

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Зуринская средняя
общеобразовательная школа имени С.М.Стрелкова

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Зуринская
средняя общеобразовательная школа имени С.М.Стрелкова
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения Удмуртская Республика, Игринский район, с.Зура,
ул.Льнозаволская, дом 9

Телефон 8(34134)4-82-89 эл почта: schoolzur@mail.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 Чирков Александр Петрович
Ответственный за питание обучающихся Учитель технологии Шулепова Ирина Рудольфовна

Численность педагогического коллектива 41 чел.

Количество классов по уровням образования: начальное - 8 кл., общее - 11 кл., среднее – 1 кл.

Количество посадочных мест 200

Площадь обеденного зала **147,1 м²**

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	28	28
2	2 класс	2	39	40
3	3 класс	2	44	45
4	4 класс	2	41	41
5	5 класс	2	34	10
6	6 класс	2	43	14
7	7 класс	2	32	11
8	8 класс	3	43	13

9	9 класс	2	40	11
10	10 класс	1	14	6

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	152	152	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	152	152	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	43	43	100
	в т.ч. за родительскую плату	109	109	100
3	Учащиеся 9-11 классов	54	54	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	14	14	100
	в т.ч. за родительскую плату	40	40	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	358	358	100
	в том числе льготных категорий	57	57	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	152	152	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	152	152	100
2	Учащиеся 5-8 классов	152	152	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	6	100
	в т.ч. за родительскую плату	28	28	100

3	Учащиеся 9-11 классов	54	54	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100
	в т.ч. за родительскую плату	12	12	100
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	358	358	100
	в том числе льготных категорий	160	160	100

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ПО «ЭГРА»
Адрес местонахождения	427145, УР, п. Игра, ул Советская, д.50
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	председатель правления Коновалова Валентина Владимировна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(34134)4-55-40 po.egra@yandex.ru
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	ежемесячно

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	-
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации - <u>транспорт оператора питания</u> -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	-

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	КНС
вентиляция помещений	приточно-вытяжная

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 на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		12,6		
2	Производственные помещения		125,8		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		12,7		-
2.2	Холодный цех		13,1		-
2.3	Мясо-рыбный цех		15,7	-	-
2.4	Горячий цех		46,7		-
2.5	Мучной цех		13,2	-	-
2.6	Моечная кухонной посуды		6,9		-
2.7	Моечная столовой посуды		10,7		-
2.8	Моечная и кладовая тары		6,8		--

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 и оборудования
1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	привод универсальный	1	01.10.2005	23.12.2008	80
		Картофелечистка МОК-300М	1	27.09.2005	23.12.2008	80
2	Холодный цех	прилавок холодильный ПХС-1-0,300-1	1	21.10.2005	23.12.2008	90

		Весы М-ER 326AF-15.2 LCD	1	01.09.2021	29.12.2021	10
		Машина овощерезательн ая «Гамма-5А»	1	05.06.2007	23.12.2008	80
		Шкаф холодильный Бирюса-18С 2-х камерный	1	01.02.2005	23.12.2008	95
3	Мясо-рыбный цех	мясорубка электрическая УКМ-12	1	01.10.2005	23.12.2008	80
		Холодильник Pozis-Свияга- 513 белый	1	01.09.2021	29.12.2021	100
		Весы М-ER 326AF-15.2 LCD	1	01.09.2021	29.12.2021	10
4	Горячий цех	Плита электрическая 2-х конфорочная ЭП-2ЖШ	1	16.08.2013	16.09.2013	70
		Плита электрическая 4-х конфорочная	1	24.09.2012	01.11.2012	80
		Привод универсальный УКМ-0,8	1	01.10.2005	23.12.2008	80
		Прилавок витрина тепловой ПВТ- 70К	1	19.10.2005	23.12.2008	70
		Прилавок холодильный ПВВ-70К	1	10.10.2005	23.12.2008	80
		Мармит ПМЭС-70К-60	1	06.10.2005	23.12.2008	80
		Кипятильник электрический КНЭ-100М2	1	05.05.2005	23.12.2008	80
		Котел электрический КПЭ-160 пищеварочный	1	01.10.2003	23.12.2008	80
		Мармит ПМЭС-70К	1	17.10.2005	23.12.2008	80

		Сковорода электрическая СЭСМ-0,2	1	10.09.2005	24.12.2008	80
		Весы М-ER 326AF-15.2 LCD	1	01.09.2021	29.12.2021	10
5	Мучной цех	Просеиватель муки МПМХ-0,1	1	15.08.2005	23.12.2008	80
		Весы М-ER 326AF-15.2 LCD	1	01.09.2021	29.12.2021	10
		Шкаф жарочный ШЖЭ-2	1	16.08.2013	16.09.2013	80
		Машина тестомесильная МТМ-65МН с дежой	1	30.09.2005	23.12.2008	80
6	Моечная столовой посуды	машина посудомоечная МПК 1100К	1	11.10.2012	19.10.2012	90

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						
	плита электрическая 2-х конфорочная	профессиональное кухонное оборудование, предназначенное для приготовления первых, вторых и третьих блюд	ЭП-2ЖШ	Время разогрева конфорок до 480 °С не более 25 мин Время разогрева жарочного шкафа до 240 °С не более 30 мин	16.08.2013	9 лет	-
	Плита электрическая 4-х	профессиональное кухонное оборудование,	ЭП-4ЖШ-Э	Диапазон нагрева — от +20 до	24.09.2012	10 лет	-

	конфорочная	предназначенное для приготовления первых, вторых и третьих блюд		+270°C. Защита от перегрева свыше 320°C обеспечивается встроенным терморегулятором.			
	Шкаф жарочный	используется для жарки различных продуктов: мяса, рыбы, а также для выпечки мучных изделий	ШЖЭ-2	температурный режим от 20 до 270 °С.	16.03.2013	9 лет	
	Сковорода электрическая	предназначена для пассерования овощей и жарки мясных, рыбных и овощных изделий	СЭСМ-0,2	разогрев сковороды до 275 °С – 40 минут	10.09.2005	17 лет	
	Мармит	«сухой» нагрев	ПМЭС-70К-60	Время разогрева до рабочей температуры, мин, при работе вхолостую -20 мин.	23.12.2008	15 лет	
	Котел электрический пищеварочный	для кипячения воды	КПЭ-160	объем нагреваемой воды 160 литров	01.10.2003	19 лет	
2	Механическое						
	Привод универсальный	для переработки пищевых продуктов	УКМ-0,8	250кг/ч	01.10.2005	17 лет	
	Машина овощерезательная	предназначена для нарезки, шинковки, измельчения и протирки сырых и варёных овощей,	«Гамма-5А»	400 кг./ч	05.06.2007	15 лет	

		фруктов, а также для измельчения и протирки сыров твёрдых сортов.					
	мясорубка электрическая	для измельчения мяса и рыбы на фарш	УКМ-12	250 кг/ч	01.10.2005	17 лет	
	Картофелечистка	Для механического способа очистки картофеля	МОК-300М	300 кг/ч	27.09.2005	17 лет	
	Просеиватель муки	для просеивания муки, крахмала, сахарного песка, соли, размолотых сухарей для панировки	МПМХ-0,1	230 кг/ч	15.08.2005	17 лет	
	Машина тестомесильная МТМ-65МН с дежой	для замеса теста различной консистенции	МТМ-65МН с дежой	40 кг/6мин.	30.09.2005	17 лет	
3	Холодильное						
	прилавок холодильный	хранения пищевых продуктов	ПХС-1-0,300-1	Полезный охлаждаемый объём, 290 л.	21.10.2005	17 лет	
	Шкаф холодильный	хранения пищевых продуктов	Бирюса-18С 2-х камерный	Полезный охлаждаемый объём, 260 л.	01.02.2005	17 лет	
	Холодильник	хранения пищевых продуктов	Pozis-Свияга-513 белый	Полезный охлаждаемый объём, 250 л	29.12.2021	1 год	
	Прилавок холодильный ПВВ-70К	для раздачи готовых блюд	ПВВ-70К	температура от 5 до 15 °С	10.10.2005	17 лет	
	Камера холодильная	хранения пищевых продуктов	КХН-6,61	объём камеры 6,61 м ³	25.08.2005	17 лет	
	Камера холодильная	хранения пищевых продуктов	КХН-8,81	объём камеры 8,81 м ³	09.07.2005	17 лет	
4	Весоизмерительное						

	Весы	взвешивание	M-ER 326AF- 15.2 LCD	минимальны й вес – 20 гр., максимальн ый вес – 6 кг	01.09.2021	1 год	
--	------	-------------	-------------------------------	---	------------	-------	--

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологическо го оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличи е догово ра на провед ение метрол огичес ких работ з	проведение ремонта	план приобр етения нового и замена старог о оборуд ования	ответств енный за состояни е оборудов ания	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	-	-	-			-
2	Механическое	-	-	-			-
3	Холодильное	-	-	-			-
4	Весоизмери- тельное	-	-	-			-

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь 147,1 М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1	комплект обеденный 6-ти местный	19	2005	30	200
2	комплект обеденный 8- ми местный	10	2005	30	

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь 53,8 М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1	раздевалка для персонала столовой	шкаф для одежды-3 шт.

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	1	1	среднее профессиональное	5	23	+
2	Технолог	0	0		0	0	0
3	Повара	3	3	среднее профессиональное	3	9-14	+
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	начальное профессиональное		3	+

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

