

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Кистёрская средняя общеобразовательная школа
Погарского района Брянской области

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ Кистёрская СОШ

_____ Холодняк В. И.

28.06.2023 г.

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ Кистёрская СОШ

Адрес месторасположения:

243563 Брянская область ,
Погарский район,
с. Кистёр,
ул. Центральная, дом 9

Телефон 8(48349)9-52-40

эл почта: kister2021@yandex

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 Холодняк Владимир Иванович

Ответственный за питание обучающихся Козакова Людмила Петровна

Численность педагогического коллектива 18 чел.

Количество классов по уровням образования 11

Количество посадочных мест 72

Площадь обеденного зала 81 м²

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	3	0
2	2 класс	1	10	1
3	3 класс	1	9	0
4	4 класс	1	4	2
5	5 класс	1	6	5
6	6 класс	1	3	2
7	7 класс	1	10	2
8	8 класс	1	7	3
9	9 класс	1	10	5
10	10 класс	1	6	3
11	11 класс	1	1	0

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	26	26	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	100
2	Учащиеся 5-8 классов	26	26	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	12	12	100
	в т.ч. за родительскую плату	14	14	100

3	Учащиеся 9-11 классов	17	17	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	100
	в т.ч. за родительскую плату	9	9	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	69	69	100
	в том числе 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	26	26	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	100
2	Учащиеся 5-8 классов	26	24	92
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	12	12	100
	в т.ч. за родительскую плату	14	14	100
3	Учащиеся 9-11 классов	17	12	71
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	6	75
	в т.ч. за родительскую плату	9	5	56
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	69	62	90
	в том числе льготных категорий	23	21	91

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	нет
Адрес местонахождения	нет

Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	0
Контактные данные: тел. / эл. почта	0
Дата заключения контракта	0
Длительность контракта	0

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

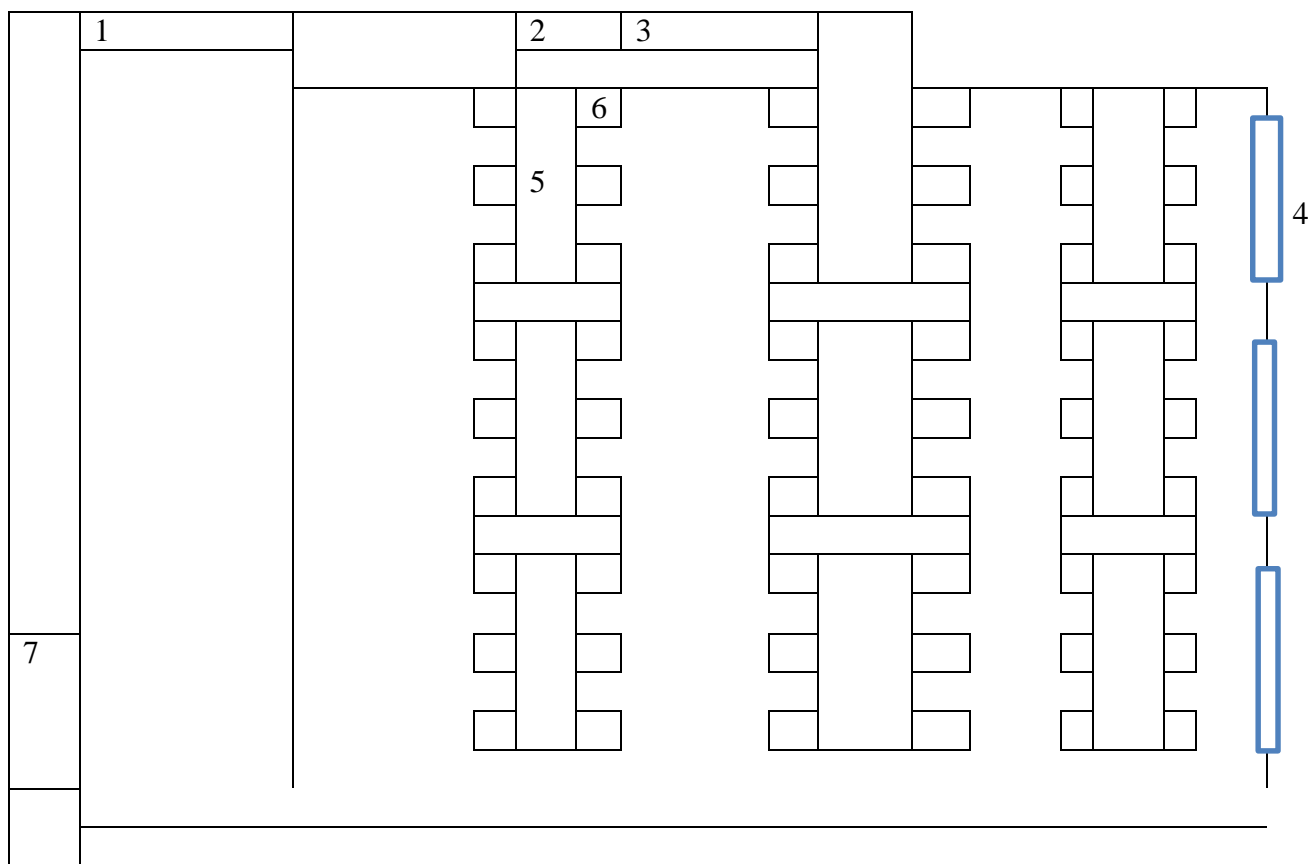
Вид транспорта	транспорт	Да/нет
Принадлежность транспорта	транспорт оператора питания	Нет
	транспорт организации поставщика пищевой продукции	Нет
	транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию	Да
	-транспорт образовательной организации	Нет
	арендуемый транспорт	Нет
Условия использования транспорта	Поставка продуктов питания 1 раз в неделю	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	локальные сооружения
вентиляция помещений	комбинированная

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

ПЛАН-СХЕМА ПИЩЕБЛОКА МБОУ КИСТЁРСКАЯ СОШ



1. - стол для грязной посуды

2. – витрина

3. – раздача

4. – окно

5. – стол обеденный

6. - стул (табурет)

7. – дверь (вход)

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	Столовые, работающие на	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты

		базовые	сырье		
1	Складское помещения		15		
2	Производственные помещения		55,5		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		1,8		
2.2	и (вторичной обработки овощей)				
2.3	Мясо-рыбный цех		1,04		
2.4	Горячий цех		1,87		
2.5	Холодный цех		1,04		
2.6	Раздаточная		1,8		
2.7	Помещение для резки хлеба		4,5		
2.8	Моечная кухонной и столовой посуды		15		
2.9	Моечная и кладовая тары				

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	Обеденный зал	Столы обеденные	12	1980	1980	70
		стулья	72	1980	1980	70
2	Раздаточная зона	Мармит 1-х блюд	1	1980	1980	70
		Мармит 2-х блюд	1	1980	1980	70
3	Горячий цех	Плита электрическая 4-х конф.	2	1-1980 2-2021	1-1980	70
		Жарочный (духовой) шкаф	2	1-1980 2-2021	1-1980	70
		Электрическая сковорода	1	1980	1980	70
		Столы производственные	3	1980	1980	70

		Моечная ванна 3-х секционная	1	1980	1980	70
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2021	2022	0
		Шкаф для хранения хлеба	1	1980	1980	70
		Подставка под кухонный инвентарь	1	2000	2000	40
		электроводонагреватель	1	2021	2022	0

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	Мармит 1-х блюд	ПМЭС 70КМ-01	-	1980	43	
		Мармит 2-х блюд	ПМЭС 70КМ-13	-	1980	43	
		водонагреватель	TERMEX HERMO 50V SLI	-	2021	1	
		Сковорода электрическая	ЭСК-90-0,47-70	-	1980	43	
		Шкаф жарочный секционный 3-х	ШЖЭ-3	-	1980	43	
		Кипятильник проточного типа	КЭНД-100-04	-	1980	43	
2	Механическое	мясорубка	МИМ-300	-	1980	43	
3	Холодильное	Шкаф холодильный (глухие двери)	ШХ-1,4 (СМ114-S)	-	1980	43	
		Холодильник		-	2015	8	
		Холодильник		-	2021	1	

4	Весоизмерительное	Весы торговые	МТ 15 МГДА	-	1980	43	
---	-------------------	---------------	---------------	---	------	----	--

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора а 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	нет	нет	да	нет		
2	Механическое	нет	нет	нет	нет		
3	Холодильное	нет	нет	нет	нет		
4	Весоизмерительное	нет	нет	да	нет		

9. 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 для столовой 6-местный	12	1980	70	72
2	Табурет для обеденного стола	72	1980	70	

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
1	Гардеробная персонала	1 шт,	6м ² ; вешалка для одежды
2	Комната приема пищи персонала	обеденная группа (стол и 4 стула) – 1 комплект. 6 м2	

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	0	0	0	0	0	0
2	Технолог	0	0	0	0	0	0
3	Повара	1	1	Среднее специальное	3	33	есть
4	Рабочие кухни (помощники повара)	0,5	0,5	Среднее специальное		2	есть

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- шведский стол
- меню по выбору

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**

