

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
Салмановская средняя школа**

ПАСПОРТ

**пищеблока
муниципального общеобразовательного учреждения
Салмановской средней школы**

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: 433319, Ульяновская область, Ульяновский район, деревня Салмановка, улица Дружбы, дом 30А

Телефон 884(254)31-1-95 эл.почта: salm2003@mail.ru

Содержание:

1. Общие положения 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 льготного питания:
 - Оператор питания;
 - Длительность контракта;
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции
5. Инженерное обеспечение пищеблока
 - Водоснабжение
 - Горячее водоснабжение
 - Отопление
 - Водоотведение
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, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации Табакова Ирина Владимировна

Ответственный за питание обучающихся Веселова Наталья Васильевна

Численность педагогического коллектива 27 чел.

Количество классов по уровням образования 11

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел
1.	1 класс	1	15	2
2.	2 класс	1	21	1
3.	3 класс	1	19	3
4.	4 класс	1	21	3
5.	5 класс	1	26	11
6.	6 класс	1	23	7
7.	7 класс	1	21	2
8.	8 класс	1	15	5
9.	9 класс	1	19	4
10.	10 класс	1	4	0
11.	11 класс	1	3	0
		11	187	

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	76	67	88
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2.	Учащиеся 5-8 классов	80	72	90%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	21	21	100%
	в т.ч. за родительскую плату	56	56	100%
3.	Учащиеся 9-11 классов	26	20	77%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100%
	в т.ч. за родительскую плату	17	17	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	187	159	85%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	23	23	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	6	6	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	6	100
2.	Учащиеся 5-8 классов	18	18	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	7	7	100
	в т.ч. за родительскую плату	11	11	100
3.	Учащиеся 9-11 классов	3	3	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	187		

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

Модель предоставление питания	столовая доготовочная
Оператор питания, наименование	нет

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	<ul style="list-style-type: none"> – Транспорт образовательной организации – Транспорт оператора питания – Транспорт организации поставщика пищевой продукции – Транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию – Арендуемый транспорт
Условия транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	выгребная яма
Вентиляция помещений	комбинированная

6. **Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока**
(приложение : технический паспорт)
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 школьные базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1.	Складские помещения			-	
2.	Производственные помещения			-	
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)			1,5 м ²	
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)			2,5 м ²	
2.3	Мясо-рыбный цех			2,5 м ²	
2.4	Доготовочный цех			-	
2.5	Горячий цех			30 м ²	
2.6	Холодный цех			-	
2.7	Мучной цех			-	
2.8	Раздаточная			14 м ²	
2.9	Помещение для нарезки хлеба			2 м ²	
2.10	Помещение для обработки яиц			1 м ²	
2.11	Моечная кухонной посуды			5 м ²	
2.12	Моечная столовой посуды			8 м ²	

8.1 Характеристика технологического оборудования

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		Наименование оборудования	Количество единиц оборудования	Дата его выпуска	Даты начала его эксплуатации	Процента изношенность оборудования
1	Склад	стеллаж	2	2006	2008	90
2	Склад	весы-площадка	1	1996	1996	90
3	Склад	психрометр	2	1996	1996	90
4	Овощной цех (первичной обработки овощей)	производственные столы	4			50
5	Овощной цех (первичной обработки овощей)	картофелечистка	1	2003	2005	95

6	Овощной цех (первичной обработки овощей)	овощерезка	1	2006	2006	95
7	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	производственные столы	1	2008	2008	50
8	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	моечные ванны	1	2008	2008	70
9	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	овощерезательная машина	1	2006	2006	95
10	Холодный цех	холодильные шкафы	6	2008-2020	2008-2020	40
		морозильные камеры	2	2022	2022	
11	Мясорыбный цех	производственные столы	1	2008	2008	50
12	Мясорыбный цех	электромясорубка	1	2020	2020	-
13	Мясорыбный цех	моечные ванны	1	2008	2008	50
14	Помещение для обработки яиц	производственные столы	1	2008	2008	50
15	Помещение для обработки яиц	моечные ванны	1	2008	2008	50
16	Помещение для обработки яиц	ёмкость для обработанного яйца	1	2008	2008	50
17	Помещение для нарезки хлеба	производственные столы	1	2008	2008	50
18	Горячий цех	Плита электрическая	3	2020 2015 1996	2020 2015 1996	- 85 100
19	Горячий цех	электрическая сковорода	1	2008	2008	95
20	Горячий цех	контрольные весы	1	2006	2006	95
21	Раздаточная зона	мармиты для горячих блюд	1	1996	1996	95
22	Моечная для мытья столовой посуды	производственные столы	2	2008	2008	50

23	Моечная для мытья столовой посуды	моечные ванны	5	2008	2008	50
24	Моечные для мытья кухонной посуды	производственные столы	1	2008	2008	50
25	Моечные для мытья кухонной посуды	моечные ванны	2	2008	2008	50

8.2 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	-	-	-	в 2024г.	старший повар	имеется
2	Механическое	-	-	-	до 2026г.	старший повар	имеется
3	Холодильное	-	-	-	-	старший повар	имеется
4	Весомизмерительное	-	-	-	до 2026г.	старший повар	имеется

9. Характеристика помещений и оборудования столовой, план-схема

№ 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.	Плита электрическая	3	2020 2015 1996	- 85 100	90
2.	Холодильное оборудование Морозильные камеры	6 2	2008-2020 2022	40	
3.	Мармит	1	1996	95	
4.	Овощерезательная машина	1	2006	95	

5.	Электрическая сковорода	1	2008	95	
6.	Картофелечистка	1	2005	95	

10. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений площадь м ²	
		количество единиц оборудования для бытовых целей	
1.	Гардеробная	12,72	
2.	Туалет	133,3	
3.	Душевая	147,2	

11. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		Количество ставок	Укомплектованность	Базовое образование	Квалификационный разряд	Стаж работы	Наличие медкнижки
1	Зав.производства	0	0	-	-	-	-
2	Технолог	0	0	-	-	-	-
3	Повара	2	2	2	4	20 лет	имеется
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	1	2	1 год	имеется

12. Форма организации питания обучающихся

- Предварительное накрытие столов
- Самообслуживание
- Шведский стол
- Меню по выбору

13. Перечень нормативным документам 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 содержание соли и сахара
- Накопительная ведомость
- График приема пищи
- Гигиенический журнал
- 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 организации 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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САЛМАНОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА, Табакова Ирина Владимировна

12.09.23 06:48 (MSK)

Простая подпись