

**ПАСПОРТ
пищеблока
Муниципального автономного общеобразовательного учреждения СОШ №11**

Адрес месторасположения Бурятия, г.Северобайкальск, пр.Ленинградский 11

Телефон 8(30130) 2-47-08 эл почта: school_11_severobaykalsk@govrb.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.** Штатное расписание работников пищеблока
- 10.**Перечень нормативных и технологических документов

1. Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:
Руководитель образовательной организации Понушкова Ирина Михайловна

Ответственный за питание обучающихся Мошкина Виктория Витальевна

Численность педагогического коллектива 62 чел.

Количество классов по уровням образования начальная школа 17

основная школа 20

среднее звено 5

Количество посадочных мест 180

Площадь обеденного зала 400 кв.м²

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	4	131	34
2	2 класс	4	120	35
3	3 класс	5	139	37
4	4 классов	4	128	27
5	5 классов	4	125	36
6	6 классов	4	117	36
7	7 классов	4	91	32
8	8 классов	4	108	34
9	9 классов	4	116	26
10	10 классов	2	64	12
11	11 классов	3	57	12

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	518	518	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	133	133	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	441	248	56,2%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	138	138	100%
	в т.ч. за родительскую плату	303	110	36,3%
3	Учащиеся 9-11 классов	237	95	40%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	50	50	100%
	в т.ч. за родительскую плату	187	45	24%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	1196	861	72%
	в том числе льготных категорий	321	321	100%

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№	Контингент по группам	Численность,	Охвачено горячим питанием
---	-----------------------	--------------	---------------------------

п\п	обучающихся	чел.	Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	8	0	0%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	0	0%
2	Учащиеся 5-8 классов	1	1	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	9	1	100%
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	9	1	100%
	в том числе льготных категорий	9	1	100%

3. Модель предоставления услуги питания - Столовая на сырье

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Транспорт поставщика продуктов

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное,
Горячее водоснабжение	централизованное, резервное горячее водоснабжение
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока 180 посадочных мест

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м²
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)
Столовая школьная базовая

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещение м ²
1	Складские помещения	22,66
2	Производственные помещения	

2.1	Овощной цех	20,10
2.2	Мясо-рыбный цех	15,1
2.3	Горячий цех	51,72
2.4	Холодный цех	
2.5	Мучной цех	15,8
2.6	Моечная кухонной посуды	14,35
2.7	Моечная столовой посуды	14,35
3	гардероб	3,5
4	Кабинет заведующей	6,0
5	санузел	2,16
6	Обеденный зал	

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	Складские помещения	Подтоварники	7	1990	1990	50%
2	Овощной цех	Картофелечистка МОК-300М	1	2008	2008	60%
3	Мясо-рыбный цех	Шкаф морозильный с глухой дверью POLAIR1.4куб.м	1	2000	2000	80%
4		Мясорубка электрическая М-600-3.00.000РЭ	1	2005	2005	80%
5	Мучной цех	Тестомешальная машина ТММ1М 140куб.м	1	2006	2006	80%
6		Духовой шкаф (3-х секционный) ТоргМаш ШПЭСМ-3мнУХЛ4	1	2003	2003	80%
7		Жарочный шкаф(2-х секционный)АбатШЖЭ-2-01	1	2003	2003	80%
8	Горячий цех	мармит «Онега»	1	2019	2019	10%
9		Плита электрическая ПШ-0,48, ШП-03УХЛЧ, ПЭ49Ж	3	2020	2020	10%
10		Пароконвектомат ПКА10-1/1 ВМ2	1	2021	2021	10%
11		Электрическая сковорода СЭП-0,45		2004	2004	80%
12		Машина протирачно-резательная МПР-350М РЭ МПО-1РЭ	1	2008	2008	60%
13		Водонагреватели: «Аристон»100л, «Гермес» 60л,	3	2010	2010	70%

		«Термекс»150л				
14		Холодильники: «Бирюса» (2шт), «ДЭО», «Индезит», «Стинол»	5	2010 2015 2015	2010 2015 2015	70% 60% 60%
15	Моечная	Машина посудомоечная МПУ-700-01	1	2015	2015	40%
16	Обеденный зал	Рециркуляторбактерецидный, настенный РД-12506/45749	1	2020	2020	20%

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производи- тельность	дата изготовле ния	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
	Духовой шкаф (3-х секционный)	Выпечка хлебо-булочных изделий	ТоргМаш ШПЭСМ-3мнУХЛ4	100шт/час	2003	20лет	ежегодно
	Жарочный шкаф(2-х секционный)	Выпечка хлебо-булочных изделий	Abat ШЖЭ-2-01	100шт/час	2003	20лет	ежегодно
	Мармит	подогрев готовой пищи	мармит «Онега»	100кг/час	2019	3года	ежегодно
	Плита электрическая	Приготовление первых, вторых и третьих блюд	ППШ-0,48, ШП-03УХЛЧ, ПЭ49Ж	Первые блюда 10л/час Вторые блюда 10кг/час	2020	2года	ежегодно

	Плита электрическая	Приготовление первых, вторых и третьих блюд	ПП-0,48, ПП-03УХЛЧ, ПЭ49Ж	Первые блюда 10л/час Вторые блюда 10кг/час	2020	2года	ежегодно
	Пароконвектомат	Приготовление первых и вторых блюд	ПКА10-1/1 ВМ2	350штук/час	2021	1год	ежегодно
	Электрическая сковорода	Приготовление вторых блюд	СЭП-0,45	35л/час	2004	19лет	ежегодно
	Водонагреватели:	Подогрев воды в отсутствие горячего водоснабжения	«Аристон»100л, «Гермес», «Термекс»150л	100л/час 60л/час 150л/час	2010	12лет	ежегодно
2	Механическое						
	Мясорубка электрическая	Измельчение мясного сырья	М-600-3.00.000РЭ	300кг/час	2005	17лет	ежегодно
	Тестомешальная машина	Для замеса теста	ТММ1М 140куб.м	20кг/час	2006	16лет	ежегодно
	Машина протирачно-резательная	Для нарезки овощей на кусочки и протирки овощей	МПР-350М РЭ МПО-1РЭ	100кг/час	2008	14лет	ежегодно
	Машина посудомоечная	Мытье посуды	МПУ-700-01	300штук/час	2015	7лет	ежегодно
	Картофелечистка	Чистка овощей и корнеплодов	МОК-300М	150кг/час	2008	14лет	ежегодно
3	Холодильное						
	Шкаф морозильный с глухой дверью	Для хранения и заморозки мясного и рыбного сырья	POLAIR1.4куб.м	1,4м ³	2000	22года	ежегодно
	Холодильники	Для охлаждения и хранения пищевых	«Бирюса» (2шт), «ДЭО»,	340л	2010 2015	12лет 7лет	ежегодно

		продуктов	«Индезит», «Стинол»		2015	7лет	
4	Весоизмери- тельное						
	Весы электронные настольные	Взвешивание необходимых ингредиентов и готовых блюд	МК-15.2-А21(до 15кг)	150кг	2018	4года	ежегодно
	Весы электронные напольные	Взвешивание и учет материальной базы	МП150ВЖАФ-2 (до 150кг)	150кг	2000	22года	ежегодно

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче-ского оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	проведен ие ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственны й за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	+					
	Духовой шкаф (3-х секционный) ТоргМаш ШПЭСМ-3мнУХЛ4			2020	2024		2 раза в месяц, согласно графика
	Жарочный шкаф(2-х секционный) Abat ШЖЭ-2- 01			2017	-		2 раза в месяц, согласно графика
	Мармит «Онега»						Ежедневно
	Плита электрическая ПШ- 0,48, ШП-03УХЛЧ, ПЭ49Ж						Ежедневно

	Пароконвектомат ПКА10-1/1 ВМ2						Ежедневно
	Электрическая сковорода СЭП-0,45			2021	2023		Ежедневно
	Водонагреватели: «Аристон»100л, «Гермес» 60л, «Термекс»150л						Ежедневно
2	Механическое	+					
	Картофелечистка МОК-300М						Ежедневно
	Мясорубка электрическая М-600-3.00.000РЭ						Ежедневно
	Тестомешальная машина ТММ1М 140куб.м						Ежедневно
	Машина протирачно-резательная МПР-350М РЭ МПО-1РЭ						Ежедневно
3	Холодильное	+					
	Шкаф морозильный с глухой дверью POLAIR1.4куб.м			2016	2024		2 раза в месяц, согласно графика
	Холодильники: «Бирюса» (2шт), «ДЭО», «Индезит», «Стинол»						2 раза в месяц, согласно графика
4	Весоизмерительное		+				
	Весы электронные настольныеМК-15.2-А21(до 15кг)						Ежедневно

	Весы электронные напольныеМП150ВЖАФ-2 (до 150кг)						Ежедневно
--	---	--	--	--	--	--	-----------

9 Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплекто- ванность	базовое образование	квалифика- ционный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	1	+			+
2	Повара	5	4	+			+
3	Рабочие кухни (помощники повара)	3	3				+

11.Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

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 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