

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ «Усть-Муйская средняя общеобразовательная школа»
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: 671574, Республика Бурятия, Муйский район,
с. Усть-Муя, ул. Школьная, 11/8

Телефон 83013256199 **эл почта:** school_ust-muya@govrb.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: Савельева Виктория Николаевна

Ответственный за питание обучающихся: Рябовол Елена Григорьевна, заместитель директора по ВР

Численность педагогического коллектива 13чел.

Количество классов по уровням образования:

- НОО – 4 класса (3 класса-комплекта)
- ООО – 5 классов (4 класса-комплекта)
- СОО – 2 класса (1 класс-комплект)

Количество посадочных мест: 30

Площадь обеденного зала: 52,9 м²

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	5	5
2	2 класс	1	3	3
3	3 класс	1	3	3
4	4 класс	1	4	4
5	5 класс	1	5	1 (инвалид)
6	6 класс	1	3	
7	7 класс	1	3	
8	8 класс	1	5	2 (инвалид, МНС)
9	9 класс	1	7	1 (инвалид)
10	10 класс	1	3	
11	11 класс	1	4	
			45	19

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	15	15	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	15	15	100
2	Учащиеся 5-8 классов	16	16	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3 (2 инвалида, 1 МНС)	3	18,7
	в т.ч. за родительскую плату	13	13	81,3
3	Учащиеся 9-11 классов	14	14	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	7,1
	в т.ч. за родительскую плату	13	13	92,9
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	45	45	100
	в том числе льготных категорий	19	19	42,2

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	-		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-		
2	Учащиеся 5-8 классов	-		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-		
	в т.ч. за родительскую плату	-		
3	Учащиеся 9-11 классов	-		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-		
	в т.ч. за родительскую плату	-		
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	-		
	в том числе льготных категорий	-		

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	нет
Адрес местонахождения	
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	
Контактные данные: тел. / эл. почта	
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

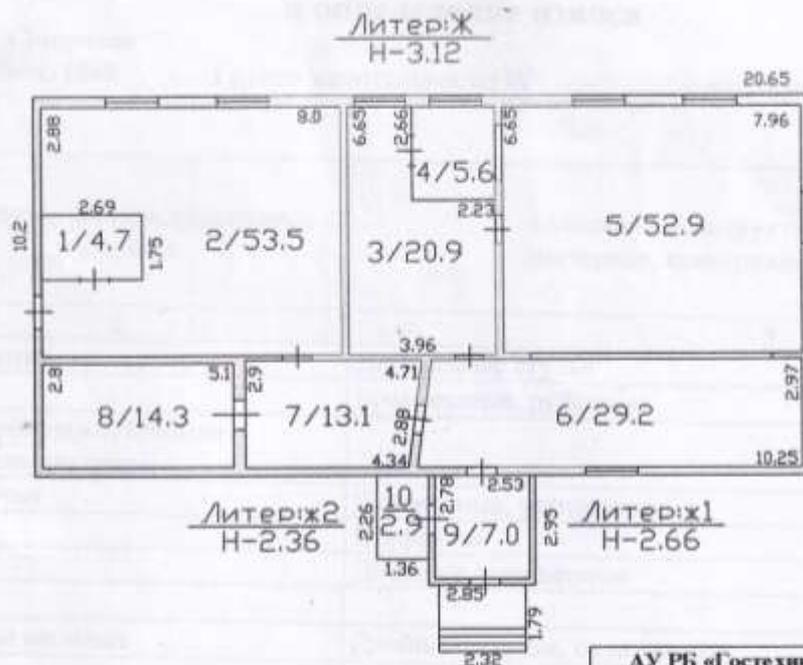
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Специализированный транспорт отсутствует.
Принадлежность транспорта	
Условия использования транспорта	По договору

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Привозная вода
Горячее водоснабжение	Водонагреватель
Отопление	Собственная котельная
Водоотведение	Канализация выгребного типа
Вентиляция помещений	Естественная

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока – 30 чел.



АУ РБ «Гостехинтентаризация — Республиканское БТИ» Муйский филиал		Инв. № 1945-8
Дата	Потажный план ул. Школьная д. 11/8 с. Усть-Муя	М1200
10.09.09.	Исполнил <i>Назиева М.В.</i>	Подпись <i>Назиева М.В.</i>
10.09.09.	Проверил <i>Мурашова Т.В.</i>	Подпись <i>Мурашова Т.В.</i>

VI. Экспликация к поэтажному плану

Дата записи	Литера по плану	Этаж	Номер помещения	Номер по плану	Наименование	Площадь по внутреннему обмеру, м ²				Высота помещения по внутреннему обмеру, м
						Общая	Основная	Вспомогательная	Подсобная	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
10.09.2009г.	Ж	1		1	Кладовая	4,7		4,7		2,82
				2	Складское помещение	53,5		53,5		
				3	Кухня	20,9	20,9			
				4	Моечная	5,6	5,6			
				5	Обеденный зал	52,9	52,9			
				6	Вестибюль	29,2		29,2		
				7	Подсобное	13,1		13,1		
				8	Складское помещение	14,3		14,3		
					Итого:	194,2	79,4	114,8		
	ж1	1		9	Тамбур				7	2,36
	ж2	1		10	Холодная пристройка				2,9	2,2
									9,9	

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 доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		72,5		
2	Производственные помещения		-		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		6,75		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех		6,75	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		20,9		-
2.6	Холодный цех		нет		-
2.7	Мучной цех		12	-	-
2.8	Раздаточная		стол		
2.9	Помещение для резки хлеба		стол	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		6,75	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		-		-
2.12	Моечная столовой посуды		5,6		-
2.13	Моечная и кладовая тары		-		--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)		нет		

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	Овощной	Холодильник «STENOL»	1		03.01.2001	70
		Раковина для обработки овощей	2		13.04.2016	75
		Раковина для мытья рук	1		13.04.2016	70
2	Мясо-рыбный	Водонагреватель	1			20
		Холодильник «Бирюса523С»	1		03.01.2001	75
		Холодильник «Бирюса»	1		01.10.2001	70
		Электромясорубка Ротор	1		18.12.2013	65
		Раковина для обработки мяса и рыбы	2			

1	Тепловое	Плита электрическая с жарочным шкафом			Нуждается в замене	Специалист по АХО	имеется	
		Шкаф жарочный						
2	Механическое	Электромясорубка Ротор						имеется
3	Холодильное	Холодильник «Бирюса»			Нуждаются в замене			имеется
		Холодильник «STENOL»						
		Холодильная камера «Бирюса»						
4	Весомизмерительное	Электронные весы			Нуждается в замене		имеется	

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь 194,4 м²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
	Тепловое	2	-	75-95	-
	Механическое	1	-	65	-
	Холодильное	3	-	70	-
	Весомизмерительное	1	-	80	-

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		Количество	единиц оборудования для бытовых целей
	Нет		

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	0,5	100	Среднее техническое	5	30	+
2	Технолог						
3	Повара	1	100	Среднее специальное	6	1	+
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	100	среднее	-	1	+

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

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

Перечень недостающего оборудования:

1. Холодильник – 2
- 2.Холодильный ларь – 1
3. Плита электрическая - 1
4. Емкость для воды (3 м³)