

Утверждаю
Директор МБОУ «Белоярская СОШ № 1»
_____ Пешкова Е.К.

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
МБОУ «Белоярская средняя общеобразовательная школа № 1»

Адрес месторасположения:
636500, Томская область,
Верхнекетский район,
р.п. Белый Яр, ул.Чкалова, 8

Телефон +7(38258)2-39-32;
эл почта: bsch1@verkhneket.gov70.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 технологического оборудования
9. Характеристика оборудования столовой и бытовых помещений
10. Штатное расписание работников пищеблока
11. Форма организации питания обучающихся
12. Перечень нормативных и технологических документов

1.

2. Общие сведения об образовательной организации:

Директор МБОУ «Белоярская СОШ № 1»: Пешкова Елена Константиновна
Ответственный за питание обучающихся: Колпашникова Елена Евгеньевна
Численность педагогического коллектива: 65 чел.

Количество посадочных мест: 198

Общая площадь столовой: 289,2 кв.м

Площадь обеденного зала: 181,5 кв.м

Количество классов по уровням образования:

НОО – 13 классов, ООО - 16 классов, СОО- 2 класса.

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	3	77	15
2	2 класс	4	86	21
3	3 класс	3	72	11
4	4 класс	3	61	11
5	5 класс	3	64	25
6	6 класс	3	63	28
7	7 класс	3	68	37

8	8 класс	4	86	47
9	9 класс	3	64	30
10	10 класс	1	28	6
11	11 класс	1	14	2
	Итого:	31	683	233

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	296	296	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	296	296	100 %
2	Учащиеся 5-8 классов	281	281	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	89	89	31,67%
	в т.ч. за родительскую плату	192	192	68,3%
3	Учащиеся 9-11 классов	106	106	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	20	20	18,87%
	в т.ч. за родительскую плату	86	86	81,13
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	683	683	100 %
	в том числе льготных категорий	405	405	59,3%

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	296	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	57	57	19,26 %
2	Учащиеся 5-8 классов	281	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	48	48	17 %
3	Учащиеся 9-11 классов	106	-	-

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	18	18	16,98 %
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	683	-	-
	в том числе льготных категорий	123	123	18 %

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	
Адрес местонахождения	
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	
Контактные данные: тел. / эл. почта	
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

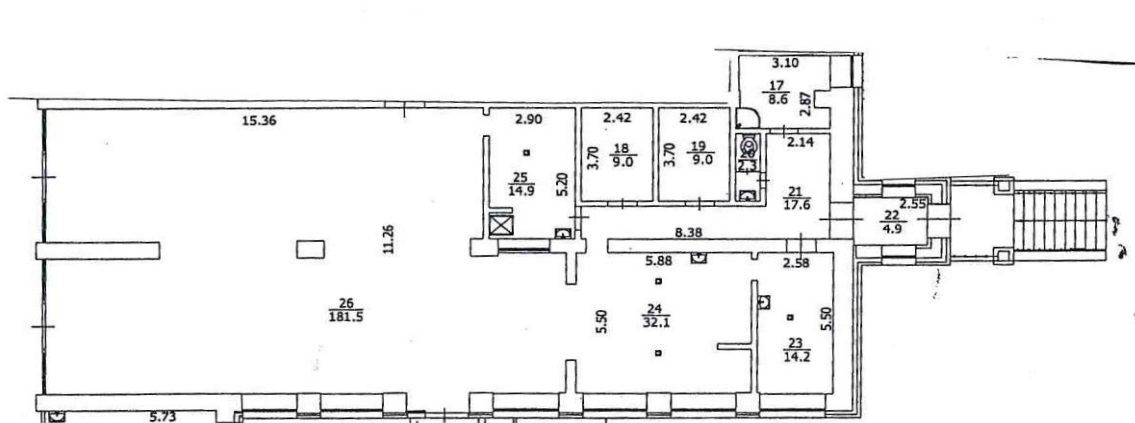
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Специализированный грузовой автомобиль
Принадлежность транспорта	Транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	Для доставки продуктов

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	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 сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		15 кв.м		
2	Производствен ные помещения		25 кв.м.		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				
2.3	Мясо-рыбный цех		17 кв. м		
2.4	Доготовочный цех				
2.5	Горячий цех		51 кв. м		
2.6	Холодный цех				
2.7	Мучной цех				
2.8	Раздаточная		18,1 кв.м		

2.9	Помещение для резки хлеба				
2.10	Помещение для обработки яиц				
2.11	Моечная кухонной посуды		20,5 кв.м		
2.12	Моечная столовой посуды				
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.	Производственное помещение	Шкаф холодильный с верхним расположением агрегата FR6DL-03	1	07.2020 г.	09.07.2021	35%
		Шкаф холодильный с нижним расположением агрегата NF7MLX-01	1	06.2021 г.	09.07.2021	100%
		Шкаф холодильный «Polair»	2	06.2021 г.	27.07.2021	100%
		Холодильный мармит ПВХМ-70КМУ (левый)	1	01.2021 г.	13.07.2021	100%
		Котел пищеварочный КПЭТ 60/9	1	06.2021г.	20.07.2021	24%
		Плита электрическая ЭПК-48 П	2	03.2021 г.	13.07.2021	100%
		Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-3-К-2/1	1	12.2020 г.	20.07.2021	24%
		Аппарат пароварочно-	1	04.2021 г.	20.07.2021	24%

		конвективный электрический ПКА 10-1/ПП2				
		Машина тестомесильная МТМ-65	1	.04.2021 г.	20.07.2021	100%
		Мясорубка «Торгтемаш» ТМ-32М	1	06.2020 г.	09.07.2021	100%
		Машина посудомоечная МПК-1100К	1	06.2021г.	09.07.2021	48%
		Миксер планетный МП-10-01	1	08.2021 г.	13.07.2021	81%
		Миксер планетный МП-10-01	1	03.2020 г.	13.07.2021	81%
		Машина овощерезательная-протирочная ОМ-350-01П	1	02.2021 г.	09.07.2021	100%
		Машина протирочная УКМ-11-02	1	05.2021 г.	13.07.2021	100%
		Машина тестомесильная спиральная электрическая ТМС-20НН-МЦ	1	06.2021 г..	20.07.2021	100%
		Сковорода электрическая СЭЧ-00.00.000РЭ	1	06.2021 г.	20.07.2021	100%
		Прилавок мармит электрический сухого нагрева	1	05.2021 г.	13.07.2021	35%
2.	Складские помещения	Холодильник «Бирюса»	2	06.2020 г.	10.12.2020	100%

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	потребляемость	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое:						

	Котел пищеварочный	Для получения горячей воды	КПЭТ 60/9	9,0 кВт	июнь 2021 г.	10 лет	1 раз в 2 месяца
	Плита электрическая	Приготовлен ие блюд в наплитной посуде	ЭПК-48 П	11,2 кВт	03.2021г.	7 лет	1 раз в месяц
	Шкаф жарочный электрический	Для запекания блюд	ШЖЭ- 3-К-2/1	17,82 кВт	12.2020	7 лет	1 раз в месяц
	Аппарат пароварочно- конвективный электрический	Для приготовлен ия блюд на пару и запекания	ПКА 10- 1/ПП2	12,5 кВт	04.2021г.	12 лет	1 раз в месяц
	Сковорода электрическая	Для обжаривания и тушения блюд	СЭЧ- 00.00.0 00РЭ	6 кВт	06.2021г.	10 лет	По мере необходимости
	Прилавок мармит электрический сухого нагрева	Для поддержания температуры вторых блюд	ПМЭС- 70КМ- 60	1,2 кВт	05.2021г.	10 лет	1 раз в месяц
2	Механическое						
	Машина тестомесильная малогабаритная	Для замеса теста	МТМ- 65	1,5 кВт	04.2021г.	10 лет	По мере необходимости
	Мясорубка «Торгтемаш»	Для приго- товления фарша	ТМ- 32М	1,55 кВт	06.2020г.	Не менее 8 лет	1 раз в 6 месяцев
	Машина посудомоечная	Для мытья посуды	МПК- 1100К	13,5 кВт	06.2021г.	10 лет	По мере необходимости
	Миксер планетный	Для замеса теста, взбивания и перемешива ния сырья	МП-10- 01	0,55 кВт	03.2020	10 лет	1 раз в 6 месяцев
	Машина овощерезательн ая-протирачная	Для приго- товления фарша, на- резки и шин ковки овощей	ОМ- 350- 01П	0,55 кВт	02.2021г.	8 лет	По мере необходимости
	Машина протирачная	Для протираания вареных	УКМ- 11-02	1,5 кВт	05.2021г.	8 лет	1 раз в месяц

		овощей, фруктов и творога					
	Машина тестомесильная спиральная электрическая	Для замеса теста	ТМС- 20НН- МЦ	1,1 кВт	06.2021г.	10 лет	1 раз в месяц
3	Холодильное:						
	Шкаф холодильный с верхним расположением агрегата	Для хранения продуктов	FR6DL- 03	6,7 кВт	07.2020	12 лет	по мере необхо димости
	Шкаф холодильный с нижним расположением агрегата	Для хранения продуктов	ШХс- 1,4-03	9,2 кВт	06.2021г.	12 лет	по мере необхо димости
	Шкаф холодильный	Для хранения продуктов	«Polair» CB107- G	0,55кВт	07.2021 г.	12 лет	1 раз в 3 месяца
	Холодильный мармит	Для хранения продуктов	ПВХМ- 70КМУ (левый)	7 кВт	01.2021 г.	10 лет	по мере необхо димости
4	Весоизмери- тельное:	Для измерения массы			.		
	Электронные весы	Для взвешивания продуктов и порций	М-ER 223АС	3,7 кВт	04.2021г.	5 лет	по мере необхо димости

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологичес кого оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведе ние метрологи ческих работ	проведе ние ремонта	план приобре тения нового и замена старого оборудо вания	ответственны й за состояние оборудования	график санитарно й обработки оборудова ния
1	Тепловое	-	-	Не требуется	отсутству ет	заведующая столовой	имеется
2	Механическое	-	-	Не требуется	отсутству ет	повар	имеется

3	Холодильное	-	-	Не требуется	отсутствует	повар	имеется
4	Весомизмерительное	-	-	Не требуется	отсутствует	повар	имеется

9. Характеристика помещения и оборудования столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1.	Стол	25	2021 г.	100%	4 места за 1 стол
2.	Стол	16	2021 г.	100%	6 мест за 1 столом
3.	Стул	100	2021 г.	100%	1
4.	Скамейка	31	2021 г.	100%	3

9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Комната для персонала	1 (8,6 кв.м)

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	Укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1.	Заведующая столовой	1	да	Среднее-профессиональное	III разряд	15 лет	имеется
2.	Повар	1	да	Профессиональное	IV разряд	1,5 лет	имеется
	Повар	1	да	Среднее-профессиональное	III разряд	14 лет	имеется
	Повар	1	да	Среднее-профессиональное	IV разряд	9 лет	имеется
	Повар	1	да	Среднее-профессиональное	IV разряд	3 года	имеется
	Повар	1	да	Среднее-профессиональное	III разряд	14,7 лет	имеется

				ное			
3.	Кухонный работник	1	да	Средне-специальное		13 лет	Имеется
	Кухонный работник	1	да	Среднее-профессиональное		2 года	Имеется
	Кухонный работник	1	да	-		12 лет	Имеется
	Кухонный работник	1	да	Среднее-профессиональное		26 лет	имеется

11. Форма организации питания обучающихся

- Предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- 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
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Программа производственного контроля
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы