

ПАСПОРТ

Пищевблока муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Основная школа им. Д.Ф. Некрасова» д. Богослово
наименование образовательной организации

Адрес место расположения 174541, Новгородская область,

Пестовский район, д. Богослово, ул. Школьная, д. 3

Телефон(881669)5-33-53 эл. почта: plp1212@yandex.ru

2023

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 Смирнова Наталия Борисовна
Ответственный за питание обучающихся Малинина Татьяна Анатольевна

Численность педагогического коллектива 6 чел.

Количество классов по уровням образования 8

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

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	16	15	94
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	16	15	94
2	Учащиеся 5-8 классов	9	8	87
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	100
	вт.ч. за родительскую плату	9	9	100
3	Учащиеся 9-11 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	вт.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся Всех возрастных групп	25	23	92
	В том числе льготных категорий	25	18	72

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	1	1	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100
2	Учащиеся 5-8 классов	1	1	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100
	вт.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0

	вт.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всехвозрастныхгрупп	2	2	100
	В том числе льготных категорий	2	2	100

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	-
Адрес место нахождения	-
Фамилия, имя отчество руководителя, Контактное лицо	-
Контактные данные: тел./эл.почта	-
Дата заключения контракта	-
Длительность контракта	-

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевойпродукции

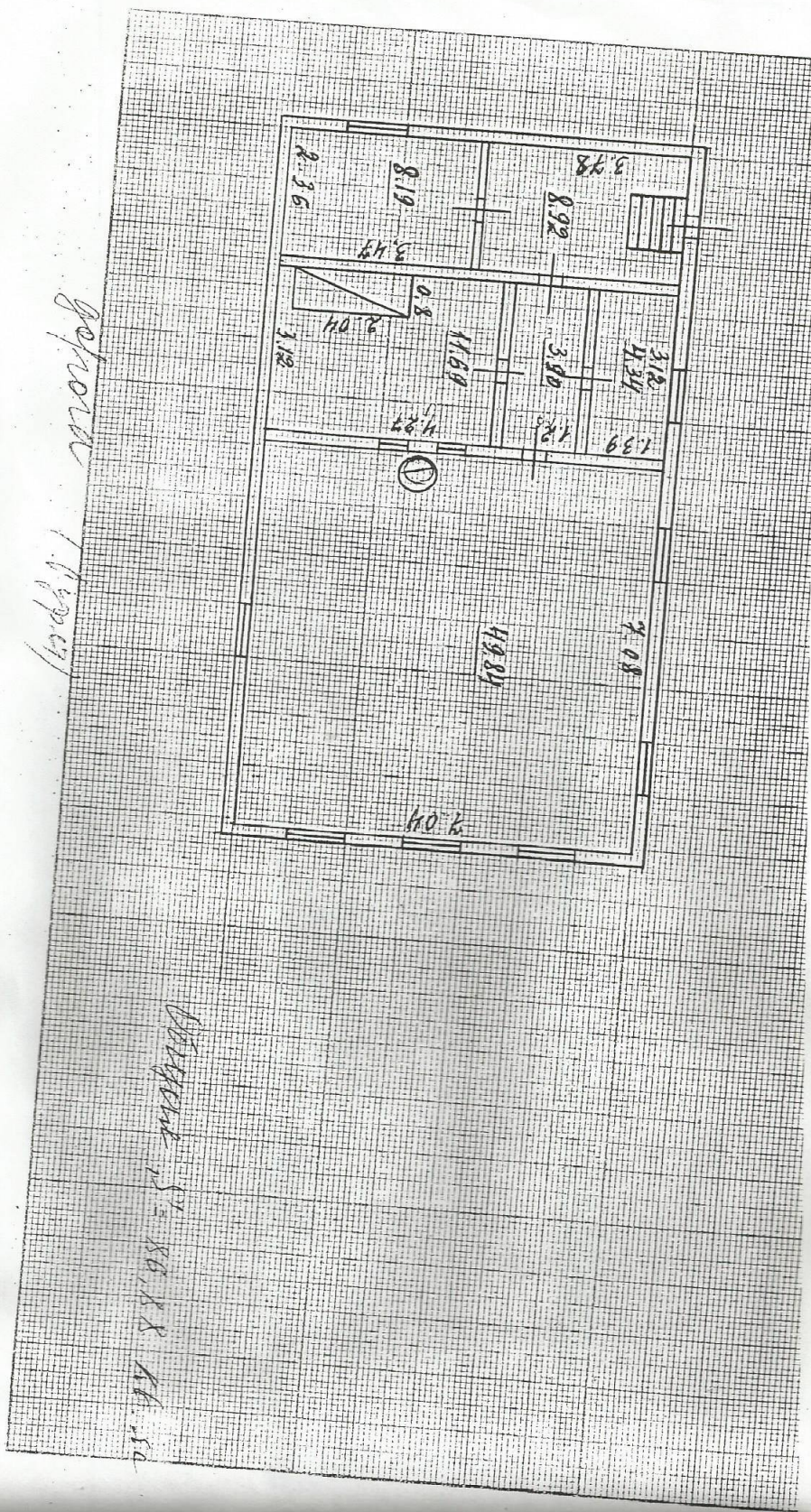
Вид транспорта	специализированный
Принадлежность транспорта	-транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	-

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	собственная скважина,
Горячееводоснабжение	водонагреватели
Отопление	Собственная котельная
Водоотведение	септик

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 помещений	Площадь помещений			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		8,9м ²		
2	Производственные помещения		11,69м ²		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех				-
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		4,34 м ²		-
2.13	Моечная и Кладовая тары				--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	

2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи		49,84м ²		

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	Готовочный цех	Электрическая плита	1	2010	2010	85%
		Электрические плиты трехкомфорочные	2	2016	2017	50%
		Жарочный шкаф	1	2010	2010	85%
		Мясоробка «Чудесница»	1	2015	2015	85%
		Кухонный комбайн	1	2016	2016	85%
		водонагреватель	1	2018	2018	50%
	Моечная	водонагреватель	1	2021	2022	0
	Помещение столовой	Холодильник «Стинол»	1	2020	2020	0
		Морозильная камера.	1	2020	2020	0
		Электрочайник	1	2021	2021	30

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением А.**

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой - ,площадьМ ²			
		количество единиц оборудования	Дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
	Кухонные столы	2			
	Обеденные столы	9			40 пос мест
	табурет	20			
	Шкаф для продуктов	1			
	Шкаф для кухонного белья	1			
	Полка для хож нужд	1			

	Письменный стол	1			
	Стулья мягкие	4			
	Моечная ванна 2-х секционная	1			
	Моечная ванна 3-х секционная	1			
	Раковины для мытья рук	2			
	Проточные водонагреватели	2			
	Электросушилка для рук	1			
	Стол для грязной посуды	1			
	Весы настольные	1			
	Бактерицидная установка	1			

9. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	Базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	Наличие мед книжки
1	Завхоз	1	1	да		16 лет	да
2	Повара	1	1	да		16 лет	да

10. Форма организации питания обучающихся

- Предварительное накрытие столов

- самообслуживание
- шведский стол
- меню по выбору

11. 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