

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
„ Заиграевская средняя общеобразовательная школа “
671310, Республика Бурятия, Заиграевский район, п. Заиграево, ул. Октябрьская, 3
т. 4-22-13; e-mail: zschool2013@yandex.ru; сайт: zaigr.buryatschool.ru/admin

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Заиграевская средняя общеобразовательная школа»
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения Республика Бурятия, Заиграевский район, п. Заиграево, ул.
Октябрьская, 3

Телефон 8(30136) 4-22-13 эл почта: zschool2013@yandex.ru

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации:	3
- численность обучающихся по возрастным группам, в том числе численность льготной категории обучающихся	
2. Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся	3
3. Модель предоставления услуги питания	4
- оператор питания	
- длительность контракта	
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции	5
5. Инженерное обеспечение пищеблока	5
- водоснабжение	
- горячее водоснабжение	
- отопление	
- водоотведение	
- вентиляция помещений	
6. Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока	6
7. Материально-техническое оснащение пищеблока	7
8. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой	8
9. Характеристика бытовых помещений	11
10. Штатное расписание работников пищеблока	11
11. Форма организации питания обучающихся	12
12. Перечень нормативных и технологических документов	12

1. Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации Бухольцева
Алёна Анатольевна

Ответственный за питание обучающихся Афанасьева Ольга Юрьевна

Численность педагогического коллектива 47 чел.

Количество классов по уровням образования 31

Количество посадочных мест 196

Площадь обеденного зала 169,8

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	3	94	94
2	2 класс	3	88	88
3	3 класс	3	94	94
4	4 классов	3	91	91
5	5 классов	3	101	45
6	6 классов	4	92	35
7	7 классов	3	87	38
8	8 классов	3	79	29
9	9 классов	3	71	30
10	10 классов	1	29	12
11	11 классов	1	26	13

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	370	370	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	370		
2	Учащиеся 5-8 классов	359	359	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	147		
	в т.ч. за родительскую плату	212		

3	Учащиеся 9-11 классов	126	126	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	55		
	в т.ч. за родительскую плату	71		
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	855		
	в том числе льготных категорий	200		

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	370	25	7
	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	Поставщик продуктов питания
Адрес местонахождения	Республика Бурятия, Заиграевский район, п. Заиграево, ул. Октябрьская, 3
Фамилия, имя отчество руководителя,	1. Мардоян Самвел Робердович 2. Пержаков Анатолий Алексеевич

контактное лицо	
Контактные данные: тел. / эл. почта	1. Тел: 89243532600 2. Тел: 89245576455
Дата заключения контракта	1. 01.09.2021г., 10.01.2022г. 2. 01.09.2021г., 10.01.2022г.
Длительность контракта	До 31.06.2022г.

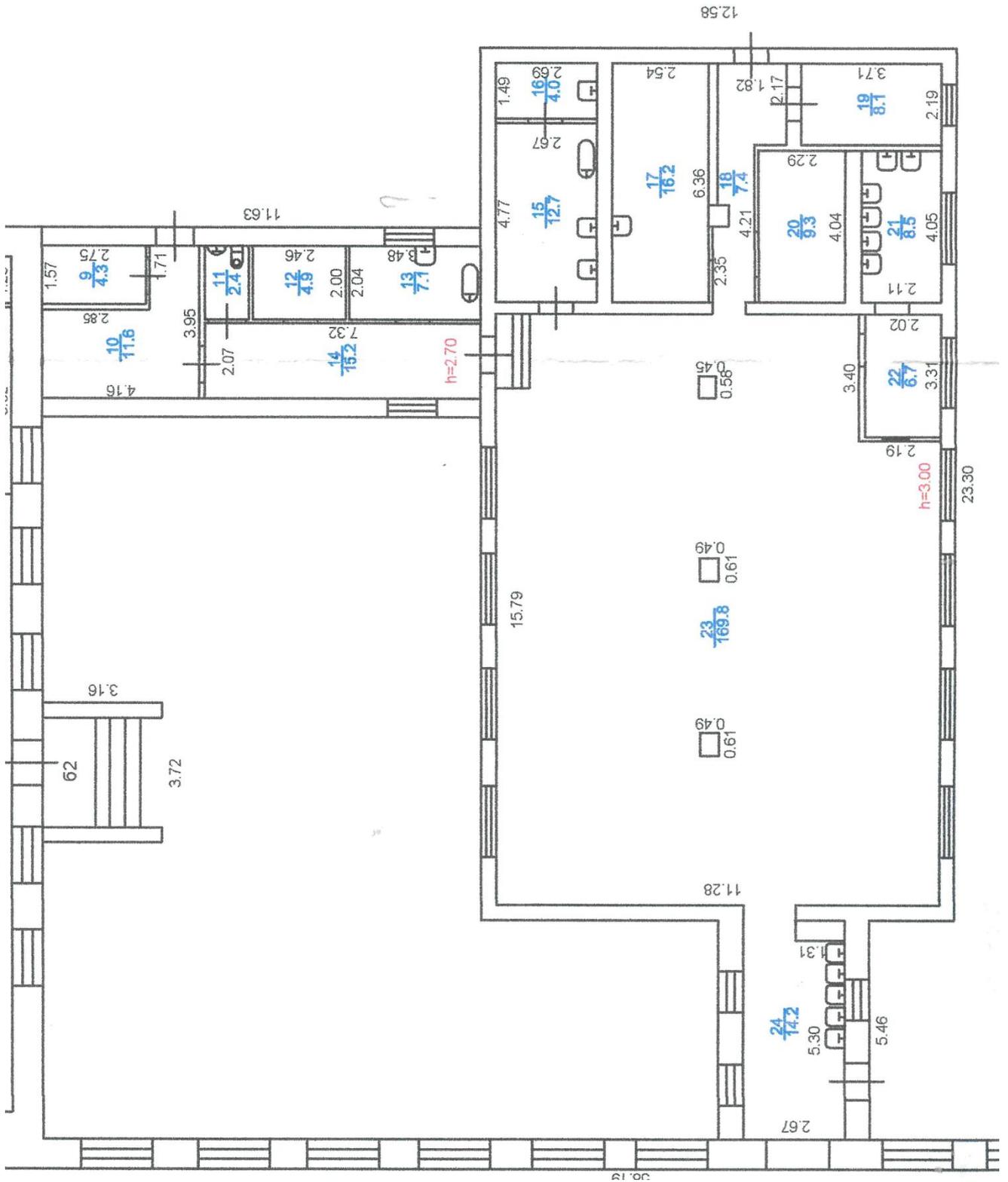
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	1. Автомобиль Istana 2. Газель
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации -транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	1.Привоз хлебобулочных изделий 2.Привоз продуктов в столовую

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(<u>централизованное</u> , собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(<u>централизованное</u> , собственная котельня, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(<u>централизованное</u> , собственная котельня)
Водоотведение	(<u>централизованное</u> , локальные сооружения, другие)
вентиляция помещений	(естественная, <u>искусственная</u> , 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		21,6		
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		2,8		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		2,8		-
2.3	Мясо-рыбный цех		12,8	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		16,0		-
2.6	Холодный цех		-		-
2.7	Мучной цех		9,2	-	-
2.8	Раздаточная		26,9		
2.9	Помещение для резки хлеба		-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		4,05	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		7,3		-
2.12	Моечная столовой посуды		7,3		-
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 помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности и оборудования
	Горячий цех	Электропечь	1	2008	2008	90 %
			1	2010	2010	80 %
		Электросковорода	1	2010	2010	100 %
			1	2022	2022	0 %
		Шкаф жарочный	1	2009	2009	100%
		Протирочная машина	1	2010	2010	60 %
	Пекарский цех	Тестомес	1	1990	1990	80 %
			1	2016	2016	50 %
	Мясо-рыбный цех	Электромясорубка	1	2010	2010	30 %
	Овощной цех	Овощерезка	1	2015	2015	0%
	Раздача	Мармит первых блюд	1	2016	2016	0 %
			1	2016	2016	0 %
		Холодильник БИРЮСА	1	2022	2022	0 %
	Склады	Холодильник гастрономия	1	2012	2012	50%
			1	2008	2008	10 %
		Холодильник молочной продукции	1	2008	2008	10 %
		Морозильная камера	1	2005	2005	30 %
		Морозильная камера	1	2016	2016	0 %

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением А.**

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

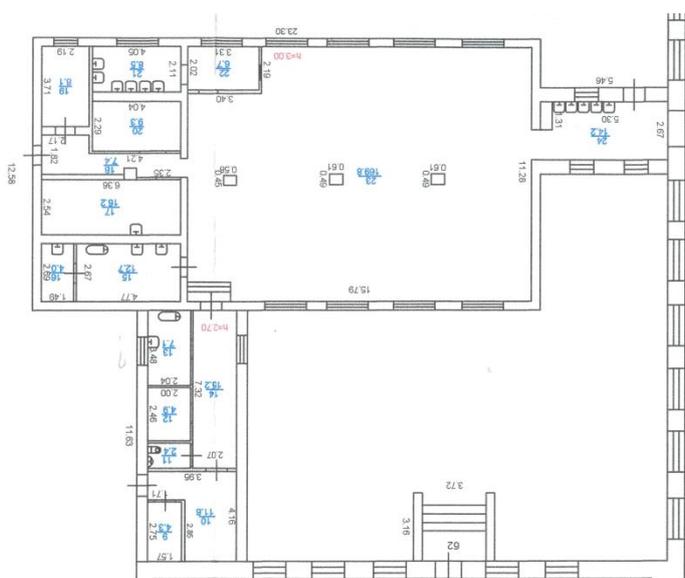
№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Электропечь	ШЖ-7		2008 г. 2010 г.	14 лет 12 лет	-
		Жарочный шкаф	ШПЭСМ-3-М		2016 г.	6 лет	-
		Электросковорода			1998 г. 2010 г.	24лет 12лет	-
		Водонагреватель	Thermex 100л.		2016 г.	6 лет	-
		Водонагреватель	Thermex 100л.		2016 г.	6 лет	-
		Водонагреватель	Thermex 100л.		2016 г.	6 лет	-
		Водонагреватель	Thermex 100л.		2016 г.	6 лет	-
		Водонагреватель	Isea 100л.		2010 г.	12 лет	-
		Водонагреватель	Isea 100л.		2010 г.	12 лет	-
2	Механичес-кое	Протирачная машина	Торгмаш		2010 г.	12 лет	-
		Электромясорубка	УКМ-10		2010 г.	12 лет	-
		Овощерезка	VEGETA		2015 г.	7 лет	-
3	Холодильное	Холодильник	БИРЮСА		2022 г.	0 лет	-
		Холодильник гастрономия	Polair		2012 г.	10 лет	-
		Холодильник молочной продукции	10S-1		2008 г.	14 лет	-
		Морозильная камера	Derby		2005 г.	17 лет	-
		Морозильная камера	Froster		2016 г.	6 лет	-
4	Весоизмери-тельное	Весы настольные	ВЭТ30-1С		2016 г.	6 лет	2022г.
		Весы настольные	ВЭТ30-1С		2016 г.	6 лет	2022г.
		Весы настольные	ВЭТ30-1С		2016 г.	6 лет	2022г.

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	-	-	2018г.	-	Чмелёва Т.С.	Ежедневно
2	Механическое	-	-	-	-	Чмелёва Т.С.	Ежедневно
3	Холодильное	-	-	-	2022	Чмелёва Т.С.	Ежедневно
4	Весозмерительное	Да	Да	-	-	Чмелёва Т.С.	Ежедневно

9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
	Стул	196 шт.	2006 г.	90 %	196
	Стол	43 шт	2006 г.	90 %	43



9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество единиц оборудования для бытовых целей	
	Склады (кладовые)	21,6	9един.
	Овощной цех	5,6	6 един.
	Кондитерский цех	9,2	6 един.
	Мясо-рыбный цех	12,8	5 един.
	Горячий цех	16,0	9 един.
	Моечная кухонной посуды	14,6	15 един.
	Бытовые помещения для персонала	8,1	10 един.
	Санузел для сотрудников столовой	2,4	
	Другие (<i>указать какие</i>)		
	<i>Обеденный зал</i>	169,8	238 един
	<i>Раздача</i>	26,9	9 един.
	Цех для обработки яиц	4,05	2един.

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	1	1	Средне-специальное	3	20	да
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повара	4	4	Средне-специальное	3	47	да
4	Рабочие кухни (помощники повара)	2	2	Средне-специальное	-	48	да

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