

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ СОШ № 3 р.п. Сосновоборск

адрес месторасположения р.п. Сосновоборск ул. Северная 12 а

телефон + 7(841-68) 2-37-61 эл.почта: bju77@ 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
 - отопление
 - водоотведение
 - вентиляция помещений
- 6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока**
- 7. Материально-техническое оснащение пищеблока**
- 8. Характеристика технологического оборудования пищеблока**
- 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

Руководитель образовательной организации Столярова Ольга Владимировна

Ответственный за питание обучающихся Ильина Ольга Николаевна

Численность педагогического коллектива 17

Количество классов по уровням образования 14

Количество посадочных мест 72

Площадь обеденного зала

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел
1	1 класс	1	14	5
1	2 класс	1	24	5
3	3 класс	1	24	6
4	4 класс	2	40	15
5	5 класс	1	28	7
6	6 класс	1	23	7
7	7 класс	1	28	6
8	8 класс	2	44	7
9	9 класс	2	36	4
10	10 класс	1	24	3
11	11 класс	1	8	4

2. Состояние уровня охвата 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	94	94	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	31	31	100
2	Учащиеся 5-8 классов	133	122	91,7
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	27	26	96,3
	в т. ч. за	133	113	85

	родительскую плату			
3	Учащиеся 9 – 11 классов	68	57	83,4
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	12	12	100
	в т. ч. за родительскую плату	68	61	89,7

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	92	88	95,7
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	31	31	100
2	Учащиеся 5-8 классов	132	23	17,4
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	27	22	81,5
	в т. ч. за родительскую плату	133	1	0,8
3	Учащиеся 9 – 11 классов	68	5	7,6
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	12	5	41,7
	в т. ч. за родительскую плату	68	0	0

3. Модель предоставления услуги питания

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МБОУ СОШ №3 р.п. Сосновоборск
Адрес местонахождения	Ул. Северная 12а
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Столярова Ольга Владимировна

4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции

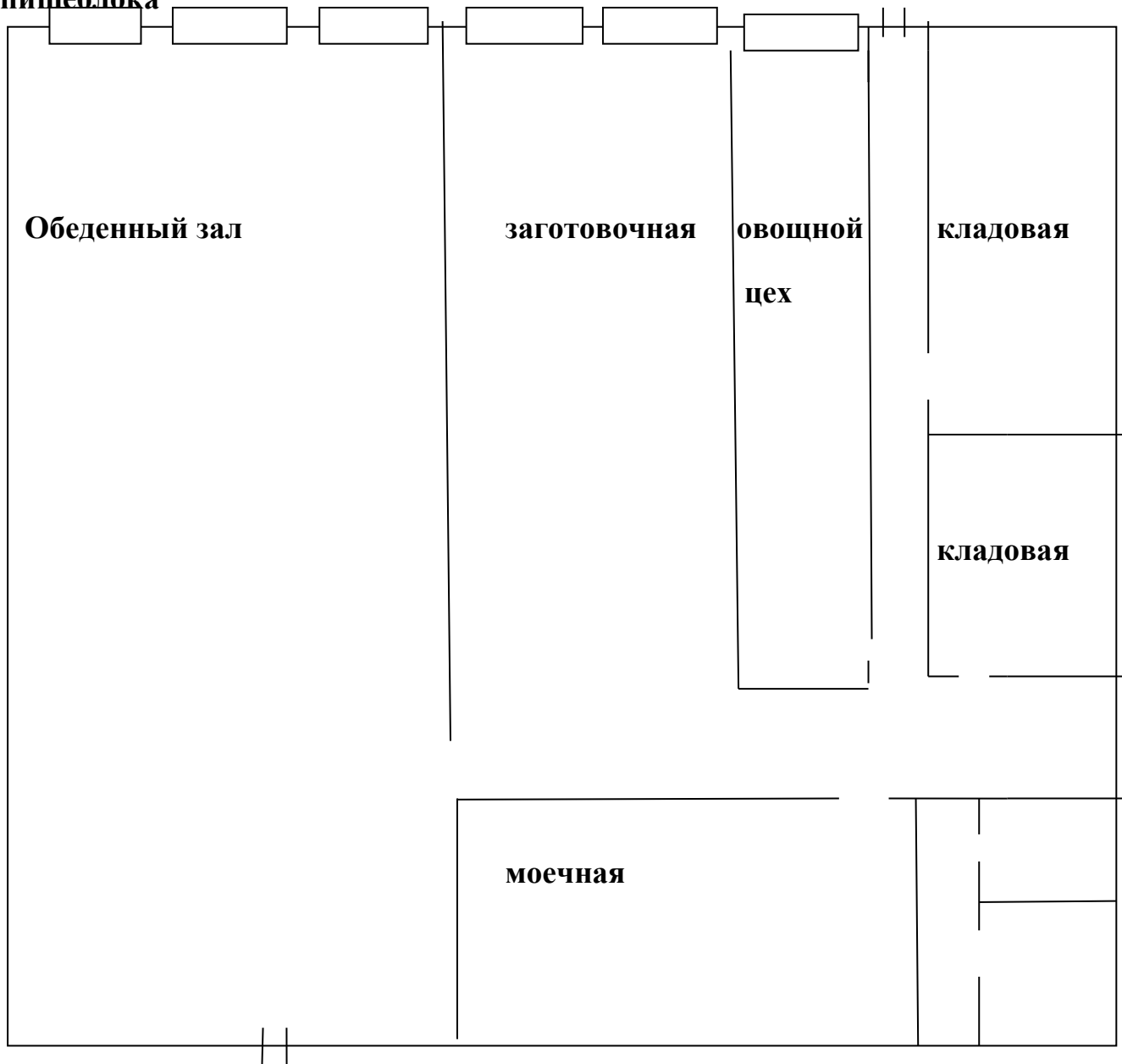
Вид транспорта	газель
Принадлежность транспорта	Транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	Соответствует требованиям перевозки пищевой продукции

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Водонагреватель
Отопление	Собственная котельная
Водоотведение	Локальные сооружения
Вентиляция помещений	Комбинированная

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений)

пищеблока



7. Материально-техническое оснащение пищеблока

Перечень помещений и их площадь м²

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Столовые, работающие на сырье
1	Кладовая	6,63
2	Кладовая	5,78
3	Овощной цех	11,49
4	Заготовочная	25,4
5	Моечная	18,34
6	Обеденный зал	64,64

8. 1. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		Наименование оборудования	Количество единиц оборудования	Дата его выпуска	Дата начала его эксплуатации	Процент изношенности оборудования
1	Овощной цех	Овощерезка «Абат»	1		01.09.23г.	0,01%
		Картофелечистка	1		31.12.13г.	100%
2	Заготовочная	Тестомес «Абат»	1		31.12.13г.	100%
		Мясорубка	1		31.12.13г.	100%
		Духовой шкаф «Абат»	1		31.12.13г.	100%
		Мармит «Абат»	2		01.12.12г.	100%
		Бак кипяtilьный «Абат»	1		01.12.12г.	100%
		Пароконвектор «Абат»			01.12.12г.	100%
		Плита «Абат»	1		31.12.13г.	100%
		Сковорода	1		01.12.12г.	100%
3	Моечная	Весы настольные электрические	1		01.09.20г.	100%
		Водонагреватель «Тхермекс»	1		20.11.23г.	100%

		Посудомоечная машина «Абат	1		31.12.13г.	100%
4	Коридор	Холодильник «Полар»	1		01.12.12г	100%
		Холодильник «Полар»	1		01.12.12г	100%
		Холодильник «Абат»	1		01.09.23г.	0,05%
		Морозильная камера «Снеж»	1		01.12.12г.	100%
		Морозильная камера «Снеж»	1		01.12.12г.	100%
		Весы электрические настольные	1		01.12.12г.	100%

8.2. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
1	Овощерезка		«Абат»			10л	
2	Картофелечистка					10л	
3	Тестомес		«Абат»			10л	
4	Мясорубка					10л	
5	Духовой шкаф		«Абат»			10л	
6	Мармит		«Абат»			10л	
7	Бак кипячительный		«Абат»			10л	
8	Пароконвектор		«Абат»			10л	

9	Плита		«Абат»				
10	Сковорода					10л	
11	Весы настольные электрические					5л	
12	Водонагреватель		«Тхермекс»			5л	
13	Посудомоечная машина		«Абат»			10л	15.06.23г
14	Холодильник		«Полар»			10л	15.06.23г.
15	Холодильник		«Полар»			10л	15.06.23г.
16	Холодильник		«Абат»			10л	
17	Морозильная камера		«Снеж»			10л	
18	Морозильная камера		«Снеж»			10л	
19	Весы электрические настольные					10л	

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						
	Духовой шкаф «Абат»					Зав.хоз	
	Мармит «Абат»					Зав.хоз	

	Бак кипятильный «Абат»					Зав.хоз	
	Пароконвекто р «Абат»					Зав.хоз	
	Плита «Абат»					Зав.хоз	
	Сковорода					Зав.хоз	
2	Механическо е						
	Овощерезка «Абат»					Зав.хоз	
	Картофелечис тка					Зав.хоз	
	Тестомес «Абат»					Зав.хоз	
	Мясорубка					Зав.хоз	
3	Холодильное						
	Холодильник «Поляр»			15.06.20 23		Зав.хоз	
	Холодильник «Поляр»			15.06.20 23		Зав.хоз	
	Холодильник «Абат»					Зав.хоз	
	Морозильная камера «Снеж»					Зав.хоз	
	Морозильная камера «Снеж»					Зав.хоз	
4	Весоизмерите льное						
	Весы электрически е настольные					Зав.хоз	

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Кладовая	
2	Кладовая	
3	Овощной цех	
4	Заготовочная	
5	Моечная	
6	Обеденный зал	
7	Коридор	

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должности	Характеристика персонала столовой					
		Количество ставок	Укомплектованность	Базовое образование	Квалификационный разряд	Стаж работы	Наличие медкнижки
1	повар	1,5				22,3	+
2	повар	1		Среднее-специальное		28,7	+
3	повар	1		среднее-профессиональное		33,5	+
4	Кухонный работник	1		среднее-профессиональное		3,11	+

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов

- Примерное двухнедельное меню

- Ежедневное меню

- Меню раскладка

- Технологические карты

- Техничко-технологические карты при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием сахара и соли
- накопительная ведомость
- график приёма пищи
- гигиенический журнал (сотрудники)
- журнал учёта температурного режима холодильного оборудования
- журнал учёта 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 организации питания
- 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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №3
РАБОЧЕГО ПОСЕЛКА СОСНОВОБОРСК СОСНОВОБОРСКОГО РАЙОНА
ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ**, Столярова Ольга Владимировна, ИСПОЛНЯЮЩИЙ
ОБЯЗАННОСТИ ДИРЕКТОРА

13.02.24 13:28 (MSK)

Сертификат 00EE4A0E6E80F8BA463656F8A5402DC36C