

ПАСПОРТ

**пищеблока Муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения «Уйвайская начальная общеобразовательная школа»**

**Адрес месторасположения Удмуртская Республика, Дебёсский район,
д.Уйвай, ул.Школьная.1**

Телефон 8(34151) 6-72-94 эл почта: uivaiskaya-oosh@yandex.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, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации: Шулепова Диана Леонидовна

Ответственный за питание обучающихся: Яковлева Анастасия Игоревна

Численность педагогического коллектива: 6 чел.

Количество классов по уровням образования: 4

Количество посадочных мест: 30

Площадь обеденного зала: 37,6 кв.м.

| № п\п | Классы | Количество классов | Численность обучающихся, всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
|-------|-----------|--------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 | 1 класс | 1 | 2 | 0 |
| 2 | 2 класс | 1 | 3 | 0 |
| 3 | 3 класс | 1 | 2 | 0 |
| 4 | 4 классов | 1 | 4 | 0 |
| | и т.д. | | | |

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 | | | |
| | 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 | | | |
| | Общее количество учащихся всех возрастных групп | | | |
| | в том числе льготных категорий | | | |

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 | 11 | 11 | 100 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 | 0 | 0 |
| 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 | | | |
| | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 11 | 11 | 100 |
| | в том числе льготных категорий | 0 | 0 | 0 |
| | | | | |

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

| | |
|---|---|
| Модель предоставления питания | Столовая на сырье |
| Оператор питания, наименование | Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Уйвайская начальная общеобразовательная школа» |
| Адрес местонахождения | Удмуртская Республика, Дебёсский район, д.Уйвай, ул.Школьная,1 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | Шулепова Диана Леонидовна |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | 8 (34151)6-72-94 uivaiskaya-oosh@yandex.ru |
| Дата заключения контракта | 21.01.2022 |
| Длительность контракта | 1 год |

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

| | |
|----------------------------------|---|
| Вид транспорта | Специального пользования |
| Принадлежность транспорта | -транспорт организации поставщика пищевой продукции |
| Условия использования транспорта | По договору |

5. Инженерное обеспечение пищеблока

| | |
|-----------------------|------------------|
| Водоснабжение | централизованное |
| Горячее водоснабжение | водонагреватель |
| Отопление | централизованное |
| Водоотведение | централизованное |
| вентиляция помещений | естественная |

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока приложение 1

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 базовые | Столовые, школьно работающие сырье | Столовые на доготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складские помещения | - | 11,0 | - | - |
| 2 | Производственные помещения | - | 26,6 | - | - |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) | - | 11,5 | - | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | - | - | - | - |

| | | | | | |
|------|---|---|------|---|---|
| 2.3 | Мясо-рыбный цех | - | 12,0 | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - | - | - |
| 2.5 | Горячий цех | - | 28,0 | - | - |
| 2.6 | Холодный цех | - | - | - | - |
| 2.7 | Мучной цех | - | - | - | - |
| 2.8 | Раздаточная | - | - | - | - |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба | - | - | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц | - | - | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды | - | - | - | - |
| 2.12 | Моечная столовой посуды | - | 10,7 | - | - |
| 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 оборудования |
| 1 | Горячий цех | Плита электрическая с жарочным шкафом ЭПК 47 ЖШ | 1 | | | |

| | | | | | | |
|---|-------------------------|-------------------------------|---|---------|--|-----|
| | | Водонагреватель «Thermex» 50л | | | | |
| 2 | Холодный цех | Холодильник Бирюса 151 ЕМ | 1 | 04.2012 | | 80 |
| | | Холодильник Бирюса 14 ЕК | 2 | 04.2012 | | 80 |
| | | Холодильник Аист | 1 | | | 100 |
| | | Весы напольные | 1 | | | 100 |
| 3 | Мясной цех | Мясорубка Аксион М25 | 1 | 2011 | | 50 |
| | | Водонагреватель «Thermex» 50л | 1 | | | 40 |
| | | Весы РН- 10ц13у | 1 | 2000 | | 100 |
| 4 | Складские помещения | Весы ВТЦ-10 | 1 | 1968 | | 100 |
| 5 | Моечная столовой посуды | Водонагреватель Аристон 50 л. | | | | 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 | Приготовление пищи | Плита электрическая жарочным шкафом ЭПК 47 ЖШ | Разогрев до максимальной температуры 30 мин. | | 10 лет | ежеквартально |
| | | Нагрев воды | Водонагреватель Аристон | 50 л. | | 5 лет | ежеквартально |

| | | | | | | | |
|----------------------------|---|-----|--------------|-----------------------|-------------------------|---------------|--------------------------------|
| | | | | | | | |
| 1. Тепловое | | | | | | | |
| | Плита электрическая с жарочным шкафом ЭПК 47 ЖШ | Нет | Не требуется | По мере необходимости | По мере выхода из строя | Повар, завхоз | 1 раз в неделю |
| | Водонагреватель Аристон | Нет | Не требуется | По мере необходимости | По мере выхода из строя | Повар, завхоз | 1 раз в неделю |
| | Водонагреватель | Нет | Не требуется | По мере необходимости | По мере выхода из строя | Повар, завхоз | 1 раз в неделю |
| 2. Механическое | | | | | | | |
| | Мясорубка Аксион М25 | Нет | Не требуется | По мере необходимости | По мере выхода из строя | Повар, завхоз | После использования |
| 3. Холодильное | | | | | | | |
| | Холодильник Бирюса 151 Е | Нет | Не требуется | По мере необходимости | По мере выхода из строя | Повар, завхоз | Ежемесячно после размораживани |
| | Холодильник Бирюса 14 ЕК | Нет | Не требуется | По мере необходимости | По мере выхода из строя | Повар, завхоз | Ежемесячно после размораживани |
| | Холодильник Бирюса 14 ЕК | Нет | Не требуется | По мере необходимости | По мере выхода из строя | Повар, завхоз | Ежемесячно после размораживани |
| | Холодильник Аист | Нет | Не требуется | По мере необходимости | По мере выхода из строя | Повар, завхоз | Ежемесячно после размораживани |
| 4. Весоизмертельное | | | | | | | |
| | Весы РН- 10ц13у | Нет | Не требуется | По мере необходимости | По мере выхода из строя | Повар, завхоз | 1 раз в неделю |
| | Весы ВТЦ-10 | Нет | Не требуется | По мере необходимости | По мере выхода из строя | Повар, завхоз | 1 раз в неделю |
| | Весы напольные | Нет | Не требуется | По мере необходимости | По мере выхода из строя | Повар, завхоз | 1 раз в неделю |

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

Количество посадочных мест в столовой – 30

| № п/п | Наименование установленного оборудования | Количество |
|----------|--|------------|
| 1 | Обеденный зал | |
| | Обеденный стол | 8 |
| | Скамейка | 16 |

| | | |
|----------|--|---|
| | Разделочный стол для хлеба | 1 |
| | Шкаф для хранения хлеба | 1 |
| | Раковина | 2 |
| | Смеситель | 2 |
| 2 | Горячий цех | |
| | Плита электрическая с жарочным шкафом ЭПК 47ЖШ | 1 |
| | Водонагреватель «Thermex» | 1 |
| | Зонт вентиляционный | 1 |
| | Стол производственный | 1 |
| | Ванна моечная 2-х секционная | 2 |
| | Ванна моечная 3-х секционная | 2 |
| | Сушилка для посуды | 1 |
| | Смеситель | 2 |
| 3 | Холодный цех | |
| | Водонагреватель Аристон | 1 |
| | Ванна моечная 3-х секционная | 1 |
| | Раковина | 2 |
| | Смеситель | 2 |
| | Стол производственный | 2 |
| | Весы ВТЦ-10 | 1 |
| 4 | Складские помещения | |
| | Весы РН- 10ц13у | 1 |
| | Весы напольные | 1 |
| | | |
| | | |
| | | |

9. Характеристика бытовых помещений

| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М ² | |
|-------|----------------------------|--|---------------------------------------|
| | | количество | единиц оборудования для бытовых целей |
| | | | |

10. Штатное расписание работников пищеблока

| № п/п | Наименование должностей | Характеристика персонала столовой | | | | | |
|-------|-------------------------|-----------------------------------|--------------------|---------------------|-------------------------|-------------|-------------------|
| | | количество ставок | укомплектованность | базовое образование | квалификационный разряд | стаж работы | наличие медкнижки |
| 1 | Повар | 1 | 1 | Средне-специальное | 3 | 1 | Имеется |
| 2 | Кладовщик | 0,5 | 0,5 | Средне-специальное | | 2 | Имеется |
| 3 | Рабочий по кухне | 0,5 | 0,5 | Средне-специальное | | 2 | Имеется |

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов для обучающихся 1-2 классов
- самообслуживание 3-4 классы

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