УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы:

_____Е. А. Хохрякова

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Сюрногуртская средняя общеобразовательная школа имени А.Е. Ярославцева»

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: УР, Дебесский район, д. Сюрногурт, ул. Сибирская, д.13

Телефон 8(34151)4-35-63

Электронная почта: kvn11@yandex.ru

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации:
   - численность обучающихся по возрастным группам,
   - 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: Хохрякова Елена Александровна
Ответственный за питание обучающихся: Шкляева Евгения Александровна
Численность педагогического коллектива 20 чел.

Количество классов по уровням образования: 11
Количество посадочных мест 80
Площадь обеденного зала 51,0

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	9	4- многодетн.
2	2 класс	1	7	2 - многодет.
3	3 класс	1	8	5 - многодетн.
4	4 класс	1	15	6 – многодетн.
5	5 класс	1	10	3- многодетн.
6	6 класс	1	17	7 – многодетн.
7	7 класс	1	19	9 – многодетн.
8	8 класс	1	20	9 – многодетн.
9	9 класс	1	14	3 - многодетн
10	10 класс	1	2	-
11	11 класс	1	6	1 – ОВЗ 2 – многодетн.
		ВСЕГО:	127	50

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	66	66	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	27	27	41
	в т.ч. за родительскую плату	39	39	59
3	Учащиеся 9-11 классов	22	22	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	6	27
	в т.ч. за родительскую плату	16	16	73
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	127	127	100
	в том числе льготных категорий	33	33	26

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	39	39	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	17	17	44
2	Учащиеся 5-8 классов	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов	1	1	5
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	5
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	127	127	100

	в том числе льготных категорий	17	17	13

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МБОУ «Сюрногуртская» СОШ
Адрес местонахождения	427051 УР Дебесский район д. Сюрногурт ул. Сибирская д.13
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Хохрякова Елена Александровна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(34151) 4-35-63 kvn11@yandex.ru
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

4. **Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

Транспорт для перевозки пищевой продукции не используется.

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	искусственная, комбинированная

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

Приложение № 1

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м^2
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование Цехов и помещений	Площадь помещение м^2			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	13,6	-	-
1.1	Кладовая 1	-	5,9	-	-
1.2	Кладовая 2	-	7,7	-	-
2	Производственные помещения	-	63,8	-	-
2.1	Цех первичной обработки (первичная обработка овощей, мясо-рыбный цех, помещение для обработки яиц)	-	12,3	-	-
2.2	Цех вторичной переработки	-	51,5	-	-
2.2.1	Горячий цех	-	15	-	-
2.2.2	Холодный цех	-	10,0	-	-
2.2.3	Раздаточная	-	10,5	-	-
2.2.4	Моечная столовой посуды	-	16,0		-

8. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

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	Кладовая 1	Холодильник бытовой «Бирюса»	1	07.2005		100
		Мясорубка «Аксион» М25.01	1	2011		24
2	Кладовая 2	Холодильник бытовой «Атлант»	1	09.2018		100
		Морозильный ларь ШН(L)-У 0,175 «Бирюса – 200К-5»	1	05.2004		67
3	Горячий цех	Кипятильник воды КПЭ -60	1	15.01.2010		100
		Электро сковорода	1	06.2021		100
		Плита электрическая ЭБЧШ 5-4-6,8	1	06.2010		100
		ПЭ-4ШЖ	1	06.2010		25
4	Раздаточная	Тепловое оборудование линии раздач ШКОЛЬНИК-Мармит универсальный МЭП-У- 15/7	1	15.12.20		100
		Раздаточная	1	1975		
		Стол	1			
5	Моечная столовой посуды	Водо-нагреватель	2			
		Мойка для	7			

		посуды				
6	Холодный цех	Мойка для овощей (салатов)	1			
		Столы	6			
		Весы M-ER326AF(L)	1	07.21		
		Весы ВР-05МС-15/2-АВЖ	1	2012		100
		Электромясорубка для овощей	1	1980		
7	Цех первичной обработки	Стол для разделки мяса	1			
		Мойка (для сырых овощей, мяса и рыбы)	2			
		Мойка для рук (персонал)	1			
		Водо-нагреватель	1	23.02.2018		

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	Водо нагреватель	Neo Clima		23.02.18		
		Водо нагреватель	Iner				
		Водо нагреватель	Thermex				
		Тепловое оборудование линии раздач	ШКОЛЬНИК-Мармит универ-сальный МЭП-У-15/7		15.12.20		
		Раздаточная			1975		

		Кипятильник воды КПЭ -60 Электро-сковорода Плита электрическая ЭБЧШ 5-4-6,8 ПЭ-4ШЖ			15.01.2010 06.2021 06.2010 06.2010		
2	Механическое	Мясорубка для овощей Мясорубка для мяса и рыбы	 «Аксион» М25.01		1980 2011		
3	Холодильное	Холодильник бытовой Морозильный ларь Холодильник бытовой	«Атлант» ШН(L)-У 0,175«Бирюса – 200К-5» «Бирюса»		09.2018 05.2004 07.2005		
4	Весоизмери-тельное	Весы Весы	M-ER 326AF(L) ВР-05МС-15/2-АВЖ		01.07.21 2012		

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					Поздеев А.В.	1 раз в неделю
2	Механическое					Поздеев А.В.	По мере загрязнения
3	Холодильное					Поздеев	1 раз в неделю

						А.В.	
4	Весоизмери-тельное					Поздеев А.В.	По мере загрязнения

8.4 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	Стол	16		100	80
2	Скамья	32		100	80

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений - площадь м^2
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Раздевалка (для поваров)	5 м^2 / шкаф для одежды

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образован	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Кладовщик	1,0	100	Высш.			имеется
2	Повар	1,0	100	Ср. спец.	5		имеется
3	Повар	1,0	100	Средн.	3	10	имеется
4	Рабочий по кухне	1,0	100	Средн.			имеется

11.Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов 1 - 4 класс
- самообслуживание 5 – 11 класс

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню;
- Ежедневное меню;
- Меню раскладка;
- Технологические карты (ТК);
- Технико-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;
- 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.