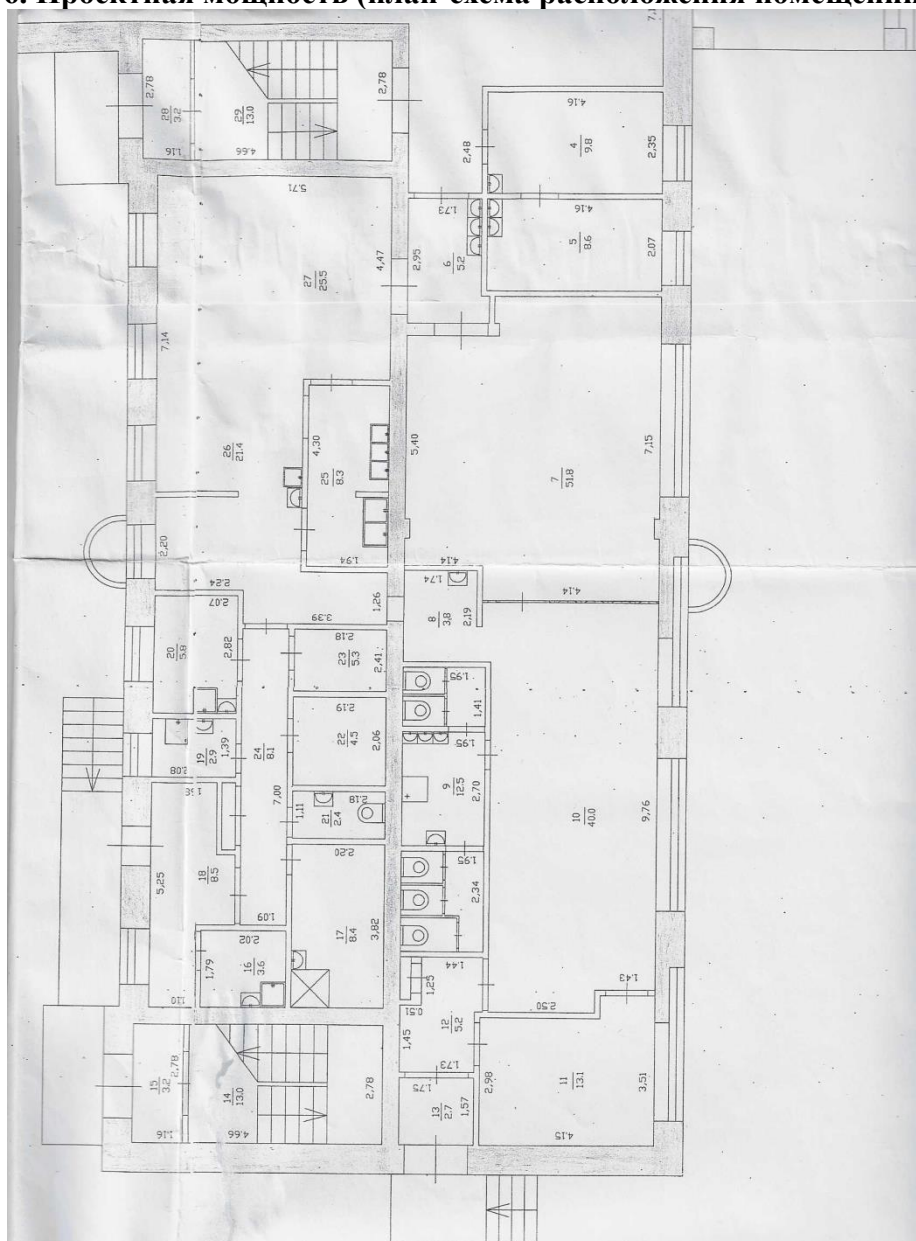
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Легковой автомобиль
Принадлежность транспорта	-транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	соответствуют

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	собственная скважина
Горячее водоснабжение	собственная котельная, водонагреватель,
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	локальные сооружения
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 на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		5,3	-	-
2	Производственные помещения		21,2	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		3,6	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		4,27	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех		5,8	-	-
2.4	Доготовочный цех		5,8	-	-
2.5	Горячий цех		8	-	-
2.6	Холодный цех		-	-	-
2.7	Мучной цех		-	-	-
2.8	Раздаточная		-	-	
2.9	Помещение для резки хлеба		4,5	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		5,8	-	-
2.11	Моечная кухонной, столовой тары посуды		8,3	-	-
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)		8,4	-	-

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	Плита электрическая 4-х комфорочная	1		2010	80 %- 90 %
		Шкаф жарочный	1		2010	80 %- 90 %
		Производственные столы	6		2010	80 %- 90 %
		Универсальная кухонная машина	1		2010	80 %- 90 %
		Холодильный шкаф среднетемпературный	1		2010	80 %- 90 %
		Раковина для мытья рук	1		2010	80 %- 90 %
2	Холодный цех	Производственные столы	1		2010	80 %- 90 %
		Холодильный шкаф среднетемпературный	1		2010	80 %- 90 %
		Моечная ванна для овощей	1		2010	80 %- 90 %
3	Мясо – рыбный цех	Мясорубка, производственная 300 кг\час	1		2010	80 %- 90 %
		Овощерезательная машина	1		2010	80 %- 90 %
		Машина тестомесильная	1		2012	80 %- 90 %

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						1 р в квартал
	Эл. плита	Приготовление горячих блюд	ATESI			12 лет	1 р в квартал
	Мармит	Поддержание температуры готовых блюд	ATESI			12 лет	1 р в квартал
2	Механическое						
	Эл.мясорубки	для изготовления мясного фарша и измельчения других видов продуктов				12 лет	1 р в квартал
	Тестомес	для замешивания теста требуемой консистенции				12 лет	1 р в квартал
	Овощерезка	для измельчения овощей				12 лет	1 р в квартал
3	Холодильное						
	Холодильные камеры	хранение больших объемов охлажденной продукции	Полаир			12 лет	1 р в квартал
	Холодильники	хранение больших объемов охлажденной и замороженной продукции	Свияга - 445-1с			12 лет	1 р в квартал
	Морозильные камеры	хранение больших объемов и замороженной продукции	Полаир			12 лет	1 р в квартал
	Охлаждающи	хранение	НІ-			12 лет	1 р в квартал

	й стол	больших объемов охлажденной продукции	COLD				
4	Весоизмерительное						
	Эл. напольные весы	для определения массы товаров,				12 лет	1 р в год
	Эл. настольные весы	для определения массы товаров,	M-ER 326 ac		Октябрь 2016	12 лет	1 р в год
	Механические настольные весы	для определения массы товаров,	волк			12 лет	1 р в год

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			По заявкам		Заведующий хозяйством	имеется
2	Механическое			По заявкам		Заведующий хозяйством	имеется
3	Холодильное			По заявкам		Заведующий хозяйством	имеется
4	Весоизмерительное			По заявкам			имеется

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
	Тепловое	2	2010	80-90%	24
	Механическое	3	2010	80-90%	24
	Холодильное	6	2010	80-90%	24

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество единиц оборудования для бытовых целей	
	Помещение уборочного инвентаря	1; 2,9 М ²	
	Гардероб персонала с душевой	1; 8,4 М ²	
	Санузел для персонала кухни		1; 2,4 М 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	100%	Начальное профессиональное	3	3 г	+
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	100%	-	-	3 г	+
5	Кладовщик	1	100%	-	-		+

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- шведский стол
- меню по выбору

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