

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Можгинского района
«Люгинская основная общеобразовательная школа»
УР, Можгинский район, ст. Люга, ул. Коллективная, д.17
e-mail: udmluga@yandex.ru



Утверждаю:
Середина Л.Н.

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ «Люгинская основная общеобразовательная школа»

Адрес месторасположения 427750 УР, Можгинский р-он, ст. Люга, ул. Заводская, д.29

Телефон 8950-82-68-577 эл почта: udmluga@yandex.ru

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Можгинского района
«Люгинская основная общеобразовательная школа
УР, Можгинский район, ст. Люга, ул. Коллективная, д.17
e-mail: udmluga@yandex.ru

Утверждаю:
Директор _____ /Середина Л.Н.

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ «Люгинская ООШ»
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения УР, Можгинский р-он, ст. Люга, ул. Заводская, д.29

Телефон 8950-82-68-577 эл почта: udmluga@yandex.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. 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 Середина Лариса Нарменглиевна

Ответственный за питание обучающихся Широких Людмила Леонидовна

Численность педагогического коллектива 14 чел.

Количество классов по уровням образования 9

Количество посадочных мест 95

Площадь обеденного зала 201 кв.м

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.	В том числе льготная категория родители-инвалиды, чел
1	1 класс	1	8	8	
2	2 класс	1	5	5	
3	3 класс	1	9	9	
4	4 класс	1	4	4	
5	5 класс	1	2	1	
6	6 класс	1	3	-	
7	7 класс	1	7	2	

8	8 класс	1	5	3	
9	9 класс	1	4	-	
10	Младшая группа	1	12	3	1
11	Старшая группа	1	13	7	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	26	26	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	26	26	100
2	Учащиеся 5-8 классов	21	17	80,9
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	6	28,5
	в т.ч. за родительскую плату	11	11	52,3
3	Учащиеся 9-11 классов	4	4	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	4	4	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	47	45	95,7
	в том числе льготных категорий	32	32	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	26	26	100
2	Учащиеся 5-8 классов	21	6	28,5
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	4,7

	в т.ч. за родительскую плату	5	5	23,8
3	Учащиеся 9-11 классов	4	4	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	47	32	68
	в том числе льготных категорий	27	27	100

2.3 Охват четырех разовым питанием по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам дошкольников	Численность, чел	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел	%, от числа обучающихся
1	Младшая группа	12	12	100
	в т.ч. льготных категорий	3	3	25
	в т.ч. за родительскую плату	9	9	75
2	Старшая группа	13	13	100
	в т.ч. льготных категорий	7	7	54
	в т.ч. за родительскую плату	6	6	46

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Профессионал-1»
Адрес местонахождения	УР, г. Ижевск, ул. Короткова, 5а
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Бессольцын И.А.
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(34125)6-19-58 e-mail-96548475807@mail.ru
Дата заключения контракта	10.01.2022 по 31.12.2022 д/с 01.09.2022 по 31.12.2022 школа
Длительность контракта	1 год д/с 6 месяцев школа

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Газель Е 477 РР18
Принадлежность транспорта	-транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	локальные сооружения (сэптик)
вентиляция помещений	искусственная

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока-56 человек



- 1 – горячий цех
- 2 – овощной цех
- 3 – моечная
- 4 – склад1
- 5 – склад 2

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		18		
2	Производственные помещения		29,8		
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 школа Детский сад	-	3,2 8		-
2.13	Моечная и кладовая тары	-			--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	11,6		
4	Комната для приема пищи (учащиеся)	-	103		
5	Дошкольная группа для приема пищи	-	98		

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	пищеблок	Плиты электрические 1. Rada 2. Электроплита 3. Электроплита	3	1-2010г 2-1995г 3-1995г	1-2011 2-1996 3-1996	50 70 70
2	пищеблок	Водонагреватель AqvaversoER	1	2020	2021	10
3	склады	Холодильники	4			

		1. Юрюзань 2. Бирюса 3. Веко 4. Занусси 5. Мороз камера Бирюса 6. Мороз камера Бирюса		1. 1994 2. 1998 3. 2010 4. 2010 5. 1998 7. 2010	1.1995 2. 1999 3. 2011 4.2011 5.1999 2011	70 70 40 40 80 40
5	пищеблок	Машина протирующая МПР – 350М	1	2012	2013	30
6	пищеблок	Электромясорубка ТМ -32	1	1-2012	1-2014	30

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	Плиты электрические	1.Rada	-	2010	15	-
2	Тепловое	Плиты электрические	2.Электр оплита	-	1995	20	-
3	Тепловое	Плиты электрические	3.Электр оплита	-	1995	20	-
4	Тепловое	Электроводонагреватель	Aqvavers oER	85	2020	10	-
5	Холодильное	Холодильник	Юрюзань	4	1994	20	-
6		Холодильник	Бирюса	4	1998	20	-
7		Холодильник	Веко	4	2010	15	-
8		Холодильник	Занусси	4	2010	15	-

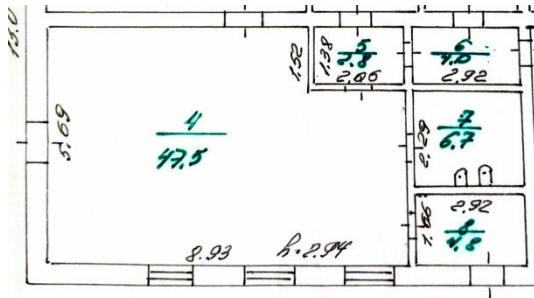
9		Мор.камера	Бирюса	10	1998	15	
10		Мор.камера	Бирюса	10	2010	15	
11	Весоизмерительное	Весы обычные	Советские Тюмень	-	1994	50	-
12		Весы электронные	Витек	-	2015	10	-
13	Механическое	Электромясорубка	ТМ -32	200	2012	10	-
14		Машина протирачная	МПР – 350М	От 350 до 600	2012	10	-

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

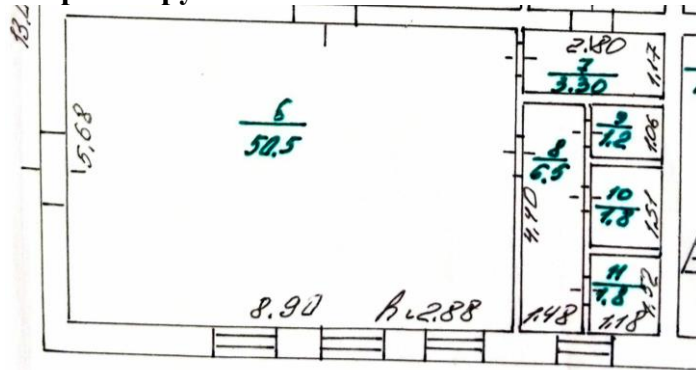
№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	Нет	Нет		-	Завхоз	Ежедневно
2	Механическое	Нет	Нет	Нет	-	Завхоз	Ежедневно
3	Холодильное	Нет	Нет	Нет	-	Завхоз	Ежедневно
4	Весоизмерительное	Нет	Нет	Нет	-	Завхоз	Ежедневно

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

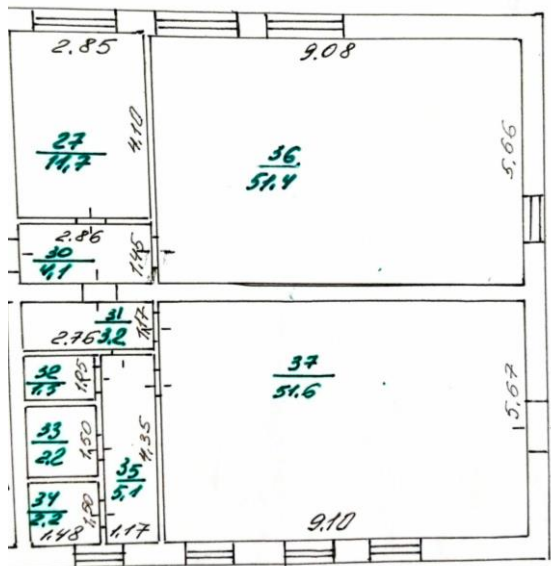
1. Младшая группа



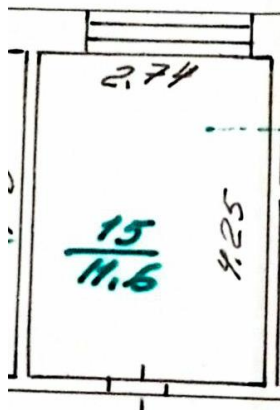
2. Старшая группа



3. Обеденные залы для школьников



4. Помещение для питания сотрудников



№ 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	Электроводонагреватель GBFU50-150 (д/с)	2	2011	30	39
2	Электроводонагреватель Polaris	1	2011	30	56

9. 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	-	-	-	-	-	-
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повара	2,5	2,5	-	-	1	+
4	Рабочие кухни (помощники повара)	-	-	-	-	-	-

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)
- 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
- 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