

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ № 71
Алимова Т.В.

Приказ № 453
от «22» июля 2022 г.

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
средней общеобразовательной школы № 71 с углублённым изучением
отдельных предметов г. Ижевска Удмуртской Республики

(МБОУ СОШ № 71)
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения г. Ижевск, ул. Короткова 17а

Телефон 46-31-32 эл почта: alimova-tat@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 Алимова Татьяна Викторовна

Ответственный за питание обучающихся: Костарева Марина Владимировна, Кузнецова Ольга Аркадьевна, Панаева Ольга Александровна

Численность педагогического коллектива 90 чел.

Количество классов по уровням образования Всего-44: 21 (1-4), 21 (5-9), 2(10-11)

Количество посадочных мест 220

Площадь обеденного зала 204,7 м²

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	6	160	160
2	2 класс	5	135	135
3	3 класс	5	135	135
4	4 класс	5	133	133
5	5 класс	5	136	20
6	6 класс	5	117	16
7	7 класс	4	97	17

8	8 класс	4	98	8
9	9 класс	3	71	9
10	10 класс	1	12	1
11	11 класс	1	12	2

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	563	563	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	563	563	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	448	207	46,2%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	58	58	100%
	в т.ч. за родительскую плату	149	149	100%
3	Учащиеся 9-11 классов	95	23	24,2%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	12	12	100%
	в т.ч. за родительскую плату	11	11	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	1106	793	71,6%
	в том числе льготных категорий	70	70	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	563	5	0,89%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	448	3	0,67%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	100%

	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	95	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	1106	8	0,72%
	в том числе льготных категорий	8	8	100%

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Школьник»
Адрес местонахождения	г. Ижевск, ул. Короткова 17а
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Чуричков Владимир Сергеевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	т/р. 46-30-72, izhshkolnik@yandex.ru
Дата заключения контракта	Прямые договоры
Длительность контракта	месяц

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Грузовой транспорт
Принадлежность транспорта	транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	При необходимости поставки продуктов

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
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		47,3		
2	Производственные помещения		23,8		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		7		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		7		-
2.3	Мясо-рыбный цех		6	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		81,1		-
2.6	Холодный цех		3,8		-
2.7	Мучной цех		8	-	-
2.8	Раздаточная		5		
2.9	Помещение для резки хлеба		8	-	-

2.10	Помещение для обработки яиц		6	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		23,8		-
2.12	Моечная столовой посуды		23,8		-
2.13	Моечная и кладовая тары		23,8		--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)		6,8		

8 Технологическое оборудование пищеблока

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	Производственные площади	Камера холодильная с сплит-системой KLS220	2	2010 2019	2010 2019	40%
2	Кухня	Мармит 2-х блюд МЭП-25	1	2010	2010	40%
3	Кухня	Мармит 1-х блюд МСП 3-1Б	1	2010	2010	40%
4	Раздача	Холодильная витрина РАС АриадаBC3-200	1	2011	2011	40%
5	Кухня	Шкаф холодильный ШХ-8М	1	2010	2010	40%
6	Горячий цех	Плита электрическая	3	2010	2010	40%
7	Кухня	Шкаф вытяжной	1	2011	2011	40%
8	Моечная	Машина посудомоечная	1	2010	2010	40%

		FI 64B				
9	Булочный цех	Котёл электрический КПЭ-160	1	2010	2010	40%
10	Булочный цех	Машина тестомесильная МТМ-65	1	2010	2010	40%
11	Кухня	Шкаф пекарский ШЖЭСМ-2К	1	2021	2021	0%
12	Мясной цех	Мясорубка МИМ-300	1	2010	2010	40%
13	Кухня	Морозильная камера Polair	1	2019	2019	20%
14	Холодный цех	Машина протирачная МПР-350	1	2018	2018	30%
15	Овощной цех	Кортофелечистка МОК-150М	1	2015	2015	30%
16	Моечная	Ванны моечные	12	2010	2010	40%
17	Моечная	Электрокипятильник КНЭ-100-01	1	2009	2009	60%
18	Кухня	Прилавок-ларь tal FRDCT	1	2014	2014	60%
19	Моечная	Стеллажи для тарелок	1	2014	2014	40%
20	Коридор	Холодильник-прилавок BOSCH	1	2015	2015	40%
21	Мясной цех	Весы МИДЛ	1	2021	2022	0%
22	Булочная	Весы	1	2021	2022	0%
23	Горячий цех	Весы	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:						

1.1	Мармит 2-х блюд МЭП-25	Тепловое	МЭП-25	Россия	2010	10л	Ежегодно Июль - август
1.2	Мармит 1-х блюд МСП 3-1Б	Тепловое	МСП 3-1Б	Россия	2010	10л	Ежегодно Июль - август
1.3	Плита электрическая	Тепловое		Россия	2010	10л	Ежегодно Июль - август
1.4	Котёл электрический КПЭ-160	Тепловое	КПЭ-160	Россия	2010	10л	Ежегодно Июль - август
1.5	Шкаф пекарский ШЖЭСМ-2К	Тепловое	ШЖЭСМ-2К	Россия	2010	10л	Ежегодно Июль - август
1.6	Электрокипятильник КНЭ-100-01	Тепловое	КНЭ-100-01	Россия	2009	10л	Ежегодно Июль - август
2	Механичес-кое:						
2.1	Камера холодильная с сплит-системой KLS220	Механичес-кое	KLS220	Россия	2010 2019	10л	Ежегодно Июль - август
2.2	Холодильная витрина РАС АриадаВС3-200	Механичес-кое	РАС АриадаВС 3-200	Россия	2011	10л	Ежегодно Июль - август
2.3	Шкаф холодильный ШХ-8М	Механичес-кое	ШХ-8М	Россия	2010	10л	Ежегодно Июль - август
2.4	Машина посудомоечная FI 64B	Механичес-кое	FI 64B	Россия	2010	10л	Ежегодно Июль - август
2.5	Машина тестомесильная МТМ-65	Механичес-кое	МТМ-65	Россия	2010	10л	Ежегодно

			ческих работ		старого оборудования		
1	Тепловое						
1.1	Мармит 2-х блюд МЭП-25д МЭП-25	имеется	Имеется (ФБУ «Удмуртский ЦСМ» договор от 01.03.22г)	По мере поломок	По мере необходимости	Малых Т.М	ежедневно
1.2	Мармит 1-х блюд МСП 3-1Б	имеется	имеется	По мере поломок	По мере необходимости	Малых Т.М	ежедневно
1.3	Плита электрическая	имеется	имеется	По мере поломок	По мере необходимости	Малых Т.М	ежедневно
1.4	Котёл электрический КПЭ-16	имеется	имеется	По мере поломок	По мере необходимости	Малых Т.М	ежедневно
1.5	Шкаф пекарский ШЖЭСМ-2К	имеется	имеется	По мере поломок	По мере необходимости	Малых Т.М	ежедневно
1.6	Электрокипятильник КНЭ-100-01	имеется	имеется	По мере поломок	По мере необходимости	Малых Т.М	ежедневно
2	Механичес-кое						
2.1	Камера холодильная	имеется	имеется	По мере	По мере	Малых Т.М	ежедневно

	с сплит-системой KLS220			поломок	необходимости		
2.2	Холодильная витрина PAC АриадаBC3-200	имеется	имеется	По мере поломок	По мере необходимости	Малых Т.М	ежедневно
2.3	Шкаф холодильный ШХ-8М	имеется	имеется	По мере поломок	По мере необходимости	Малых Т.М	ежедневно
2.4	Машина посудомоечная FI 64B	имеется	имеется	По мере поломок	По мере необходимости	Малых Т.М	ежедневно
2.5	Машина тестомесильная МТМ-65	имеется	имеется	По мере поломок	По мере необходимости	Малых Т.М	ежедневно
2.6	Мясорубка МИМ-300	имеется	имеется	По мере поломок	По мере необходимости	Малых Т.М	ежедневно
2.7	Машина протирачная МПР-350	имеется	имеется	По мере поломок	По мере необходимости	Малых Т.М	ежедневно
2.8	Картофелечистка МОК-150М	имеется	имеется	По мере поломок	По мере необходимости	Малых Т.М	ежедневно
3	Холодильное	имеется	имеется	По мере поломок	По мере необходимости	Малых Т.М	ежедневно

				к	димост и		
3.1	Морозильная камера Polair	имеется	имеется	По мере поломо к	По мере необхо димост и	Малых Т.М	ежедневно
3.2	Прилавок- ларь	имеется	имеется	По мере поломо к	По мере необхо димост и	Малых Т.М	ежедневно
3.3	Холодильник- прилавок BOSCH	имеется	имеется	По мере поломо к	По мере необхо димост и	Малых Т.М	ежедневно
4	Весоизмери-тельное						
4.1	Весы МИДЛ	имеется	имеется	По мере поломо к	По мере необхо димост и	Малых Т.М	ежедневно

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



9.2 Характеристика оборудования столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²				
		количество	дата	его	процент	количество

		единиц оборудования	приобретения	изношенности оборудования	посадочных мест в столовой
1	стул	220	2008	80%	220
2	стол	40	2008	50%	220

10. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
1	Раздевалка (14,1м2)	Шифоньер-1 штука	
2	Санузел (1,35 м2)	Раковина- 1 штука, унитаз- 1 штука	
3	Комната для приема пищи (персонал) (6,8м2)	Шифоньер-1 штука, стол-1, мягкий угол-1 штука	

11. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплекто- ванность	базовое образование	квалифика- ционный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	100%	Среднее специальн ое образова ние	Мастер-шеф повар	30л	имеется
2	Технолог	1	100%	Среднее специал ьное образова ние	-	1г.	имеется
3	Повара	3	100%	Среднее специал ьное образова ние	4-5 разряд	1-4г.	имеется
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	100%	Среднее	-	5л.	имеется

12. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

13. Перечень нормативных и технологических документов:

- 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
- 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 классов 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
- Положение о Комиссии по изучению вопросов организации питания
- Положение о дежурстве в школьной столовой
- Приказ № 547 от 31.08.2022 г. об организации горячего питания и дополнительного питания обучающихся МБОУ СОШ № 71 в 2022-2023 учебном году
- Приказ № 560 от 01.09.2022 г. об обследовании помещений МБОУ СОШ № 71 на предмет заселения объекта мышами, крысами и насекомыми
- Приказ № 528 от 30.08.2022 г. о назначении ответственных за организацию питания в 2022-2023 учебном году
- Приказ № 559 от 01.09.2022 г. о назначении ответственного за реализацию программы «Разговор о правильном питании»
- Приказ № 554 от 01.09.22 г. о создании комиссии по изучению вопросов питания в образовательной организации с включением в ее состав родителей
- Приказ № 558 от 01.09.2022 г. о постановке на бесплатное питание
- Приказ № 546 об обеспечении молоком и кулинарным изделием учащихся 1-х, 2-х, 3-х, 4-х классов МБОУ СОШ № 71
- Приказ № 448 от 22.07.2022г. о назначении ответственным за сопровождение представителей родительского контроля при проведении контроля за организацией питания
- Приказ № 452 от 22.07.2022г. об утверждении бракеражной комиссии на 2022- 2023 учебный год
- Приказ№ 453 от 22.07.2022 г. об утверждении паспорта пищеблока
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания